SECCIÓN 1. DETERMINACIÓN DE NECESIDAD Y PLANIFICACIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA				
Fecha	2024-11-12 al 2024-11-13			
Fuente de necesidad de Asistencia técnica	Solicitud Ente descentralizado	X	Iniciativa INVIMA	X
Área o dependencia del INVIMA	**DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS**: GRUPO DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO			
Nombre del Ente descentralizado, responsable y Dirección	ALCALDIA MUNICIPAL Y CENTRAL DE BENEFICIO ANIMAL DE PALESTINA CALDAS Dirección Carrera 10 # 8-25			
Nombre del coordinador o responsable de las acciones de IVC, correo electrónico y teléfono	LUIS ENRIQUE OZUNA AVILA Coordinador Grupo Técnico de Carnes losunaa@invima.gov.co Teléfono: (601) 7422121 EXT. 4400 CESAR AUGUSTO ROJAS BOTERO Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero crojasb@invima.gov.co			
Temática de la Asistencia técnica	Implementación del Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013, Decreto 2016 de 2023, Decreto 2690 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021			
Alcance de la Asistencia técnica	Visita de asistencia Técnica en Central de Beneficio Animal de Palestina Caldas para evaluación sanitaria y de infraestructura para implementación de Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013			
Nombre de los funcionarios y/o contratistas que van a tratar la Asistencia técnica	DIEGO MEJÍA DUQUE			

SECCIÓN 2. DESARROLLO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA	
Aspectos claves a tratar en la Asistencia técnica	Desarrollo de la agenda durante la visita de Asistencia Técnica: 1. Reunión de apertura. 2. Verificación de los estándares de ejecución sanitaria y condiciones locativas, al interior y exterior de las instalaciones de la central de beneficio, con base en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2016 de 2023 y Resolución 240 de 2013. 3. Revisión del sistema de gestión documental de la planta (Programas, registros, entre otros). 4. Socialización de las actividades y conclusiones de las acciones llevadas a cabo durante la visita y la respectiva notificación de las mismas. Se lleva a cabo la socialización con los asistentes de la normatividad sanitaria vigente, en especial el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2016 de 2023, Resolución 240 de 2013 y la resolución 2021043230 de 2021 en la Central de Beneficio Animal de Palestina Caldas. Con base en lo anterior se procede a desarrollar el orden del día: 1. Reunión de apertura: • Se lleva a cabo la apertura de la actividad con el personal designado por el Señor Alcalde Municipal Dr. Álvaro Andrés Osorio Valencia, a los cuales se les hace entrega del Oficio Comisorio, con el fin de realizar la presentación de los objetivos y metodología a ejecutarse durante la actividad de orientación técnica. 2. Verificación de los estándares de ejecución sanitaria y condiciones locativas, al interior y exterior de las instalaciones de la central de beneficio, con base en

	el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2016 de 2023 y Resolución 240 de 2013. 3. Revisión del sistema de gestión documental de la planta (Programas, registros, entre otros).
Lineamientos dados por el INVIMA	Se aclaran inquietudes respecto a los requerimientos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2016 de 2023, Resolución 240 de 2013 y Resolución 2021043130 de 2021 para la obtención de la Autorización Sanitaria de Plantas de Beneficio Animal.
Conclusiones	**Estándares de ejecución sanitaria.** Localización y accesos: ▪ La zona de desembarque de animales (Bovinos y Porcinos) se encuentra expuesta al tránsito directo de vehículos y personas, toda vez que se encuentra por fuera del perímetro de la Central de Beneficio (En la calle). Diseño y construcción: ▪ Se evidencia un flujo cruzado entre las Vísceras Blancas y Vísceras Rojas anteponiéndose la segunda área sobre la primera, pudiendo generar riesgo de contaminación. Además, las dimensiones de las canaletas de conducción no son acordes pudiendo dificultar el tránsito de las vísceras hacia las áreas de proceso. ▪ El cajón de aturdimiento no cuenta con las dimensiones y mecanismo de sujeción adecuado para facilitar el aturdimiento del bovino, además no se garantiza la hermeticidad del mismo. ▪ El cambia vías del área de insensibilización hacia eviscerado no es funcional debido a que no permite el flujo de la línea, frenando el faenado. ▪ Las paredes de todas las áreas de la planta presentan desprendimiento de pintura lo cual no garantiza un acabado sanitario uniforme. ▪ En la zona de escaldado de porcinos se evidencia que el tamaño del equipo posiblemente dificulta el tránsito y accionamiento del mismo a través de la palanca manual, por otra parte, la rielaría no parece estar acorde con la posición del equipo de escaldado y depilado, lo cual podría generar un contacto entre el porcino y la tapa del mismo. ▪ Algunas áreas o secciones no se encuentran señalizadas. Sistemas de drenaje: ▪ El sistema de evacuación del área de sangría no cuenta con rejillas o sistema que facilite la evacuación de sólidos. ▪ Los sistemas de desagüe al interior de las canaletas no cuentan con sistemas que protejan los sifones del posible ingreso de plagas. ▪ No se observan drenajes en el área de corrales que conduzcan los residuos hacia la PTAR. Ventilación: ▪ Los sistemas de ventilación de las salas de proceso de cabeza y patas, víscera blanca y roja, no garantizan una adecuada aireación, pudiendo generar concentración de calor. Iluminación:

- Se observa una deficiente iluminación en el cuarto de cabezas y patas, área de despacho; además la zona transitoria de decomisos no tiene ningún tipo de iluminación.

Filtros sanitarios:

- No se evidencia una división que separe el ingreso del área limpia y el área intermedia, lo cual impediría que los operarios entren sin control entre las secciones mencionadas anteriormente

Control integrado de plagas:

- La alcaldía municipal presenta un programa físico de Control Integrado de Plagas CIP de la Central de Beneficio, sin embargo, debe fortalecerse con diagnósticos preventivos y acciones operativas para mitigar los riesgos del ingreso de plagas.
- No se observan rejillas o sistema en drenajes, que eviten el ingreso de plagas.

Manejo de residuos líquidos y sólidos:

- Se expone por parte del personal de la Alcaldía Municipal el programa de residuos sólidos y líquidos en el cual no existe evidencia o planimetría de drenajes interconectados que abarquen la totalidad de las áreas y conduzcan los residuos desde las diferentes áreas, hacia la PTAR.
- El establecimiento cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables, sin embargo, éste no cuenta con área o sección específica dentro de la planta y mucho menos una ruta de evacuación de los mismos.

Capacitación, estado de salud, practicas higiénicas y medicas de protección del personal manipulador:

- Se expone el respectivo programa, sin embargo, al momento de entrar en operación el establecimiento se debe ajustar los procedimientos y requerir los exámenes ocupacionales respectivos.

Calidad del agua:

- La central de beneficio animal cuenta con el respectivo programa, sin embargo, una vez entre en operación el establecimiento se deben ajustar los procedimientos, además es necesaria la identificación de las tuberías de acuerdo al código de colores.

Área de ingreso:

- La zona de desembarque de animales (Bovinos y Porcinos) se encuentra expuesta al tránsito directo de vehículos y personas, toda vez que se encuentra por fuera del perímetro de la Central de Beneficio (En la calle).

Área de corrales:

- No cuentan con un sistema que facilite la inspección ante mortem y mucho menos una adecuada iluminación artificial, además se debe realizar su respectiva identificación de corrales y mejoramiento de los bebederos para ambas especies en su respectiva área.
- El área de lavado de los animales no se verifica, toda vez que la planta no se encuentra en operación, además no se observa una cubierta que proteja los animales en el área de corrales.

Sala de beneficio:

- La Central de beneficio cuenta con cajones de insensibilizado en ambas áreas (Bovinos y Porcinos), sin embargo, no cuenta, en el caso de los bovinos, con dimensiones adecuadas y mucho menos cuenta con sistema de sujeción de los animales.
- No se cuenta con sistema de desinfección de cuchillos en el área de inspección de cabezas.
- En la zona de escaldado de porcinos se evidencia que el tamaño del equipo posiblemente dificulta el tránsito y accionamiento del mismo a través de la palanca manual, por otra parte, la rielaría no parece estar acorde con la posición del equipo de evisceración y escaldado, lo cual podría generar un contacto entre el porcino y la tapa del mismo.

Sección intermedia o de procesamiento:

- La central de beneficio cuenta con áreas para la inspección de cabezas, víscera blanca y roja, sin embargo, no se encuentran dotadas.
- No se evidencia entre la sección intermedia y la sección de terminación y salida, una separación física completa (unión pared – techo).

Sección de terminación y salida:

- No se evidencia plataforma para la inspección de canales y de tolerancia cero, además los puntos de inspección existentes no se encuentran dotados.
- No hay un sistema hermético para la recepción de decomisos.
- Se deben establecer los procedimientos que garanticen la salida del producto terminado y las acciones de cuarteo, además un mecanismo de acople que mitigue la perdida de frio al momento del cargue del producto en el despacho.

Sistema de refrigeración:

- En el cuarto frío de canales, los ductos de desagüe de los difusores interfieren en el tránsito de las canales por el riel; además las ubicaciones del termo registro pueden generar una marcación de temperatura errónea debido a su cercanía con los ventiladores de enfriamiento.
- Es necesario establecer un plan de contingencia para el manejo de producto refrigerado en los casos de fallas o daños en los equipos de refrigeración.

Otras instalaciones:

- No cuenta con una separación física entre las áreas de insensibilización y de almacenamiento temporal de subproductos y del área de almacenamiento de pieles.
- Existen filtraciones desde el área de corral de porcinos que hace tránsito hacia las oficinas administrativas a través de la pared.
- No existe un área específica para el almacenamiento de insumos ni sus respectivas fichas técnicas.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento y operaciones sanitarias.

- Cuenta con el programa, sin embargo, es necesario realizar los ajustes a los procedimientos una vez entre en operación el establecimiento, además de los registros correspondientes.

Programas complementarios.

- Es necesario realizar los ajustes a los programas una vez entre en operación la Central de Beneficio Animal para estandarizar los procedimientos.

Inspección ante y post mortem.

- La planta cuenta con el respectivo programa y además cuenta con un profesional Médico Veterinario Inscrito como inspector auxiliar autorizado por el INVIMA de acuerdo a los requerimientos consagrados en la Resolución 2016037870 de 2016.

Verificaciones sobre el producto.

- En la actualidad, no es posible verificar la identificación del producto, expedición de guías de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles y/o transporte terminado ya que el establecimiento no se encuentra en funcionamiento, sin embargo, una vez entre en operación se debe cumplir con lo establecido en el Resolución 2019055962 de 2019.

Además de lo anterior, se les socializa a los funcionarios de la Alcaldía municipal, la cual es propietaria del establecimiento, que una vez se encuentre listo, se debe solicitar la visita de autorización sanitaria, según lo descrito en el Artículo 3 de la Resolución 2021043230 de 2021, es decir:

- Oficio de solicitud para la visita de Autorización Sanitaria en el que indique la categoría de planta y especie.
- Formato de solicitud de trámites (Visitas, certificaciones y certificados) ASS-AYC-FM033 o aquel que lo modifique.
- Soporte de transferencia o pago electrónico de la tarifa correspondiente

	a la Autorización Sanitaria, de acuerdo al Manual Tarifario vigente (código: 4052-1) • Acto administrativo o documento que certifique el cumplimiento de los requerimientos ambientales otorgado por la autoridad competente o concepto de la autoridad ambiental. • Documento donde autorice al establecimiento el desarrollo de las actividades en el lugar de ubicación de acuerdo al PBOT. **Condiciones operativas durante el proceso de beneficio.** Debido a que la planta no se encuentra en funcionamiento, no es posible observar las condiciones del proceso. De acuerdo a lo evidenciado se lleva a cabo una reunión de socialización y notificación de lo evidenciado durante la visita de Asistencia Técnica, se resuelven dudas e inquietudes al personal de la Alcaldía municipal con el fin de que establezcan las acciones que consideren pertinentes para el cumplimiento de la normatividad vigente.
Sugerencias	Generar las acciones tendientes a realizar los ajustes pertinentes enfocados al cumplimiento de la normatividad vigente y teniendo en cuenta las observaciones realizadas durante el desarrollo de la Jornada de Asistencia Técnica.

Diego Mejía Duque Profesional Universitario Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero	Verónica Jaramillo Gutiérrez Secretaria de Gobierno Municipal Alcaldía de Palestina secretariageneral@palestina-caldas.gov.co 3207720903
Firma Funcionario del INVIMA - Cargo	Firma Asistido Técnicamente – Cargo – Correo electrónico - teléfono
Juan Sebastián Rodríguez Mejía Secretario de Planeación Municipal Alcaldía de Palestina secretariadeplaneacion@palestina-caldas.gov.co 3002279086	Daniela Hincapié Gutiérrez Oficina de Control Interno Municipal Alcaldía de Palestina controlinterno@palestina-caldas-gov.co 3207576281
Firma Funcionario del INVIMA - Cargo	Firma Asistido Técnicamente – Cargo – Correo electrónico - teléfono