BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número ASSC 3861 del 15 de junio de 2021

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 de 2013 y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016, Decreto 1500 de 2007 con su reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el Artículo 35 del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007 corresponde a la entidad territorial la inscripción sanitaria de todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 de 2010; 240 y 242 de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, de la carne proveniente del orden Crocodylia y de la carne de chigüiro.

Que el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante la autoridad sanitaria territorial y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Que mediante el Artículo 5 de la Resolución 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA estableció un plazo de (2) años para que una vez otorgada la Autorización Sanitaria Provisional el establecimiento cumpla lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 , sus modificaciones y reglamentos técnicos - según la especie - para poder solicitar ante la autoridad sanitaria territorial correspondiente la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 17287 de fecha 01/11/2019 , presentó solicitud de Autorización Sanitaria el señor(a) ARISTOBULO DIAZ GUACANEME ,
actuando en calidad de propietario, Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES CAJICA ,
Ubicado en KR 58B 131A 05 .

Que la Secretaría Distrital de Salud de Bogotà, D.C. dando cumplimiento al artículo 5 ibídem, aplicó el procedimiento en el mismo indicado, con diligenciamiento del acta denominada *"diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* la cual evidencia que el establecimiento identificado en el presente acto administrativo cumple con los requisitos legales sanitarios exigidos.

En mérito de los expuesto;

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento

denominado CARNES CAJICA

Ubicado en KR 58B 131A 05 ,

Powered by CamScanner

dedicado al , por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No. de fecha , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 2º SANCIONES: Si con posterioridad al otorgamiento de la presente autorización la Secretaría Distrital de Salud en uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

ARTÍCULO 3º RECURSO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO 4º NOTIFICACIÓN: Notifíquese personalmente el contenido de la presente resolución, según lo dispuesto en el articulo 4º del Decreto Legislativo 491 de 2020, en virtud del cual "Hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, la notificación o comunicación de los actos administrativos se hará por medios electrónicos. Para el efecto en todo tramite, proceso o procedimiento que se inicie será obligatorio indicar la dirección electrónica para recibir notificaciones, y con la sola radicaciòn se entenderá que se ha dado la autorización (...) En el evento en que la notificación o comunicación no pueda hacerse de forma electrónica, se seguirá el procedimiento previsto en el articulo 67 y siguiente de la Ley 1437 de 2011".

ARTÍCULO 5º VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de su notificación

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 15 de junio de 2021

INÉS MARÍA GALINDO HENRÍQUEZ
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública

Proyectó: Marcela Hernández Ferro
Nestor Javier Munca Cadena
Revisó: Pilar Constanza Huertas Acosta

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013**		
	Código: IVC-INS-FM106	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: **BOGOTÁ 2023 - 06 - 26, 27 Y 28**

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	FRIGORIFICOS BLE LTDA		
Código:	066BD	Nit:	900231070-1
Dirección:	AVENIDA CIUDAD DE CALI N° 15A - 91		
Municipio:	BOGOTA D.C	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3226657866	E-mail:	calidad@frigorificosble.com
Representante Legal:	JUAN PABLO URIBE CLAUZEL		

Datos de Producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1,5
Velocidad de la línea: # animales beneficiados/hora	135 bovinos/hora	Máximo de horas por turno:	8

Capacidad instalada beneficio: La capacidad máxima instalada es un dato informativo no limitante, el cual refleja las condiciones operativas de la planta al momento de la visita.

Capacidad instalada en corrales ($2m^2$ x bovino)	4281 Bovinos	
Capacidad instalada en proceso:	1620 bovinos/turno	**Nota:** La capacidad instalada en proceso se determina por la velocidad de la línea multiplicada por el máximo de horas por turno.
Capacidad de Almacenamiento de canales (una canal cada 0,8m lineales de riel):	1539 Canales	**Nota:** Para determinar esta capacidad se debe considerar el tiempo de permanencia de las canales en el cuarto hasta alcanzar la temperatura de refrigeración Máximo 7°C.
Capacidad Máxima Instalada PBA:	1539	**Nota:** La capacidad máxima instalada esta determinada por el menor valor de las capacidades registradas en: Capacidad instalada en corrales, Capacidad instalada en proceso y Capacidad de almacenamiento de canales

Desposte:

Cuenta con desposte anexo:	**SI**	**Nota:** Si la planta no cuenta con desposte anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.3.4.1, 1.12.3.4.2, 1.12.3.4.3 y 3.3	
Volumen de desposte (Numero de canales/ turno):	200	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (**Ton**): Refrigerado:	170
		Congelado:	0

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-2334-23
Objetivo de la visita:	Realizar visita de Inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo bajo decreto 1500 de 2007 y la resolucion 240 de 2013 al establecimiento FRIGORIFICOS BLE LTDA, visita extraordinaria del segundo trimestre de 2023.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2/11/2022	Porcentaje obtenido:	86,43%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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.
No Aplica	**NA**	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.3.4 Área de desposte y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Se observa deterioro en pisos de toda la planta y baldosas (sangria), se observan deficiencias en el cerrado hermetico del area de entrega de visceras y productos carnicos comstibles, faltan acabados sanitarios en paredes del area de entrega de canales y en los muretes de la paneleria, ausencia o deterioro en los perfiles de los paneles; se observan angeos en partes altas de las areas de viscera blanca, patas y muelles de entrega de canales.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	Se observan partes con baja intensidad luminica en el area de desposte (empaque primario y corte de costilla), en el reporte de luxometria 2023-06-14 no se tiene en cuenta los cuartos de almacenamiento de canales y productos carnicos comestibles.
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	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	Área de ingreso y/o recepción	A	3	3,0	
1.12.2	**Área de corrales**				
1.12.2.1	Requisitos generales	A	5	5,0	
1.12.2.2	Requisitos específicos	AR	5	2,5	Las paredes del corral de observacion no poseen una altura sifuciente que garantice el aislamiento de los demas animales y corrales
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones	A	5	5,0	
1.12.3	**Sala de sacrificio y faenamiento**				
1.12.3.1	**Área de insensibilización y sangría e intermedia o de procesamiento**				
1.12.3.1.1	**Sección de insensibilización y sangría**				
1.12.3.1.1.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.1.1.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.1.1.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.3.1.2	**Sección intermedia o área de procesamiento**				
1.12.3.1.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.1.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.1.2.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4,0	No se esta realizando el retiro de piel de la cabeza.
1.12.3.2	**Área de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)**				
1.12.3.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.2.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3.3	**Cuartos de refrigeración y/o congelación**				
1.12.3.3.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.3.2	Requisitos de equipos y utensilios *	AR	5	2,5	La capacidad de almacenamiento de los cuartos frios de refrigueracion de productos carnicos comestibles (viscera roja, viscera blanca, cabezas y patas) no son acordes a la capacidad de sacrificio de la planta.
1.12.3.3.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3.4	**Área de desposte**				
1.12.3.4.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.4.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.4.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.3.5	**Área de despacho**				
1.12.3.5.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	Se observan deficiencias en el cerrado hermetico del area de entrega de visceras y productos carnicos comestibles
1.12.3.5.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.4	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**204**	**187,5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	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	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones	A	6	6,0	
3.2	Programa de Control 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	A	8	8,0	
3.6	Prógrama de calibración de equipos	A	6	6,0	Termometro Patron - ATE (laboratorio de metrologia) 2023-05-31 Masa Patron - Center SAS (metrologica) 2021-08-30
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40,0**	
4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem *	AR	6	3,0	No se observan registros de los animales que requieren alimentacion despues de 24 horas en el corral.
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	**31,0**	
5.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4,0	No se cuenta con vida util para los productos carnicos comestibles (viscera).
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6,0	

5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso*	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**32,0**	
	PUNTAJE FINAL		**350**	**326,5**	

* 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

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	204	187,5	**91,91%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	**100,00%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40,0	**100,00%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	31,0	**91,18%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32,0	**88,89%**
TOTAL	350	326,5	**93,29%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	**93,29%**	**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

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 28 del mes de junio de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	JULIO CESAR SANCHEZ REY
Cédula	19359880
Cargo:	PROFESIONAL UNVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT CENTRO ORIENTE 2

Firma:	
Nombre:	HUGO ARMANDO ARIAS CIFUENTES
Cédula:	80545811
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT CENTRO ORIENTE 2

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	Luda Amparo Mateus D
Cédula	52077587
Cargo:	Directora de Calidad y Producción

Firma:	
Nombre:	JOSE PINILLA YEISON
Cédula:	1054092109
Cargo:	(DUEÑO PREDIO BOVINO)

Firma:	
Nombre:	Paola Mendivelso Cabrera
Cédula	1000 172 861
Cargo:	Asistente de Calidad y Produc.

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.