Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Acta Número
**AS19N 008300**

| E.S.E.: | Suba Norte | Fecha: | 23 | 04 | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|

**CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO**

| ID Establecimiento: | Número de Inscripción: 40546 | Número de carpeta: |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| Razón social: | No Aplica |
| Nombre del establecimiento: | Carnicería Hato Grande |
| NIT: 1111192439 6 | Sede: Única |
| Dirección: | KR 93 128B 69 LC 01 |
| Ubicación: | No Aplica |
| Localidad: Suba | UPZ: El Rincón |
| Barrio: El Rincón | Teléfonos 3156463877 |
| Correo electrónico para notificación* | orquijoalex24@gmail.com |
| Nombre propietario: | Alexander Orquijo Rincón |
| Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 1111192439 |
| Nombre representante legal: | No Aplica |
| Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: No Aplica |
| Dirección de notificación: | KR 93 128 B 69 LC 01 |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ | 03134100 |
| Línea de intervención: | Alimentos Sanos y Seguros |
| Intervención: | Visita de ubicación Autorización Sanitaria Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles |
| Tipo de establecimiento: | Expendio de carne y productos cárnicos comestibles |
| Número de trabajadores: 2 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: |
| Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: | |
| Tipo de productos que expende: | Carne: Bovina ☐ Porcina ☒ Aves ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐<br>Otras especies: ——<br>Otro tipo de productos: SI ☒ NO ☐ |

**REQUISITOS SANITARIOS**

| | | CUMPLE | |
|---|---|---|---|
| 1* | El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979: Artículo 262)* | SI | NO |
| 2* | La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).* | SI | NO |
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979: Artículo 259).* | SI | NO |
| 4 | El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)* | SI | NO |
| 5* | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).* | SI | NO |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).* | SI | NO |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| | REQUISITOS SANITARIOS | | |
|---|---|---|---|
| 7* | El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. *(Ley 9/1979: Artículo 262).* | SI | NO |
| 8* | Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).* | SI | NO |
| 9* | Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).* | SI | NO |
| 10* | Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).* | SI | NO |
| 11* | Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).* | SI | NO |
| 12 | Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).* | SI | NO |
| 13* | Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).* | SI | NO |
| 14* | Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).* | SI | NO |
| 15* | Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).* | SI | NO |
| 16* | Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).* | SI | NO |
| 17 | El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).* | SI | NO |
| 18* | Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).* | SI | NO |
| 19* | Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16).* | SI | NO |
| 20* | Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15).* | SI | NO |
| 21* | Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).* | SI | NO |
| 22 | Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).* | SI | NO |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| | REQUISITOS SANITARIOS | | |
|---|---|---|---|
| 23* | Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).* | SI | NO |
| 24* | Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2).* | SI | NO |
| 25* | El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).* | SI | NO |
| 26* | El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2).* | SI | NO |
| 27* | Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11; 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17).* | SI | NO |
| 28* | Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14).* | SI | NO |
| 29 | Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).* | SI | NO |
| 30* | La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2).* | SI | NO |
| 31 | El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55. Numeral 21.2).* | SI | NO |
| 32* | El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2).* | SI | NO |
| 33* | El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2).* | SI | NO |
| 34 | El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1).* | SI | NO |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| | REQUISITOS SANITARIOS | | |
|---|---|---|---|
| 35 | El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2).* | SI | NO |
| 36 | Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4).* | SI | NO |
| 37* | El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad.*(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28).* | SI | NO |
| 38* | Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)* | SI | NO |
| 39 | Las canales medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)* | SI | NO |
| 40* | Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)* | SI | NO |
| 41* | El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5).* | SI | NO |
| 42 | El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)* | SI | NO |
| 43 | El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)* | SI | NO |
| 44* | La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:<br>- Bovino, Porcino y Orden Crocodylia:<br>En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos).<br>En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.<br>- Aves de corral:<br>En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C.<br>En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos.<br>En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32).* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente; permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración.(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).* | SI | NO |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| | REQUISITOS SANITARIOS | | | |
|---|---|---|---|---|
| 45* | El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5).* | | SI | NO |
| 46* | Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7).* | | SI | NO |
| 47 | Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7).* | NA** | SI | NO |
| 48* | Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j).* | | SI | NO |
| 49* | En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36).* | | SI | NO |
| 50* | Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 32).* | | SI | NO |
| 51 | El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3).* | | SI | NO |
| 52 | Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2).* | NA** | SI | NO |
| 53 | En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3).* | NA** | SI | NO |
| 54* | El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1).* | | SI | NO |
| 55* | El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2).* | | SI | NO |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| REQUISITOS SANITARIOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 56* | Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1).* | | SI | NO |
| 57* | En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).* | | SI | NO |
| 58* | El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).* | | SI | NO |
| 59* | Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22; Artículo 55, Numeral 32).* Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo).* | NA** | SI | NO |
| 60 | Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)* | | SI | NO |
| 61* | Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14).* | | SI | NO |
| 62 | Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32).* | | SI | NO |
| 63 | Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8).* | | SI | NO |
| 64 | Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9).* | | SI | NO |
| 65 | Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia *(Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11).* | | SI | NO |



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

| V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD | | | |
|---|---|---|---|
| Clausura temporal total | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Clausura temporal parcial | ☐ | Decomiso | ☐ |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ | Congelación | ☐ |
| Destrucción o desnaturalización | ☐ | | |

**II. OBSERVACIONES**

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se Socializa Acta, Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 y 242 de 2013.
para obtener Autorización Sanitaria definitivo la cual será otorgado a por medio de resolución por Secretaría Distrital de Salud nivel Central;
Se evidencia CUMPLIMIENTO con el total de requisitos obligatorios

Por parte del establecimiento:

Alexander Urquijo Rincon

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de 04 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Daniel Leonardo Pinzón Muñoz | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1049602154 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Médico Veterinario | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Alexander Urquijo Rincón | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ |
| Número de documento: 1111792439 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐ | Firma: |
| Firma: Alexander Urquijo Rincon | |

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co