Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 710915

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 16 09 2024

**CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO**

| | | |
|---|---|---|
| ID Establecimiento: 522402 | Número de Inscripción: 552 | Número de carpeta: 522402 |
| Razón social: NO APLICA | | |
| Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO | | |
| NIT: 1023959037 DV: 3 | Sede: UNICA | |
| Dirección: KR 8 ESTE 17A 59 SUR | | |
| Ubicación: NO APLICA | | |
| Localidad: SAN CRISTOBAL | UPZ: SOSIEGO | |
| Barrio: SC SAN CRISTOBAL SUR | Teléfonos 3102914935 | |
| Correo electrónico para notificación* DISTRICARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM | | |
| Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA | | |
| Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 1023959037 | |
| Nombre representante legal: NO APLICA | | |
| Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: NO APLICA | |
| Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 59 SUR | | |
| Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2803872 | | |
| Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS | | |
| Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES | | |
| Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES | | |
| Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ] | | |
| Número de trabajadores: 08 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 7:00 AM A 6:00 PM | |
| Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO | | |
| Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X]<br>Otras especies: _____<br>Otro tipo de productos: Si [ ] NO [X] | | |

**CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA**

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DD MM AAAA | | | % De cumplimiento de la última inspección | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 03 09 2024 | Favorable | [ ] | | 76,5 % |
| | | Favorable con requerimientos | [X] | | |
| | | Desfavorable | [ ] | | |

**MOTIVO DE LA VISITA**

| | | |
|---|---|---|
| Programación [ ] | Solicitud del interesado [X]<br>Número de radicado: 3153CO-2024-CE-022617 del 06/09/2024 | Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ]<br>Número de radicado: |
| Solicitud oficial [ ]<br>Número de radicado: | Evento de interés en salud pública [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ] |
| Otro: [ ] Especifique: | | |

**EVALUACIÓN**

| | | |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

| EVALUACIÓN | | |
|---|---|---|
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No aplica | NA | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

| I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. EDIFICACION E INSTALACIONES** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| **1.1 Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.) | 2 X | 1 | 0 | C |
| **1.2 Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.) | 2 | 1 X | 0 | Desprendimiento de pintura en pared ubicado en pasillo de ingreso y salida del personal. C |
| **1.3 Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.) | 2 X | 1 | 0 | C |
| **1.4 Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.) | 3 | 1,5 X | 0 | Dotación incompleta en zona de lavamanos en área del baño, para el sistema de secado de las manos C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

| Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1). | 1 | 0,5 X | 0 | Desprendimiento de pintura en pared, no garantiza el mantenimiento de todas las instalaciones C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 7 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.) | 5 | 2,5 X | 0 | Se evidencia tabla de corte rota C |
| 2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1) | 1 | 0,5 X | 0 | No se garantiza el mantenimiento de todos los utensilios, tabla de corte rota. C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 9 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (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. ) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14) | 2 X | 1 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20) | 5 X | 2,5 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

| Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 22 | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |
| **4. REQUISITOS HIGIENICOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| 4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31) | 3 X | 1,5 | 0 | NA C |

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

| Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32) | 7 X | | 0 | INSITU temperatura de Canal de Res: 2,1° C C |
| 4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36) | 5 X | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 24 | La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta |

| 5. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32) | 3 X | 1,5 | 0 | C |



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

| Continuación 5. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.8. Resolución 3339/2010, Artículo 67. Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numeral 20) | 5 X | 2,5 | 0 | C |
| 5.4 **Control integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.8.) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3339/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38) | 6 X | 3 | 0 | C |
| 5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11). | 2 X | 1 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 28 | La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta |

| 6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 6.1 **Condiciones del área de despesta o sección de desprese.** (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; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32) | 4 X | 2 | 0 | NA C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 4 | La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta |



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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 710915

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|
| 94 | X | Favorable | 90-100% | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
| | | Favorable con Requerimientos | 60-89,9% | |
| | | Desfavorable | <59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | |
| Número del acta de toma de muestras | |

## IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## 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 | ☐ | | |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se anexa acta de inspeccion, vigilancia - Ley 1335 de 2009. No se encontraron productos objeto de rotulado ni de alertas sanitarias. Se socializan hallazgos.

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 09 del año 2024 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.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Oscar David Ladino Chaparro | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1032419766 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Medico Veterinario | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | **TESTIGO** |
| Nombre: Sandra Patricia Ramirez | 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: 65702597 | Número de documento: |
| Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ | Firma: |
| Firma: | |

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número 1400 del 30 JUN 2020

"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 sus 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 capítulo VI del Título II, del Decreto 1500 del 04 de mayo de 2007, le corresponde a la Entidad Territorial de Salud, realizar la inscripción sanitaria a todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 del 4 de agosto de 2010, 240 y 242 del 31 de Enero de 2013, así como la 562 del 25 de febrero de 2016 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos de 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 mediante el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud.

Que de acuerdo con el Artículo 5, capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, estableció el plazo (2 años) en los cuales debe el propietario, representante legal o apoderado para solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria.

Que mediante el radicado de la SDS No. 3165 de fecha 01/01/1980, el Señor (a) MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANAactuando en calidad de propietario. Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado CARNES TRIUNFO , ubicado enR 8 ESTE 17A 59 SU presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo.

Que la Secretaría Distrital de Salud dando cumplimiento al artículo 5º capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adelantó la visita de verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto No. 1500 de 2007, y diligenció el acta denominada *"diagnóstico, cumplimiento del decreto No. 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles"* evidenciando que el establecimiento ya identificado cumple con los requisitos sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

**RESUELVE**

**ARTÍCULO 1º:** Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado CARNES TRIUNFO , Ubicado en 3 ESTE 17A 59 Sdedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles , 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. AS19E002019 de fecha 17/05/2019 , conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

**ARTÍCULO 2º SANCIONES:** Si posterior a 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, en caso que no se pueda realizar la notificación personal, esta se hará por medio de aviso conforme a lo establecido en el Artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. a los 30 JUN 2020

DIANE MOYANO ROMERO
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyectó: Marcela H

**Notificación Personal Art. 67**

Nombre del Notificado: Miguel Angel Gutierrez Aldana

Número de Identificación: 1023959037

Fecha de Notificación: 02/12/2020

Hora: 09:26 am

Notificado por: Milena Prechana

Observaciones

Firma del Notificado: MIGUEL GUTIERREZA

## OFICIO COMISORIO No. 7303-2461-24

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima**
**Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

| Establecimientos | Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia) |
|---|---|
| **DISTRICARNES INVERCAMEL S.A.S. CODIGO 046AC** | **CL 27 SUR No 29 B - 19 BOGOTA** |

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 07 AL 08 DE OCTUBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres | Cargo / Rol(*) | Dependencia |
|---|---|---|
| JORGE EMILIO CASTELLANOS GOMEZ | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |
| JUAN CARLOS MORALES MUÑOZ | PROFESIONAL UNIVERSITARIO | GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
**Contáctenos en: Teléfonos:** (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

**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.***

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 04 DE OCTUBRE DEL 2024

**MARTIN EMILIO BARRERA GARZON**
**Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**
**Dirección de operaciones Sanitarias**

**Recibido por**

**Firma**
**Nombre** Alexander Duarte Sandoval
**Cédula** 79'962.291
**Cargo** Coord. de Calidad e Inocuidad
**Fecha** 07-10-2024

| INVIMA | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN |
|---|---|---|---|
| | **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007** | | |
| | Código: IVC-INS-FM104 | Versión: 02 | Fecha de Emisión: 2021-11-16 |

Ciudad y fecha: **BOGOTA D.C.; 2024-10-07 y 08**

## I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

**Datos Generales :**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Razón Social: | **DISTRICARNES INVERCAMEL S.A.S.** | | |
| Código: | **046AC** | Nit: | **900296384-8** |
| Dirección: | **CL 27 SUR No. 29B - 19** | | |
| Municipio: | **BOGOTÁ D.C** | Departamento: | **CUNDINAMARCA** |
| Teléfonos: | **6017200856;3202891478** | E-mail: | calidad@invercamel.com; gerencia@invercamel.com |
| Representante Legal: | **CARLOS EDUARDO CAMELO BARRETO** | | |

**Datos de producción:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento: | Carne | Especies: | BOVINA / PORCINA |
| Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, | LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADO | Número de turnos por día: | 1 |
| Producción total/día (Ton): | 6 | | |

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton): Refrigerado: **70** Congelado: **80**

## II. OBJETO DE LA VISITA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dependencia y Grupo: | **DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2** | Oficio Comisorio No: | **7303-2461-24** |
| Objetivo de la visita: | **REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTA DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCION 240 DE 2013, DE ACUERDO AL PLAN TRIMESTRAL DE 2024.** | | |

## III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD | **2023-10-06** | Porcentaje obtenido: | **96,91%** | 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. |

## V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

| No. | ASPECTO A VERIFICAR | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **1.** | **ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA** | | | | |
| 1.1 | Localización y accesos* | A | 3 | 3,0 | |
| 1.2 | Diseño y construcción | A | 6 | 6,0 | |
| 1.3 | Sistemas de drenaje | A | 3 | 3,0 | |
| 1.4 | Ventilación | A | 3 | 3,0 | |
| 1.5 | Iluminación | A | 4 | 4,0 | |
| **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 | La Planta reporta caracterización FQ de RL; Laboratorio QUIMICONTROL LTDA, fecha 25/08/2023 |
| 1.9 | Calidad del agua* | A | 8 | 8,0 | Reporte de Exámenes microbiológico y Fisico Químico de Calidad del Agua, de fecha 2024/07/08;. Laboratorio UNIDSALUD S.A.S. |
| 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** | **Área de ingreso y recepción de materias primas** | | | | |
| 1.12.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.12.2 | Requisitos de equipos y utensilios* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.12.3 | Requisitos de las operaciones* | A | 8 | 8,0 | |
| **1.13** | **Área de acondicionamiento** | | | | |
| 1.13.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.13.2 | Requisitos de equipos y utensilios* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.13.3 | Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR) | A | 8 | 8,0 | |
| **1.14** | **Área de refrigeración y/o congelación** | | | | |
| 1.14.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.14.2 | Requisitos de equipos y utensilios * | A | 5 | 5,0 | |
| 1.14.3 | Requisitos de las operaciones* | A | 8 | 8,0 | |
| **1.15** | **Área de despacho** | | | | |
| 1.15.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.15.2 | Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR) | A | 5 | 5,0 | |
| 1.16 | Otras instalaciones | A | 5 | 5,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | **147** | **140,0** | |
| **2.** | **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO** | 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** | **29,0** | |
| **3.** | **PROGRAMA COMPLEMENTARIOS** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 3.1 | Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos | A | 6 | 6,0 | |
| 3.2 | Programa 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 | Programa de calibración de equipos | A | 6 | 6,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | **40** | **33,0** | |
| **4.** | **VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 4.1 | Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles | A | 8 | 8,0 | |
| 4.2 | Rotulado del producto terminado | A | 6 | 6,0 | |
| 4.3 | Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles* | A | 6 | 6,0 | |
| 4.4 | Transporte producto terminado | A | 8 | 8,0 | |
| 4.5 | Control del producto y del proceso * | A | 8 | 8,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | **36** | **29,0** | |
| | **PUNTAJE FINAL** | | **259** | **231,0** | |

* 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

NINGUNA

## VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

| ASPECTO EVALUADO | PUNTAJE MÁXIMO | PUNTAJE OBTENIDO | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA | 147 | 147 | **100,00%** |
| PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) | 36 | 36 | **100,00%** |
| PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS | 40 | 40 | **100,00%** |
| VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | 36 | 36 | **100,00%** |
| **TOTAL** | 259 | 259 | **100,00%** |

**PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO** **100,00%**

**CONCEPTO SANITARIO** **FAVORABLE**

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

Ninguna

## VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día **08** del mes de **OCTUBRE** de 20**24**. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

## IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | JUAN CARLOS MORALES MUÑÓZ |
| Cédula | 93.298.541 |
| Cargo: | PROFESIONAL UNIVERSITARIO |
| Dependencia | DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | JORGE EMILIO CASTELLANOS GÓMEZ |
| Cédula: | 6.766.170 |
| Cargo: | PROFESIONAL UNIVERSITARIO |
| Dependencia: | DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 |

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | |
| Cédula | |
| Cargo: | |
| Dependencia | |

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | |
| Cédula: | |
| Cargo: | |
| Dependencia: | |

## X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | CARLOS EDUARDO CAMELO BARRETO |
| Cédula | 80.395.056 |
| Cargo: | REPRESENTANTE LEGAL |

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | ALEXANDER DUARTE SANDOVAL |
| Cédula: | 79.962.291 |
| Cargo: | COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD |

| | |
|---|---|
| Firma: | |
| Nombre: | |
| Cédula | |
| Cargo: | |

| | |
|---|---|
| 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.

COPIA CONTROLADA INVIMA

# RESOLUCIÓN 2017033658 del 15 de Agosto de 2017

## Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, y el Decreto 2270 de 2012

**CONSIDERANDO**

Que el Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

Que de acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

Que el Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Que a través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, se ha observado que dentro de la cadena de la carne existen establecimientos especializados en una o más operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento o porcionado, empaque y adecuación de carne y productos cárnicos comestibles y teniendo en cuenta que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial son igualmente exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y, en consecuencia, serán objeto de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del Invima.

Que conforme a lo establecido en el artículo 8° del Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del Invima, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

Que la Resolución 2016037912 de 2016 estableció los lineamientos para la inscripción y Autorización Sanitaria por parte de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

Que mediante el radicado Invima No. 2017068722 de fecha 17 mayo de 2017, el señor CARLOS EDUARDO CAMELO BARRETO actuando en calidad de representante legal de DISTRICARNES INVERCAMEL S EN C., presentó solicitud de Autorización Sanitaria para el establecimiento acondicionador de carne DISTRICARNES INVERCAMEL S EN C., ubicado en la Calle 27 sur N° 29B - 19, Bogotá D.C.

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria, se evidenció que el establecimiento presentó los documentos requeridos y por lo tanto se programó la visita de autorización sanitaria.

# RESOLUCIÓN 2017033658 del 15 de Agosto de 2017

## Por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne

Que este Instituto en visita de inspección realizada los días 02 y 03 de agosto de 2017, verificó el cumplimiento total de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, consignados en el acta y formatos que forman parte integral del presente acto administrativo.

Conforme a lo anterior una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO:** Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento DISTRICARNES INVERCAMEL S EN C. con NIT. 900296384-8 para el acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, ubicado en la Calle 27 sur N° 29B - 19, Bogotá D.C; por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012, en concordancia con la Resolución 240 de enero de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

**ARTICULO SEGUNDO:** Conceder registro al establecimiento DISTRICARNES INVERCAMEL S EN C con NIT. 900296384-8 para el acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, ubicado en la Calle 27 sur N° 29B - 19, Bogotá D.C, bajo Registro Invima 046AC.

**ARTICULO TERCERO**: Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

**ARTÍCULO CUARTO:** Notificar personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento DISTRICARNES INVERCAMEL S EN C. con NIT. 900296384-8 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se fijará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 de Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO QUINTO:** Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, 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 SEXTO:** La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 15 de agosto de 2017.

**SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO**
**Director de Alimentos y Bebidas**

Elaboró: Elber Yesid Moreno Torres
Revisó: Jenny Carolina. Ponton Alvarado

## ACTA DE NOTIFICACIÓN

A la fecha notifiqué personalmente la resolución Nro. 2017033658 de fecha 15 de agosto de 2017, por la cual se concede la Autorización Sanitaria a un establecimiento acondicionador de carne al Señor (a) CARLOS EDUARDO CAMELO BARRETO Identificado (a) con CC No.80.395.056 de Chocontá y TP ___--------(según el caso) como apoderado y/o representante legal haciéndole saber que contra esta solo procede el recurso de reposición ante la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, dentro de los diez (10) días siguientes a la presente Notificación (Ley 1437 de 2011).

Bogotá D.C. Septiembre 12 de 2017, 11:40 a.m.

Nombre del notificado y C.C. Nro. CARLOS EDUARDO CAEMLO BARRETO C.C. 80.395.056

Nombre del notificador y C.C. Nro. ELBER YESID MORENO TORRES C.C. 4.051.687

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05S 002415

E.S.E.: Subred Sur

Fecha: 19 09 2024

## CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

| ID Establecimiento: | Número de Inscripción: | Número de carpeta: |
|---|---|---|
| 366030 | AS0010555 44 | 366030 |

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Villa del Río Supermayorista

NIT: 900059238 5 | Sede: Villa del Río

Dirección: Kr 63 54 G 94 Sur

Ubicación: No aplica

Localidad: Ciudad Bolivar | UPZ: Arborizadora

Barrio: San Cayetano | Teléfonos 6781616 / 3184561008

Correo electrónico para notificación*: notificaciones@makro.com.co

Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 900059238

Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 9856 4010

Dirección de notificación: Cl 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554255

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados, Grandes superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 75 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 15 11 2023 | Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐ | % De cumplimiento de la última inspección | 89 % |
|---|---|---|---|---|

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| Programación ☒ | Solicitud del interesado ☐ Número de radicado: | Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado: |
| Solicitud oficial ☐ Número de radicado: | Evento de interés en salud pública ☐ | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐ |

Otro: ☐ Especifique:

## EVALUACIÓN

| | | |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número
AS05S 002415

| EVALUACIÓN | | |
|---|---|---|
| aceptable | I | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| lo aplica | NA | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores. |

## 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

| 1.EDIFICACIÓN E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| **1.1 Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. )Artículo 33, Numeral 8.) | 2 X | 1 | 0 | C |
| **1.2 Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.) | 2 | 1 X | 0 | Se evidencia deterioro de mediacaña en cuarto frío de pescado Se evidencia deterioro en algunas paredes de parte baja en área de bodega Se evidencia que no cuenta con emboquillado en piso de área de exhibición de productos C |
| **1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.) | 2 X | 1 | 0 | C |
| **1.4 Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| **1.5 Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4) | 2 Y | 1 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 10 | La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta |

Hoja 2/7

Powered by CamScanner

| 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.) | 3 X | 1,5 | 0 | Se evidencia desprendimiento de pintura en bases de estante de algunos gondolas de productos de exhibición. C |
| 2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| 2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013) | 4 X | 2 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 8,5 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |

| 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | 5 X | 2,5 | 0 | C |
| 3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 2 X | 1 | 0 | C |
| 3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 6 X | 3 | 0 | C |

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 16 | La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta |

| 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 4 X | 2 | 0 | C |
| 4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.) | 7 X | | 0 | C |
| 4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| 4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |



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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Manifiesto que la información que he entregado es pública y corresponde a información estrictamente comercial que no está sujeta a reserva alguna.
Manifiesto conocer mis derechos como titular de la información, los cuales se encuentran en la Ley 1581 de 2012 y sus Decretos complementarios, especialmente los relacionados con el acceso, actualización, modificación, rectificación, así como la revocación de la autorización conferida y la supresión de mis datos en el momento en que lo considere pertinente, para lo cual se me ha informado del procedimiento para ello y del correo destinado para estos fines protecciondedatos@makro.com.co, así como de la existencia de políticas de tratamiento de datos que se encuentran a mi disposición en la página www.makro.com.co.
Manifiesto que la presente autorización me fue solicitada y puesta de presente antes de entregar mis datos y que la suscribo de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad

**DECLARACIÓN DE ACTIVOS.** - Declaro bajo la gravedad de juramento que todos nuestros activos son de origen lícito, que no provienen ni directa ni indirectamente del ejercicio



| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 16 | La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta |

| 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 Control de materias primas e insumos (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 4 X | 2 | 0 | C |
| 4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.) | 7 X | | 0 | C |
| 4.3 Control de proceso (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |
| 4.4 Operaciones de envasado y embalaje (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.) | 3 X | 1,5 | 0 | C |

Versión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



Powered by CamScanner

| CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| **4.5 Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37, Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.) | 4 X | 2 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | 21 | | La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta |

| 5. SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| **5.1 Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.) | 4 X | 2 | 0 | C |
| **5.2 Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.) | 2 X | | | C |
| **5.3 Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7) | 2 X | | | C |
| **5.4 Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | 7 X | | 0 | C |

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital



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

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05S 002415

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
|---|---|---|---|---|
| 97.5 | X | Favorable | 90-100% | |
| | | Favorable con Requerimientos | 60-89,9% | |
| | | Desfavorable | <59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| Número total de muestras tomadas | / |
| Número del acta de toma de muestras. | |

## IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

## 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 | ☐ | | |

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se socializa acuerdo 634 de 2015 aceite vegetal usado, acuerdo 570 de 2014 prevención consumo alcohol industrial y antiseptico se socializan medidas y recomendaciones por racionamiento de agua por contingencia distrital se anexa acta AS14526 1446, AS14526 1447 AS05S0035, AS14526 1448 se aclara que intervención es supermercados - Hipermercados - Grandes superficies, se aclara que producto #3 es Muenster queso maduro, semiduro, graso buttersäse

Por parte del establecimiento:

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de 09 del año 2024 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.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Santiago Santamaria Rincón / Ingri Tatiana Gutierrez Neira | Nombre: | Luz Elena Arteaga Tibaquira |
| Tipo de documento: | CC / CC | Tipo de documento: | CC |
| Número de documento: | 1013688861 / 1014034637 | Número de documento: | 52353137 |
| Profesión u oficio: | Medico Veterinario / Tecnologo Control Calidad de Alimentos | Profesión u oficio: | Tecnico Nivel salud |
| Firma: | / Tatiana Gutierrez. | Firma: | |
| **POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA** | | **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| Nombre: | Fernando Zambrano B | Nombre: | Edgar Orlando Silva Morales |
| Tipo de documento: | cc | Tipo de documento: | C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ] |
| Número de documento: | 7753071 | Número de documento: | 79798910 |
| Profesión u oficio: | Ingeniero de Alimentos | Cargo: | Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] |
| Firma: | | Firma: | |

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"



Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| invima | 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 | |
| **Ciudad / Departamento** | **BOGOTA D.C** | **Fecha** | **2024-05-16** | **Acta No.** | 2 |

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Código de Inscripción planta** | NO REGISTRA | **Dirección** | CR 14 ESTE No 76D 23 SUR |
| **Razón Social** | HORTYPULPAS SAS | **Teléfonos** | 3123533766 - 3112073543 |
| **NIT - CC** | 901108921-2 | **Correo electrónico** | financiera@hortypulpas.com |
| **Representante Legal** | JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR | **Fax** | NO REPORTA |
| **GTT** | Centro Oriente 2 | **Oficio Comisorio** | 7303-1180-22 |
| **Objetivo de la visita** | Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable. | | |

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **No. De empleados** | 5 | **La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en** | SI |
| **Maquilas** | NO | | |
| **SUBCATEGORÍAS EVALUADAS** | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas | | |
| **LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO** | | **Cantidad/Unidad de tiempo** | |
| | 4.2.4 Pulpas de fruta | 15 Ton/año | |

05

| | | | |
|---|---|---|---|
| Invima | 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 |

Ciudad/Depto: BOGOTA D.C. Fecha: 2024-05-16 Acta No. 2

**DATOS GENERALES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Código de inscripción planta: | **NO REGISTRA** | Dirección: | CR 14 ESTE No 76D 23 SUR |
| Razón Social : | HORTYPULPAS SAS | Teléfonos: | 3123533766 - 3112073543 |
| NIT - C.C.: | 901108921 - 2 | Correo electrónico | financiera@hortypulpas@.com |
| Representante Legal: | JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR | Fax: | No tiene |
| GTT: | Centro Oriente 2 | Oficio comisorio: | 7303-1180-22 |

***Objeto de la visita : Realizar visita de inspección sanitaria en atención a derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013, 3929 de 2013 y demás aplicable.***

**DATOS DE PRODUCCIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Número de empleados: | 5 | La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio? | SI |
| Máquilas: | NO | | |
| Subcategorías evaluadas: | 4.2.4 Pulpas o purés de frutas | | |

| Líneas de subcategoría del alimentos | Volúmen / año |
|---|---|
| 4.2.4 Pulpas de frutas | 15 Ton/año |

Subcategoría 1: 4.2.4 Pulpas o purés de frutas

**1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES**

| No. | CRITERIOS EVALUADOS | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6 | a | 20 | | |
| 1.2 | El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3 | a | 20 | | |
| 1.3 | El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5 | ar | 5 | | Se sigue presentando cruce de proceso entre áreas de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho |
| 1.4 | Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 | ar | 5 | | Se evidencian los pisos deteriorados en la entrada del cuarto frío de almacenamiento de produuto terminado |
| 1.5 | El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4 | a | 10 | | |
| 1.6 | Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6 | ar | 5 | | El filtro sanitario no es de paso obligatorio, se sólicita estación de limpieza y desinfección obligatoria. |

2/5

| | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Invima | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.7 | El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4 | a | 10 | | |
| 1.8 | El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | 18 |

| 2. | **EQUIPOS REQUERIDOS** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3 | a | 30 | | |
| 2.2 | Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10. Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1 | ar | 12.5 | | No presenta soportes de cumplimiento a la Resolución 683 de 2012 para los equipos y utensilios que están en contacto directo con alimentos. |
| 2.3 | Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5 | a | 20.0 | | |
| 2.4 | Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25 | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | 13 |

| 3. | **REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4 | ar | 12.5 | | El programa no contempla de manera especifica las acciones correctivas para los valores por fuera de rango para cloro residual. |
| 3.2 | Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2 | ar | 12.5 | | El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta. No cuenta con canecas en áreas de proceso |
| 3.3 | Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7 | a | 16.0 | | |
| 3.4 | Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7 | ar | 12.5 | | El programa se encuentra desactualizado y no es acorde a las condiciones de la planta |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | 12 |

| 4. | **REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14 | a | 34 | | |
| 4.2 | Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14. | a | 20.0 | | |
| 4.3 | Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12 | a | 33 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación) | | | | | 10 |

| | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | | INSPECCIÓN | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| invima | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | | | | |
| | Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 | | | |
| 5. | **OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO** | | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 5.1 | Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 | | ar | 10 | | Las fichas técnicas no se encuentran en su totalidad de materias primas. Los parámetros de aceptación y rechazo no se ajustan a la realidad de las materias primas.No presenta soporte al cumplimiento de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para la totalidad de las materias primas que aplique. |
| 5.2 | Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4 | | ar | 10 | | Se observa cruce de procesos entre área de recepción y alistamiento de materia prima, cocción, envasado, almacenamiento de producto terminado y despacho |
| 5.3 | Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2 | | a | 20 | | |
| 5.4 | Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18. | | a | 10 | | |
| 5.5 | Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013. | | a | 10 | | |
| 5.6 | Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015 | | a | 20 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) | | | | | | **16** |
| 6. | **VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | | Evaluación | Calificación | Crítico | Observaciones |
| 6.1 | Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3 | | ar | 12,5 | | El tamaño de la muestra no está adecuado al volumen de producción |
| 6.2 | Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3 | | ar | 7,5 | | No presenta soporte de vida útil |
| 6.3 | Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5 | | ar | 7,5 | | Se observa producto almacenado pegado a la pared. |
| 6.4 | Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012 | | ar | 7,5 | | Ver rotulado para PULPA DE FRUTA MANGO POR 1 KG MARCA HORTYPULPAS |
| 6.5 | Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6 | | ar | 7,5 | | No se evidencia procedimiento para Recall y manejo de devoluciones |
| 6.6 | Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 | | a | 15 | | |
| Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación) | | | | | | **9** |
| Porcentaje de cumplimiento subcategoría | | | | | | **76** |

CUS

| Invima | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCION |
|---|---|---|
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | |
| | Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05 | Fecha de emisión: 2021/06/13 |

| Subcategorias | Puntajes |
|---|---|
| Subcategoría1 | 76 |
| Subcategoría2 | - |
| Subcategoría3 | - |
| Subcategoría4 | - |
| Subcategoría5 | - |
| Subcategoría6 | - |
| Subcategoría7 | - |
| Subcategoría8 | - |
| Subcategoría9 | - |
| Subcategoría10 | - |
| Materias Primas | - |
| Número de subcategorías | 1 |
| Promedio total del porcentaje de | 76 |

| 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:

Subcategoría 4.2.4: 1.3---1.4---1.6-----2.2-----3.1---3.2 -3.4-----5.1---5.2---6.1---6.2---6.3 - 6.4 - 6.5 ---

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

Ninguna observación

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a solicitud con radicado Invima 20243100139 de 31/01/2024

**FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA**

Firma:
Nombre: JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: MARTHA CAROLINA VARGAS SARMIENTO
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT CO2

**ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA**

Firma:
Nombre: JOBANA PATRICIA ALVAREZ AFANADOR
Cargo: Representante Legal
C.C. 53.044.050