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

Ciudad y fecha: BOGOTA DC. 2025/03-31, 04/01, 02, 03

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: FRIGORIFICOS BLE LTDA

Código: 066BD | Nit: 900231070-1

Dirección: AK 86 No 15A - 91

Municipio: BOGOTA DC | Departamento: CUNDINAMARCA

Teléfonos: 3226657866 | E-mail: calidad@frigorificosble.com

Representante Legal: JUAN PABLO URIBE CLAUZEL

Datos de Producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado): DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES Y VIERNES | Número de Turnos por día: 1.5

Velocidad de la línea: # animales beneficiados/hora: 135 bovinos/hora | Máximo de horas por turno: 10

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

Capacidad instalada en corrales ($2m^2$ x bovino): 4281 Bovinos

Capacidad instalada en proceso: 1620 bovinos/turno

Nota: La capacidad instalada en proceso se determina por la velocidad de la línea multiplicada por el máximo de horas por turno.

Capacidad de Almacenamiento de canales (una canal cada 0,8m lineales de riel): 1539 Canales

Nota: Para determinar esta capacidad se debe considerar el tiempo de permanencia de las canales en el cuarto hasta alcanzar la temperatura de refrigeración Máximo 7°C.

Capacidad Máxima Instalada PBA: 1539

Nota: La capacidad máxima instalada esta determinada por el menor valor de las capacidades registradas en: Capacidad instalada en corrales, Capacidad instalada en proceso y Capacidad de almacenamiento de canales

Desposte:

Cuenta con desposte anexo: **SI**

Nota: Si la planta no cuenta con desposte anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.3.4.1, 1.12.3.4.2, 1.12.3.4.3 y 3.3

Volumen de desposte (Numero de canales/ turno): 200

Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (**Ton**): Refrigerado: 170 / Congelado: 0

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS GTTCO2 | Oficio Comisorio No: 7303-1048-25

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 240 DE 2013 EN CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACION DEL PRIMER TRIMESTRE DEL 2025

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2024-09-27 | Porcentaje obtenido: 90.57% | Concepto sanitario obtenido: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.3.4 Área de desposte y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	AR	3	1.5	Los patios de maniobras frente al área de despacho de canales y de tránsito de vehículo de transporte de carne se encuentran deteriorados y permiten empozamientos.

1.2	Diseño y construcción	AR	6	3.0	Se observan deterioros en paredes de: la sección de subproductos del área de desposte, extractores de aire en tolerancia cero externamente sin protección y sin malla protectora, acabado sanitario incompleto en vestieres del área de despachos y en el área de almacenamiento de víscera roja y En el puesto de izado de animales, la panelería en el área de patas, y lateral al puesto de extracción de vesícula biliar; en techos de: despachos del área de desposte, del puesto de izado de animales en pie, del área de patas observando filtración y tubería en estado de oxidación; en pisos: en sección de subproductos en desposte, en área de despachos de canales en frío, en áreas de despachos de vísceras, tapas y cabezas; en medias cañas en: área de despachos de desposte, en área de despachos de canales en frío, en ingreso al cuarto frio # 18, en áreas de despachos de vísceras, patas y cabezas, lateral a la plataforma de evisceración, lateral al puesto de extracción de vesícula biliar; en puertas de: ingreso al área de desposte, de despachos del área de desposte, de vestier del área de desposte, del cuarto de canales retenidas; en rielería de: el área de desposte, en el área de almacenamiento de víscera roja y en la que desciende canales desde cuartos fríos hacia el área de despachos; el área de sacrificio de emergencia no se encuentra adecuadamente
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 *	AR	4	2.0	Se evidencian casilleros del area de desposte deteriorados; los baños y vestieres no se encuentran separados por sexo.
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6.0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6.0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5.0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4.0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8.0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6.0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6.0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	AR	6	3.0	Algunos manipuladores encaragados del cuarteo de canales y despacho no cuentan con todos los elementos de proteccion necesarios de acuerdo a su labor. No se evidencia contaminacion del producto
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	Área de ingreso y/o recepción	AR	3	1.5	Existen algunos corrales con deficiencias en su numeracion dificultando su identificacion.
1.12.2	**Área de corrales**				
1.12.2.1	Requisitos generales	A	5	5.0	
1.12.2.2	Requisitos específicos	I	5	0.0	Los corrales de sacrificio no cuentan con cubierta. (bienestar animal)
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones	A	5	5.0	
1.12.3	**Sala de sacrificio y faenamiento**				
1.12.3.1	**Área de insensibilización y sangría e intermedia o de procesamiento**				
1.12.3.1.1	**Sección de insensibilización y sangría**				
1.12.3.1.1.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.1.1.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.1.1.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.12.3.1.2	**Sección intermedia o área de procesamiento**				
1.12.3.1.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.1.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.1.2.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4.0	No se retira la piel de la cabeza. No se realiza extracción de pezuñas.
1.12.3.2	**Área de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)**				
1.12.3.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.2.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.3.3	**Cuartos de refrigeración y/o congelación**				
1.12.3.3.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.3.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.3.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.3.4	**Área de desposte**				
1.12.3.4.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5.0	
1.12.3.4.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.4.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	

1.12.3.5	**Área de despacho**				
1.12.3.5.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2.5	El contenedor utilizado para el almacenamiento de producto despostado congelado, no posee sistema de acopie para los vehiculos a fin de evitar el choque termico
1.12.3.5.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.12.4	Otras instalaciones	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**204**	**181.5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6.0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8.0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8.0	
2.5	Registros	AR	6	3.0	Los registros son soportados de forma digital y no permiten su firma: no se han inplementado controles para garantizar la integridad de la informacion. linea de bovinos y desposte. Res 240 de 2013 Art 38.
	TOTAL BLOQUE		**36**	***33.0***	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones	AR	6	3.0	Se cuenta con un programa documentado el cual no tiene un enfoque preventivo, no se cuenta con cronograma establecido para mantenimiento de instalaciones, no se realiza mantenimiento preventivo de instalaciones. El programa de mantenimiento ha migrado a un contratista externo llamado MANTUM.
3.2	Programa de Control de proveedores	A	6	6.0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6.0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8.0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6.0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	***37.0***	
4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	AR	6	3.0	Segun el articulo 7 de la resolucion 2016037870 del 26 de septiembre de 2016, el establecimiento debe contar con 4 inspectores auxiliares por turno de 8 horas al tener un rango en el volumen de sacrificio mayor a 500 bovinos. y resolucion 2022600294 del 16 de noviembre de 2022. (Autorizacion Sanitaria).
4.2	Inspección ante mortem *	A	6	6.0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8.0	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6.0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	***31.0***	
5.	**VERIFICACION SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4.0	No se ha establecido la vida util sobre todos los diterentes grupos que procesa el establecimiento.
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6.0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6.0	
5.4	Transporte producto terminado	AR	8	4.0	Algunos vehiculos no estan identificados en cada costado con la leyenda transporte de carne o productos carnicos, algunos cargadores de producto terminado, no cuentan con la indumentaria adecuada para la labor a realizar.
5.5	Control del producto y del proceso*	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**28.0**	
	PUNTAJE FINAL		**350**	**310.5**	

* Ítems que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Se adjunta documento enviado el 21/02/2025, donde la planta informa la actualizacion de la razon social del establecimiento de LTDA a SAS, y camara de comercio actualizada.

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	204	181.5	**88.97%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33.0	**91.67%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	37.0	**92.50%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	31.0	**91.18%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	28.0	**77.78%**
TOTAL	350	310.5	**88.71%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO **88.71%**

CONCEPTO SANITARIO **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna.

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 03 del mes de abril de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	Firma:
Nombre: FERNANDO ANTONIO GUERRA BARON	Nombre: IVAN DARIO NEIRA ROMERO
Cédula: 79642545	Cédula: 7,335,666
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS-GTTCO2	Dependencia: DIROS-GTTCO2
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula:	Cédula:
Cargo:	Cargo:
Dependencia:	Dependencia:

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Firma:
Nombre: LIDA AMPARO MATEUS AMADO	Nombre: SONIA ALEJANDRA VARON LOZANO
Cédula: 52077585	Cédula: 1,032,394,906
Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD Y PRODUCCION	Cargo: COORDINADORA DE CALIDAD
Firma:	Firma:
Nombre: YEISON TOVAR PINILLA	Nombre:
Cédula: 1,054,092,109	Cédula:
Cargo: COORDINADOR DE FAENA BOVINOS	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.