OFICIO COMISORIO No.7306 1126-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE TIMBÍO	CR 20 CON CL 19A BR OSPINA PEREZ,TIMBÍO,CAUCA

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 a partir del 2024/10/23 hasta el 2024/10/25, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
IVAN ALEJANDRO MARTINEZ OLAVE;	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2
SERVIO DANIEL BURGOS DUARTE	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 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 Occidente 2* Teléfonos (602) 3691202 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: (602) 3691202 **Chat de WhatsApp:** 3059415468 **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 Santiago de Cali, el día 18 del mes de octubre del año 2024

FERNANDO ALBERTO AVILA SABOGAL
Profesional Universitario
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Katherine Garzon Bueno
Cédula 1.063.807.994
Cargo Sec. de desarrollo
Fecha 2024-10-23.

Powered by CamScanner

SECCIÓN 1. DETERMINACIÓN DE NECESIDAD Y PLANIFICACIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA				
Fecha	2024 / 10 / 23 al 25			
Fuente de necesidad de Asistencia técnica	Solicitud Ente descentralizado		Iniciativa INVIMA	X
Área o dependencia del INVIMA	Dirección de Operaciones Sanitarias-Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2			
Nombre del Ente descentralizado, responsable y Dirección	Alcaldía municipio de Timbío – Cauca Planta de beneficio animal del municipio de Timbío – Código 546AB			
Nombre del coordinador o responsable de las acciones de IVC, correo electrónico y teléfono	**FERNANDO ALBERTO ÁVILA SABOGAL** Coordinador GTT Occidente 2 favilas@invima.gov.co Teléfono: (602) 3691202			
Temática de la Asistencia técnica	Implementación del Decreto 1500 de 2007 y resolución 240 de 2013, en Plantas de Beneficio Animal.			
Alcance de la Asistencia técnica	Revisión de las instalaciones de la Planta de Beneficio Animal del municipio de Timbio - Cauca y aclaraciones de inquietudes a cerca del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y documentación como programas y estándares de ejecución sanitaria, para el mantenimiento de la Autorización Sanitaria bajo el Decreto 1500 de 2007.			
Nombre de los funcionarios y/o contratistas que van a tratar la Asistencia técnica	IVAN ALEJANDRO MARTINEZ OLAVE SERVIO DANIEL BURGOS DUARTE			

SECCIÓN 2. DESARROLLO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA		
Aspectos claves a tratar en la Asistencia técnica	Revisión de las condiciones actuales de la planta de beneficio animal del municipio de Timbio – Cauca.	
Lineamientos dados por el INVIMA	Durante el desarrollo de la visita se pudo evidenciar lo siguiente:	
	ESTANDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	
	Localización y accesos	Se visualiza un refrigerador industrial como objeto en desuso conjunto al área de despacho de canales.
	Diseño y construcción	1. Se observa falta de media caña en las uniones pared-techo en las áreas de procesamiento de patas y cabezas, área de procesamiento de víscera blanca y roja. 2. no se cuenta con empaquetadura de la exclusa de salida de rumen,

Powered by CamScanner

		comprometiendo la hermeticidad del área. 3. Algunos ventanales entre el área de vistieres y las áreas de proceso, no cuentan con la respectiva protección en caso de ruptura del vidrio de dichas ventanas.
	Sistemas de drenaje	Se predispone a escorrentía de agua desde el área de corrales (manga de conducción) hacia el patio de maniobras del área de despacho de producto terminado.
	Iluminación	1. Hacen falta protección de luminarias en caso de ruptura de los vidrios, de las luminarias situadas en las partes altas en las áreas sucia y limpia. 2. no se cuenta con la intensidad lumínica necesaria en los puntos donde se utilizan utensilios de corte, tampoco se cuenta con un estudio luxométrico actualizado a las necesidades del establecimiento.
	Instalaciones sanitarias	El área de servicios sanitarios no está dotada con elementos de aseo personal.
	Filtros sanitarios	1. No cuenta con un sistema que facilite el lavado de la suela de las botas. 2. No se cuenta con un sistema de secado de manos.
	Control integrado de plagas	1. Se observo que no se encuentran ubicados las estaciones de control de roedores. 2. No se cuenta con un diagnóstico de plagas para la vigencia 2024.
	Manejo de residuos líquidos y solidos	1. No se cuenta con un punto de acopio temporal de residuos sólidos. 2. No se cuenta caracterización de los diferentes residuos generados en las diferentes etapas de proceso. 3. Los recipientes para el manejo de residuos sólidos dentro de las áreas de proceso no se encuentran debidamente rotulados.
	Operaciones Sanitarias.	Hacen falta puntos de desinfección en varios puestos de las áreas de proceso (víscera roja, víscera blanca, evisceración, inspeccion de canales)
	PERSONAL MANIPULADOR	
	Capacitación	1. No se tienen definidos los temas a

Powered by CamScanner

	inspeccionada por el médico veterinario de planta, y definir el destino y uso, emitir certificado.
Requisitos de las operaciones	Las herramientas y utensilios utilizadas en el proceso presentan deterioro y acumulación de oxido.
Sección intermedia o de procesamiento	
Instalaciones, equipos y utensilios	1. No se cuentan con puntos de inspeccion para cabezas, patas, víscera roja, víscera blanca. 2. Se evidencia contraflujo en el manejo y traslado de las patas a la respectiva área. Tampoco se cuenta con recipientes para su almacenaje y traslado al área de procesamiento de este producto cárnico comestible. x 3. Se evidencia contraflujo en el traslado de los librillos entre las áreas de procesamiento de la planta. 4. Durante el traslado de la víscera roja hacia las áreas de procesamiento, estas son arrastradas y tienen contacto directo con el piso.
Sección de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)	
Instalaciones, equipos y utensilios	No se encuentran definidos como tal los puntos de inspeccion de canales, cero tolerancia, lavado y desinfección de canales, con sus respectivas plataformas, puntos de agua y puntos de desinfección.
Sistemas de refrigeración	
Requisitos generales	No se cuentan con cuartos fríos.
PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).	
Desarrollo e implementación de los POES	1. Dentro del programa de POES no se cuentan con métodos de seguimiento y evaluación. 2. No se cuenta con un plan de muestreo para garantizar la eficiencia de los POES.
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	
Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	No se cuentan con hojas de vida de los equipos donde se pueda llevar el control y seguimiento a los equipos, utensilios y estructuras locativas.
Programa de control de Proveedores	Dentro del programa de Control de proveedores no se tienen establecidos criterios de evaluación de los proveedores existentes.
Programa de trazabilidad	No se tiene establecido un procedimiento escrito para el marcaje y/o numeración de los animales que

Powered by CamScanner

	tratar dentro del plan de capacitaciones. 2. No se cuenta con un cronograma de capacitaciones establecido para el periodo 2024. 3. Las capacitaciones impartidas no cuentan con metodología de evaluación y/o seguimientos.
Practicas higienicas y medidas de protección	1. Se observa que varios operarios tienen las uñas largas, barba fuera del tapabocas. 2. los operarios al ingreso no hacen una buena praxis en cuanto al lavado de botas y manos. 3. No se cuentan con guantes acerados para los operarios en los puntos de la línea que realizan cortes con el cuchillo
AREAS Y SECCIONES	
Área de ingreso	No se cuenta con un procedimiento documentado para el lavado y desinfección de vehículos, al igual que el manejo de residuos sólidos y líquidos generados de la actividad, cuando se sospeche de animales con enfermedades infectocontagiosas.
Área de corrales	
Requisitos generales	1. Existen corrales desprovistos de algún medio que garantice sombra a los animales. 2. No se cuentan con bebederos para los animales en los corrales 3 y 4.
Requisitos específicos	1. El corral de observación no se encuentra totalmente cerrado. 2.No se cuenta con un sistema para el lavado de los animales previo al ingreso a beneficio, actualmente se realiza por medio de un operario el cual lava el animal con ayuda de una manguera, pero este se realiza de manera deficiente en la región ventral del animal.
Requisitos para las operaciones.	Los animales entran a beneficio con sucios.
SALA DE BENEFICIO	
Sección de insensibilización y sangría	
Requisitos de las instalaciones	La sangre que se dispone para el consumo humano deberá ser

Powered by CamScanner

		ingresan para beneficio.
	Programa de calibración de equipos	El equipo existente para realizar las actividades de pesaje, no facilita su calibración según lo establecido por la ONAC.
	INSPECCION ANTE Y POST MORTEM	
	Inspeccion antemortem	No se registran las horas de ingreso de los animales a corrales.
	VERIFICACION SOBRE EL PRODUCTO	
	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	No se han establecidos estudios de vida útil de todos los productos procesados dentro del establecimiento.
	Rotulado del producto terminado	Se observa que la planta realiza cortes sobre la superficie de los productos cárnicos comestibles para la identificación de estos (víscera roja)
	Trasporte de producto terminado.	Algunas superficies del sistema de colgado de las canales en el carro transportador placas RAI - 726, no es en material higiénico sanitario y predispone la acumulación polvo y suciedad.
Conclusiones	Se insta a la planta de beneficio animal del municipio de Timbio - Cauca a cumplir con la normatividad sanitaria vigente, así mismo mantener la Autorización Sanitaria para el beneficio de animales de la especie bovina, teniendo en cuenta todas las observaciones encontradas durante el desarrollo de las visitas de asistencia técnica proporcionadas por el INVIMA.	
Sugerencias	----------	

Profesional Universitario	Julian Urbano Representante Planta Timbio. Franturbano@gmail.com 3122158390
Firma Funcionario del INVIMA – Cargo	Firma Asistido Técnicamente – Cargo – Correo electrónico – teléfono
Profesional Universitario	Wilbar. Ocoral Hurtor Tecnico Operativo Yanwil1218@gmail.com.
Firma Funcionario del INVIMA – Cargo	Firma Asistido Técnicamente – Cargo – Correo electrónico – teléfono

Powered by CamScanner