

 FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPEDIR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES 		
CEDULA: <u>U21612</u> EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL: <u>17-07-2024</u>		
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		
RAZÓN SOCIAL: <u>Cesar Hernan Aristizabal Garcia</u> CEDULA NIT: <u>72018700</u> NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: <u>448472018700</u> NOMBRE COMERCIAL: <u>Supermercado Alkosto</u> DIRECCIÓN: <u>CL 12 ANZO 3D-12LC</u> MATRÍCULA MERCANTIL: <u>114129</u> DEPARTAMENTO: <u>LA GUAJIRA</u> MUNICIPIO: <u>U21612</u> Banco: ☒ Venta: ☐ Comuna: ☐ Localidad: ☐ Sector: ☐ Corregimiento: ☐ Caserío: ☐ UPZ: ☐ Otro: ☐ Código: <u>15mael Garcia</u> TELÉFONOS: <u>300 526 5345</u> FAX: CORREO ELECTRÓNICO: <u>Cesararistizabal99@gmail.com</u> NOMBRE DEL PROPIETARIO: <u>Cesar Hernan Aristizabal Garcia</u> DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: ☒ C.C. ☐ C.E. ☐ NIT Número de documento: <u>72018700</u> NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: <u>Cesar Hernan Aristizabal</u> DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: ☒ C.C. ☐ C.E. ☐ NIT Número de documento: <u>72018700</u> DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: <u>Calle 12 ANZO 3D-12LC</u> DEPARTAMENTO: <u>La Guajira</u> MUNICIPIO: <u>U21612</u> TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE: ☐ Bovina: ☒ Porcina: ☒ Aves: ☒ Otras especies, cuál?: PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: ☒ SI ☐ NO		
REQUISITOS SANITARIOS		CUMPLIMIENTO
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (Ley 9/1979: Artículo 262)	☒ NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)	☒ NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 9/1979: Artículo 259)	☒ NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)	☒ NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1)	☒ NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10)	☒ NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de esta. (Ley 9/1979: Artículo 262)	☒ NO
8*	Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4)	☒ NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4)	☒ NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4.11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4.11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4.11.2)	☒ NO
11*	Las paredes se encuentran contruidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5)	☒ NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5)	☒ NO
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6)	☒ NO
14	Los techos cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2)	☒ NO
15*	Los ventanales y otros aberturas están contruidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8)	☒ NO
16*	Los puentes son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7)	☒ NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), suficiente en las áreas donde se manipula la carne o los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 9.13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 9.13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 9.13)	☒ NO
18*	Los lamparos se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14)	☒ NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en el, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15.16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15.16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15.16)	☒ NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el lavado de manos y papeterías de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)	☒ NO

21	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18)	X	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17)	SI	X
23	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1)	X	NO
24	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18.2)	X	NO
25	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, los cuales están diseñados, contruístos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Números 22, 23 y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Números 2.1 y 3.2. Artículo 55, Números 22, 23, 24 y 33)	X	NO
26	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1.3. 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)	X	NO
27	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.1, 3.2, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17. Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3. Artículo 17. Numeral 1. 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3. Artículo 16, Numeral 1. 7, 8, 11, 12, 15, 17)	X	NO
28	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.6, 3.14. Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Números 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)	X	NO
29	Cuenta con avisos afksivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19. Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19)	X	NO
30	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3. Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2.3. Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2.3. Artículo 55: Numeral 21.2)	X	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10. Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10. Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10. Artículo 55: Numeral 21.2)	X	NO
32	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13. Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13. Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13. Artículo 55: Numeral 21.2)	X	NO
33	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.18, 3.20. Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20. Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20. Artículo 55: Numeral 21.2)	X	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3. Artículo 69, Numeral 2.3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3. Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2. Artículo 57, Numeral 1)	X	NO
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3. Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3. Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2. Artículo 57, Numeral 2)	X	NO
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3. Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3. Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2. Artículo 57, Numeral 4)	X	NO
37	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)	X	NO
38	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que los canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. (Resolución 2009/2004 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)	X	NO
39	Los canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". (Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2. Artículo 36, Numeral 1. Artículo 41)	X	NO
40	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. (Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)	SI	NO
41	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empacado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del com. (Decreto 1500/2007: Artículo 42, Números 1, 6)	NA	SI
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 8. Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2. Artículo 54, Numeral 5. Artículo 55, Numeral 32)	X	NO
43	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (Decreto 1500/2007: Artículo 8. Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.2.2. Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)	SI	X

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
 -- No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.

Los requisitos sanitarios calificados con NO durante esta visita de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1782 de 2016.
 Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del establecimiento:	
NINGUNA	

FUNCIONARIOS QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO	
FIRMA: <u>Carlos Peraura</u>	FIRMA: <u>Jose alberto Jimenez Vaneza</u>
NOMBRE: <u>CARLOS PERAURA</u>	NOMBRE: <u>Jose alberto Jimenez Vaneza</u>
CÉDULA: <u>17954155</u>	CÉDULA: <u>12560594</u>
CARGO: <u>Prof. Universitario</u>	CARGO: <u>Tecnólogo Control Ambiental</u>
INSTITUCIÓN: <u>CSDE</u>	INSTITUCIÓN: <u>SSDE</u>

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO	
FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u>/</u>
NOMBRE: <u>Mauricio Jimenez O.</u>	NOMBRE: <u>/</u>
CÉDULA: <u>1.043.848.889</u>	CÉDULA: <u>/</u>
CARGO: <u>/</u>	CARGO: <u>/</u>