



FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y
SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPEDIR DE
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES



Ciudad Barranquilla EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL 020706

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL Yipina Patricia Urbacz Solano
CÉDULA / NIT 26988951-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 4407826988951
*NOMBRE COMERCIAL Carnis ME
*DIRECCIÓN Calle 7 # 4-73 MATRÍCULA MERCANTIL 170781
*DEPARTAMENTO La Guajira *MUNICIPIO Barranquilla
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐
Otro ☐ Cúil: Centro
TELÉFONOS 3045289117 FAX / / /
CORREO ELECTRÓNICO yipinaurbacz@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO Yipina Patricia Urbacz Solano
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 26988951
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Yipina Patricia Urbacz Solano
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento 26988951
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 7 # 4-73
*DEPARTAMENTO La Guajira *MUNICIPIO Barranquilla
*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).	SI ☒ NO ☐
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).	SI ☒ NO ☐
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 9/1979: Artículo 259).	SI ☒ NO ☐
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).	SI ☒ NO ☐
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).	SI ☒ NO ☐
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).	SI ☒ NO ☐
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (Ley 9/1979: Artículo 262).	SI ☒ NO ☐
8*	Los pisos se encuentran 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).	SI ☒ NO ☐
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).	SI ☒ NO ☐
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).	SI ☒ 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).	SI ☒ NO ☐
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	SI ☒ NO ☐
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6).	SI ☒ NO ☐
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).	SI ☒ NO ☐
15*	Las ventanas y otras aberturas están 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).	SI ☒ NO ☐
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).	SI ☒ NO ☐
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3, 9, 13).	SI ☒ NO ☐
18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).	SI ☒ NO ☐
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16).	SI ☒ NO ☐
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15).	SI ☒ NO ☐

... que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
 ... 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 1282 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	
Reporte de Inocuidad (Firma):	
/	
/	
/	

Reporte de Calidad (Firma):	
/	
/	
/	

FUNCIONARIO(S) QUE REALIZA(AN) EL DIAGNÓSTICO	
FIRMA: CARLOS PERALTA	FIRMA: Orkis
NOMBRE: CARLOS PERALTA R.	NOMBRE: Orkis Patricia Gámez gómez
CÉDULA: 17952155	CÉDULA: 36989467
CARGO: medico veterinario	CARGO: Representante - salud Ambiental
INSTITUCIÓN: S.S.D.G.	INSTITUCIÓN: S.S.D.G.

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO	
FIRMA: JACSON	FIRMA: /
NOMBRE: JACSON HERNANDEZ	NOMBRE: /
CÉDULA: 84008239	CÉDULA: /
CARGO: PROPIETARIO	CARGO: /



ACTA DE VISITA - DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL



En Barrancas, a los 02 días del mes de Julio de 2026, se hicieron presentes los funcionarios De la Secretaría de Salud D/ta, de La Guajira, en el establecimiento denominado: Carnes MF, ubicado en la Calle 7 # 4-73, NIT 26988951-4 Teléfono: 3215346148 fax o correo electrónico yiyinaurbaz@gmail.com, con el fin de Realizar atención a pqr (mala Higiene - carne). La visita fue atendida por Jerson Yarr Hernandez U, identificado con C.C. 84'008.239, en calidad de propietario, a quien se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar atención de pqr por mala Higiene en establecimiento - Carnes MF - Para verificar cumplimiento de Paquetamientos de la Normativa.

ANTECEDENTES

SI

☐

NO

☒

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

El día 2 de Julio funcionarios de la Secretaría de Salud Departamental de la Guajira, realizan inspección a este establecimiento denominado Carnes MF - ubicado en el corregimiento de papayal - Barrancas.

Se encontro condiciones higienico sanitarias dentro de la Normativa, Equipos de Refrigeración - congelación en Buen estado de limpieza y Desinfección - Sin presencia de malos olores, utilización de bandejas para almacenamiento de producto (carne) en acero inoxidable.

utensilios (cuchillos) limpios, en acero inoxidable.

La superficie (mesa) ubicada y utilizada dentro del establecimiento, donde se realizan cortes y/o porciones de prod. fabricada en acero inoxidable.



ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL



Se observaron ganchos para colgar el prodo. (canal).
Sin presencia de oxidación.

OBSERVACIONES

El espacio donde se realiza el Desposte cuenta con pisos
(iso, de fácil limpieza y desinfección).

* El propietario del establecimiento aportó soporte docu-
mentale de legalidad del establecimiento y de su pro-
ducto (Carnam de comercio, guía de trazabilidad).

observaciones:

* Realizar Pekino de Malas (poca) en el patio del
establecimiento.

* Adeccar - Realizar Mantenimiento en paredes y en
pisos que presentan agrietamiento.

* Contar con dotación completa - Solo se observó
delantal.

* Documentar programas - de saneamiento. y Real-
zar registros diarios de limpieza, temperatura y humedad.

* El manipulador debe contar con cursos, y certificados,
Módulos de Manipulación Vigentes.

Para constancia se firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 2 del mes de
Julio de 2026, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

Por la Entidad Territorial

FIRMA: CARLOS PERALTA
NOMBRE: CARLOS PERALTA
CÉDULA: 17952155
CARGO: Medico Veterinario

Firma [Firma]
Nombre Orkis Patricia Gámez
Documento de identidad 26989462
Cargo Técnico - Contratista

Responsable del establecimiento

Firma [Firma]

Firma [Firma]



ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL



Nombre JACSON HERNADEZ Nombre /
Documento de identidad 84.008.239 Documento de identidad /
Cargo PROPIETARIO Cargo /

