Medellín 04 de marzo de 2026.

A quien pueda interesar

DISTRIBUIDORA DE CARNES FELIPE S.A.S

CERTIFICA QUE:

Yo **Ángela María Giraldo** identificada con cedula de ciudadanía número 1, 037, 581,459, actuando como representante legal de la empresa **DISTRIBUIDORA DE CARNES FELIPE S.A.S,** certifico que tengo una alianza comercial con **GARA COLOMBIA S.A.S** identificada con **NIT 901.300.355-5**, dicha relación comercial me permite como empresa distribuirle carne, productos cárnicos comestible y derivados cárnicos en general, todo esto conforme a los lineamientos normativos que nos aplican.

Muchas gracias por la atención prestada

Angela María Giraldo
Representante legal
CC: 1,037,581,459


CAVA REFRIGERACIÓN
RES / CERDO
- (MANTENGA ESTA PUERTA CERRADA) -
CAVA DE
CONGELACIÓN
(MANTENGA ESTA PUERTA CERRADA)




15.5
CAVA
CONGELACIÓN
2.3
CAVA
RES-CERDO
1.0
CAVA
RES-CERDO


SUPERCARNES
J.H


Zenö
Zenö

Alcaldía de Itagüí	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Codigo: FO-VC-84 Version: 02 Fecha Actualizacion: 07/05/2020

CIUDAD	ITAGUI	FECHA	10-Junio-2025.	ACTA N°	20250610750.
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECRETARIA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	DISTRIBUIDORA DE CARNES FELIPE S.A.S.		
*CÉDULA / NIT	901393279-1	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	05360901393279-1.
*NOMBRE COMERCIAL	DISTRIBUIDORA DE CARNES FELIPE SANGABREL.		
*DIRECCIÓN	CL 34 N 69D-05	MATRICULA MERCANTIL	284444.
*DEPARTAMENTO	Antioquia	*MUNICIPIO	Itagüí.

Barrio	Vereda	Comuna	Localidad	Sector	Corregimiento	Caserío	UPZ
X							

Otro	Cuál:	
		SAN GABRIEL.

TELÉFONOS	4086105	FAX	3146914582.
CORREO ELECTRÓNICO	Calidad@carnesfelipe.com.		
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	DISTRIBUIDORA DE CARNES FELIPE SA S.		

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C.	C.E.	NIT	Número de documento
			X	901393279-1.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	ANGELA MARIA GIRALDO RIVERA.				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C.	C.E.	NIT	*Número de documento	
	X				1037581459.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CL 34 N 69D-05.				
*DEPARTAMENTO	Antioquia	*MUNICIPIO	Itagüí.		

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	7:00am - 7:30pm L-S 7:00am - 1:30pm D-F.	*NÚMERO DE TRABAJADORES	5

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies [X]

OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI NO

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	Nuevo.	FAVORABLE			//
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

Powered by CamScanner

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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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)	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	0	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)	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)	0	No cuentan con toallas de manos desechables ni letrero alusivo al correcto lavado de manos. C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8,5%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS

Powered by CamScanner

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	0	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	3	0	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
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	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	1	0	C

Powered by CamScanner

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)	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)	2,5	0	C
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	(1,5)	0	No aportan capacitaciones continuas en manipulación de materia prima cárnica y derivados. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20,5%	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)	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)	1,5	0	C

Powered by CamScanner

5.2	**Residuos liquidos.** *(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	1,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (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 55: Numeral 20)	5	2,5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	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.** (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			97%	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
97%	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 REQUERIMIENTO	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	Ninguna
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	Ninguna

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede 30 dias (maximo 30 dias, contados a partir de la fecha de notificacion), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

Powered by CamScanner

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	1,5	0	C
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		0	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. Articulo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Articulo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	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	3	0	C

Powered by CamScanner

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD		
Si	No	Cuál: Ninguna.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

El establecimiento Aporta Guias de transporte de carnes Correspondientes a SUPERCARNES JH SAS. CL 67A # 51D-33 Medellin - Antioquia.
Se autoriza toma de evidencia fotografica durante el recorrido.

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Junio del año 2025 en la Ciudad de Itagüi.

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 cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Daniela Lagos Rey	FIRMA:
NOMBRE: Briggitte Daniela Lagos Rey	NOMBRE:
CÉDULA: 1.005.053.532.	CÉDULA:
CARGO: Ing. Alimentos. Contratista IVC	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud Itagüi	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yuri y Hoffmann	NOMBRE:
CÉDULA: 4009993.	CÉDULA:
CARGO: Cajera.	CARGO:

Powered by CamScanner

SUPER CARNES JH S.A.S
NIT : 900324132
WWW.SUPERCARNESJH.COM

Medellín, 08 de abril de 2025.

Señores

A QUIEN PUEDA INTERESAR.

Asunto: certificado relación comercial **GARA COLOMBIA SAS**

la suscrita **RUBI SLEDY GUTIERREZ OSORIO CC 21.429.115,** en nombre de **SUPER CARNES JH SAS,** certificamos que contamos con relación y/o alianza comercial con la empresa **GARA COLOMBIA SAS NIT 901.300.355-5.**

atentamente:

RUBI SLEDY GUTIERREZ OSORIO
CC 21.429.115
Representante Legal
SUPERCARNES JH S.A.S.

OFICIO COMISORIO No. 7305-0566-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
SUPERCARNES JH S.A.S.	CL 67A No 51D – 33 del municipio de Medellín (Antioquia)

En el 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 *2023-04-17* hasta el *2023-04-19* para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARIA VICTORIA ARMENTA SÁNCHEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS – GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIENTE 1
PEDRO PABLO PRIETO GÓMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS – GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIENTE 1

(*) *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 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 605 2954, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** 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.

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 *Medellín* el día *17* del mes de *abril* del año *2023*.

ADRIANA MARÍA ZULETA SUAZA
Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones

Recibido por

Firma Yesica Sanchez H.
Nombre Yesica Sanchez Hoyos
Cédula 1035915186.
Cargo Jefe de Calidad.
Fecha 2023-04-17.

P36
1-4

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE DESPOSTE, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FM107 / Versión: 02 / Fecha de Emisión: 2022-05-25	

Ciudad y fecha: Medellin, 2023/04/17, 18 y 19

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	SUPERCARNES JH S.A.S.		
Código:	002DM	Nit:	900324132-1
Dirección:	CLL 67A # 51D-33		
Municipio:	MEDELLIN	Departamento:	ANTIOQUIA
Teléfonos:	(604) 3495000 - 3667030	E-mail:	controlcalidad@supercarnesjh.com
Representante Legal:	RUBI SLEDY GUTIERREZ OSORIO		

Datos de producción:

Especies:	Bovinos y Porcinos	Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SABADO		
Velocidad de la línea: # canales/hora	Bovinos: 7 / Porcinos: 25	Número de turnos por día:	1	Producción total/día (Ton):	37,5
Volumen de desposte (Numero de canales/turno):	Bovinos: 70 / Porcinos: 250	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (Ton):	Refrigerado: 120 / Congelado: 21		

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 1	Oficio Comisorio No:	7305- 0566-23
Objetivo de la visita:	Realizar visita de IVC en atención al plan de visitas del Invima para el segundo trimestre de 2023, de acuerdo al Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2022-07-12	Porcentaje obtenido:	96,72%	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	AR	3	1,5	Se evidencia condensado en el área de deshuese de cerdo.
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	
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 *	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	

Powered by CamScanner

1.13	**Área de desposte**				
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**	**145,5**	
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	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
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**	**40,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4,0	El establecimiento no cuenta con los estudios de vida util para todos los grupos de productos que se procesan en la planta.
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**	**32,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**253,5**	

* 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

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	145,5	98,98%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	88,89%
TOTAL	259	253,5	97,88%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	97,88%	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

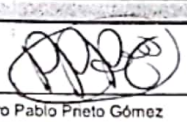
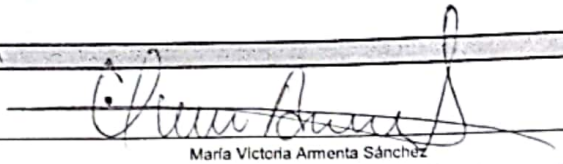
-Seria importante unificar criterios y ser más específicos en la norma en cuanto al estudio de vida util de los productos, ya que la planta tiene para ambas especies su estudio. a granel y vacio, congelación y refrigeración y producto magro y con hueso.

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 19 del mes de abril de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado

Powered by CamScanner

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Pedro Pablo Prieto Gómez	Nombre:	María Victoria Armenta Sánchez
Cédula	71.373.927	Cédula:	29.116.603
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Profesional Universitario
Dependencia:	Dirección de Operaciones Sanitarias	Dependencia:	Dirección de Operaciones Sanitarias
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Yesica Sanchez H.	Firma:	
Nombre:	Yesica Yesenia Sánchez Hoyos	Nombre:	
Cédula	1.035.915.186	Cédula:	
Cargo:	Jefe de Calidad	Cargo:	
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		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 Invim puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Powered by CamScanner

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022500205 de 24 de febrero de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta de Desposte de Bovinos y Porcinos

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, el Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, procede a conceder una autorización sanitaria a una planta de desposte de bovinos y porcinos, para lo cual tendrá en cuenta lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

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.

De acuerdo con el 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.

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.

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.

Mediante Resolución 2021043230 de 2021, el Invima estableció el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD

Mediante radicado Invima No. 20211202549 del 10 de abril de 2021, la señora **RUBI SLEDY GUTIÉRREZ OSORIO** con cédula de ciudadanía 21.429.115 actuando en calidad de Representante Legal del establecimiento **SUPERCARNES JH S.A.S**, identificado con **NIT 900.324.132-1**, ubicado en la **CALLE 67A # 51D-33** en la ciudad de **MEDELLÍN**,

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022500205 de 24 de febrero de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta de Desposte de Bovinos y Porcinos

departamento de **ANTIOQUIA**, solicitó Autorización Sanitaria bajo decreto 1500 de 2007 para una planta de desposte de bovinos y porcinos.

III. CONSIDERACIONES

Una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la Autorización Sanitaria, se encontró que la misma estaba incompleta y se procedió a requerir al establecimiento. Mediante el oficio con radicado Invima No. 20211218081 del 15 de octubre de 2021, el establecimiento dio respuesta satisfactoria a los requerimientos y finalmente, se conceptuó que la información se encontraba completa y se procedió a la visita de verificación.

Este Instituto en visita de inspección realizada los días 21, 22 y 23 de febrero de 2022, verificó el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, descritos en el acta que forma parte integral del presente acto administrativo, de la planta desposte de bovinos y porcinos **SUPERCARNES JH S.A.S.**

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 **SUPERCARNES JH S.A.S** con **NIT. 900.324.132-1**, ubicado en la **CALLE 67A # 51D-33** en la ciudad de **MEDELLÍN**, departamento de **ANTIOQUIA**, para el desposte de bovinos y porcinos por encontrarse que cumple con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013 y la Resolución 2021043230 de 2021, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO SEGUNDO: REALIZAR el Registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles al establecimiento **SUPERCARNES JH S.A.S** con **NIT. 900.324.132-1**, para el desposte de bovinos y porcinos, ubicado en la **CALLE 67A # 51D-33** en la ciudad de **MEDELLÍN**, departamento de **ANTIOQUIA**, **bajo el Código de Inscripción INVIMA 002DM.**

ARTICULO TERCERO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo **NACIONAL.**

PARAGRAFO: El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (9) nueve meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022500205 de 24 de febrero de 2022

Por la cual se concede autorización sanitaria y registro a una Planta de Desposte de Bovinos y Porcinos

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

ARTICULO CUARTO: ADVERTIR que 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 de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: Se debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para desarrollar las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule.

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución electrónicamente al representante legal o apoderado del establecimiento **SUPERCARNES JH S.A.S** con **NIT. 900.324.132-1**, de conformidad con lo estipulado en el Decreto 491 de 2020 y la Resolución 2020012926 del 3 de abril 2020.

ARTÍCULO SEXTO: 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.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá. D.C. el 24 de febrero de 2022.
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Vo. Bo. Elaboró: Laura Cristina Castro Ramírez
Vo. Bo. Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila
Vo. Bo. Revisó: Verónica del Castillo Manotas