BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO 4° NOTIFICACIÓN: Notifiquese personalmente el contenido de la presente Resolución, en caso que no se pueda realizar la notificación personal. esta se hará por medio de aviso conforme a lo establecido en el Articulo 69 de Ladigo de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO 5 ° VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de s u notificación

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

S e expide e n Bogotá D.C. 10-sep-2024

DIANE MOYANO ROMERO
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Nombre del notificado Diego Alfons Marin P.
N° de identificación 1.074477307
Hora 8:05
Notificado por Kasten Mars
CC 80749889
Firma del notificado

icontec ISO 9001 | IQNet | ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Que mediante el radicado No. 00523214 del **17/12//2023** el Señor (a) **DIEGO ALFONSO MARTIN PIÑEROS** actuando en calidad de propietario. Representante Legal o apoderado del establecimiento denominado **FRIGOCARNES JD O ASOGANATAS** , ubicado BOGOTA kr 104d# 126d-29 de suba presentó solicitud de autorización sanitaria del mismo.

Que la Secretaría Distrital de Salud dando cumplimiento al artículo 5º capitulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, adelantó la visita d e verificación del cumplimiento d e los requisitos sanitarios establecidos e n el Decreto No. 1500 de 2007, y diligenció el acta denominada "diagnóstico cumplimiento del decreto No. 1500 d e 2007 y sus reglamentos técnicos complementanos para expendio de carne y productos caernicos comestibles" evidenciando que el establecimiento ya identificado cumple con los requisitos sanitarios exigidos.

En mérito de lo expuesto;

RESUELVE

ARTICULO 1°: Conceder la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento denominado **FRIGOCARNES JD O ASOGANATAS** Ubicado en BOGOTA Kr 104d #126d-29 dedicado al Expendio de carne y productos cárnicos comestibles por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios obligatorios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 y demás normas reglamentarias, de acuerdo con el acta de visita No AS21N005232 DEL 17 – 12 - 2023, conforme a lo establecido en l a parte motiva del presente acto administrativo.

ARTÍCULO 2º SANCIONES: Si posterior a la presente autorización la Secretaria Distrital de Salud e n uso de las facultades de Inspección Vigilancia y Control (IVC), encuentra que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad de los productos, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, sin perjuicio de iniciar el proceso legal sancionatorio respectivo.

ARTICULO 3º RECURSO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaria Distrital de Salud, dentro de los diez (10) dias siguientes a

icontec ISO 9001 IQNet CERTIFIED QUALITY SYSTEM ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD

Resolución número 2627 del 10 sep. 2024

"Por la cual se expide Autorización Sanitaria a un establecimiento de comercio dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles"

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la secretaria Distrital de Salud d e Bogotá, D.C., en uso de sus facultades legales conferidas por el Decreto 507 d e 2013 y e n cumplimiento d e l a Ley 9 de 1979, el Decreto 780 d e 2016, Decreto 1500 de 2007 con su reglamentación vigente, el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016041871 del 07 de octubre de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con e l Artículo 3 5 del capítulo VI del Título II. del Decreto 1500 del 0 4 de mayo d e 2007, l e corresponde a la Entidad Territorial de Salud, realizar la inscripción sanitaria a todos los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Que a través de las Resoluciones 3009 del 4 de agosto de 2010, 240 y 242 del 31 d e Enero de 2013, así como l a 562 del 25 de febrero de 2016 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos de los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, bufalina, porcina, aves de corral, y de l a carne de chigüiro.

Que mediante el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud

Que de acuerdo con el Artículo 5, capítulo III de la Resolución número 2016041871 del 07 de Octubre de 2016, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, estableció el plazo (2 años) en los cuales debe el propietario, representante legal o apoderado para solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria.

icontec ISO 9001 | IQNet | ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	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 GTTC02 | 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	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos *	AR	3	1.5	Los patios de maniobras frente al área de despacho de canales y de tránsito de vehiculo 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 extemamente 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 almacenemiento de producto despostado congelado, no posee sistema de acople 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 dictamenes 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 dictamenes 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:	
Nombre:	FERNANDO ANTONIO GUERRA BARON
Cédula	79642545
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIROS-GTTCO2

Firma:	
Nombre:	IVAN DARIO NEIRA ROMERO
Cédula:	7,335,666
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIROS-GTTCO2

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	LIDA AMPARO MATEUS AMADO
Cédula	52077585
Cargo:	DIRECTORA DE CALIDAD Y PRODUCCION

Firma:	
Nombre:	SONIA ALEJANDRA VARON LOZANO
Cédula:	1,032,394,906
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD

Firma:	
Nombre:	YEISON TOVAR PINILLA
Cédula	1,054,092,109
Cargo:	COORDINADOR DE FAENA BOVINOS

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
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.

ASOCIACIÓN GANADERA DE TASAJERAS – ASOGANATAS

CERTIFICADO DE CADENA DE FRÍO

Fecha: 10-06-2026_

La Asociación Ganadera de Tasajeras – ASOGANATAS certifica que los productos cárnicos suministrados fueron conservados y transportados manteniendo la cadena de frío requerida para garantizar su calidad e inocuidad.

Información del producto:

* Producto: Carne de res
* Lote: 1003.
* Cantidad: Kg
* Fecha de despacho: 6 - Junio

Control de temperatura:

* Temperatura de almacenamiento: -01°C
* Temperatura al despacho: -01 °C
* Temperatura durante el transporte: -04°C

Se certifica que el producto permaneció bajo condiciones de refrigeración adecuadas, sin interrupciones que comprometieran su calidad sanitaria.

Observaciones —

Atentamente, Diego Alfonso Martin Pinzon

Nombre del responsable Diego Martín

Cargo: Representante Legal

Vereda Tasajeras Cuarto San Juan Finca El Jardín

Gachetá, Cundinamarca

Teléfono: 320 272 4405

Firma y sello

FRIGORIFICOS BLE S.A.S

PARA CONSUMO NACIONAL

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL, DESPOSTADA, DESHUESADA Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES

1. EXPEDICIÓN DE LA GUÍA

HORA	FECHA			CODIGO INVIMA	CONSECUTIVO	
	DIA	MES	AÑO			
20:35	09	06	2026	066BD	17607	2026

2. INFORMACIÓN DE SACRIFICIO:

HORA	FECHA		
	DIA	MES	AÑO
19:50	09	06	2026

3. INFORMACIÓN DE PRODUCTO

152 = 4

ESPECIE	PRODUCTO	LOTE	T°DEL PRODUCTO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO (Kg)	DICTAMEN DE LOS PRODUCTOS	
						APROBADO	APROBADO CONDICIONADO
BOVINA	CARNE EN MEDIA CANAL	1296A	7C°	1	+	+	
	CARNE EN 1/4	1295A	7C°	3	+	+	
	CARNE EN 1/8						
	CARNE DESPOSTADA						
	CARNE DESHUESADA						
	VISCERA BLANCA						
	VISCERA ROJA						
	CABEZAS						
	PATAS						
	CEBO						
	HUESO						
	OTROS						

4. INFORMACIÓN DE DESTINO Y VEHICULO TRANSPORTADOR

DPTO-CIUDAD DIRECCIÓN	Cr 104D # 126D-29
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Frigorificos J.D
PLACA DEL VEHICULO	WOS 597
NOMBRE DEL CONDUCTOR	Julio Cesar
CEDULA DE CIUDADANIA	83058333

5. RESPONSABLE DE LA PLANTA DE BENEFICIO

NOMBRE DEL RESPONSABLE	Javier monteo
CEDULA DE CIUDADANIA	1[illegible]20870
FIRMA	Javier

FRIGORIFICOS BLE 900 070-1 BLE S.A.S

OBSERVACIONES

PLANTA DE BENEFICIO: **FRIGORIFICOS BLE S.A.S.**
CODIGO INVIMA: 066BD
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA CIUDAD: BOGOTA
DIRECCIÓN: AK 86 # 15A - 91 TELEFONO: 310 230 0455

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS22E 704528

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE | Fecha: 20 | 08 | 2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	NOK 854	—

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: PLAZA DE MERCADO LAS FLORES

Dirección donde se realiza la inspección: DG 38 SUR 80H 12

Localidad: KENNEDY

UPZ: CORABASTOS | Barrio: CORABASTOS

Nombre del propietario del vehículo: CAMILO ANDRES OCARTE

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1.037.712.498

Correo electrónico para notificación*: CEROOPREMIUM@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 92 131C 5 | Teléfono: 3114640722

Nombre del propietario del producto: CAMILO ANDRES OCARTE

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1037 12 198

Correo electrónico para notificación*: CEROOPREMIUM@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 92 131C 5 | Teléfono: 311 4640722

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [ ] NO [X]

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2025 | Marca: JAC | Placa: NOK854

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frio: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 01 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo [ ] Cerdo [X] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	— %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ]
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11 A	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11 X	5,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	11	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehiculo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 ✓	5,5	0	C
5.2 Condiciones de transporte (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11 ✓	5,5	0	C
5.3 Cadena de frío (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 ✓		0	T= 1.8 °C C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Productos cárnicos comestibles

AS22E 704528

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100	X	Favorable	80-100%	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.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se Socializan Hallazgos Decreto 90 de IVC, Infraciones USA, no se evidencia Aviso de alerta Sanitaria, no se evidencia Producto objeto de Retiro Sob Transporta Carne Fresca

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de 08 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Camila Ramos Chacon	Nombre:
Tipo de documento: Cedula	Tipo de documento:
Número de documento: 1010012352	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Laura Ramos	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: CAMILO ANDRES CANTE	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1 103 712 498	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los articulos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

FRIGORIFICOS BLE S.A.S

PARA CONSUMO NACIONAL

GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE EN CANAL, DESPOSTADA, DESHUESADA Y SUBPRODUCTOS COMESTIBLES

	HORA	FECHA			CODIGO INVIMA	CONSECUTIVO	
		DIA	MES	AÑO			
1. EXPEDICIÓN DE LA GUÍA	17:50	29	06	2026	066BD	19443	2026

	HORA	FECHA		
		DIA	MES	AÑO
2. INFORMACIÓN DE SACRIFICIO:	12:41	29	06	2026

3. INFORMACIÓN DE PRODUCTO

152 = 4

ESPECIE	PRODUCTO	LOTE	T° DEL PRODUCTO	UNIDADES	PESO DEL PRODUCTO (Kg)	DICTAMEN DE LOS PRODUCTOS	
						APROBADO	APROBADO CONDICIONADO
BOVINA	CARNE EN MEDIA CANAL	5470P	20°	4	994,3	X	
	CARNE EN 1/4						
	CARNE EN 1/8						
	CARNE DESPOSTADA						
	CARNE DESHUESADA						
	VISCERA BLANCA						
	VISCERA ROJA						
	CABEZAS						
	PATAS						
	CEBO						
	HUESO						
	OTROS						

BLE 070-1

ILIZADO

4. INFORMACIÓN DE DESTINO Y VEHICULO TRANSPORTADOR

Bogotá D.C.

DPTO-CIUDAD DIRECCIÓN	Cra 127 # 41C - 41
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Frigo Ramos JD
PLACA DEL VEHICULO	WOS - 527
NOMBRE DEL CONDUCTOR	Cesar Avellan
CEDULA DE CIUDADANIA	85.058.339

5. RESPONSABLE DE LA PLANTA DE BENEFICIO

NOMBRE DEL RESPONSABLE	Francisco Vargas
CEDULA DE CIUDADANIA	6641 432
FIRMA	

OBSERVACIONES

PLANTA DE BENEFICIO: **FRIGORIFICOS BLE S.A.S.**
CODIGO INVIMA: 066BD
DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA CIUDAD: BOGOTA
DIRECCIÓN: AK 86 # 15A - 91 TELEFONO: 310 230 0455