invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-2951-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
CARNES IBERIA S.A.S. 004AC	CR 31A No 10 - 64 BOGOTÁ

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 25 AL 26 DE NOVIEMBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ARTURO RODRÍGUEZ FORERO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
OSCAR JULIAN SANCHEZ DUEÑAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 22 DE NOVIEMBRE DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre [illegible]
Cédula 4295876
Cargo Jefe de Planta.
Fecha 25 NOV 2024.

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007	INSPECCIÓN
	Código: IVC-INS-FM104 / Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: BOGOTA D.C.; 2024-11-25 y 26

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: CARNES IBERIA S.A.S.

Código: 004AC | Nit: 901.344.384-8

Dirección: CARRERA 31A No 10 - 64

Municipio: BOGOTÁ D.C. | Departamento: BOGOTÁ D.C.

Teléfonos: 6012012021 | E-mail: carnicosiberia@hotmail.com

Representante Legal: DANILO ANTONIO MELO PULIDO

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento: Carne | Especies: BOVINA | PORCINA | AVES

Días de proceso (relacione los días, ej. Lunes, Miercoles, Sabado): LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS | Número de turnos por día: 1

Producción total/día (Ton): 0.5

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton): Refrigerado: 12 | Congelado: 4

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 | Oficio Comisorio No: 7303-2951-24

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCION 240 DE 2013, RESOLUCIÓN 242 DE 2013 Y RESOLUCIÓN 2016037912 DE 2016, DE ACUERDO AL PLAN TRIMESTRAL DE 2024.

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2024-09-17 | Porcentaje obtenido: 91,12% | 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	AR	6	3,0	Algunas uniones entre paredes de áreas de despacho, cuarto de almacenamiento materia prima y cuarto de congelación se encuentran deterioradas.
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*	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	Se realiza lavado de tanque con fecha 2024/04/07. Muestreo microbiológico favorable de fecha 2024/08/15. Muestreo físico-químico favorable de fecha 2023/12/05.
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	**Area 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	

1.13	**Area de acondicionamiento**				
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	**Area de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	No se cuenta con una separación total del área de almacenamiento de producto terminado.
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	AR	8	4,0	La identificación de materia prima en cuarto de almacenamiento no es clara y no garantiza la rotación adecuada de la misma.
1.15	**Area 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**	**137,5**	
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 (No permite calificación AR)	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	A	8	8,0	
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**	**36,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**249,5**	

* 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	137,5	93,54%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	249,5	96,33%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 96,33%

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 **26** del mes de **NOVIEMBRE** de 20**24**. Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma		Firma	Oscar Julián Sánchez D.
Nombre	ARTURO RODRÍGUEZ FORERO	Nombre	OSCAR JULIÁN SÁNCHEZ DUEÑAS
Cedula	79.390.142	Cedula	80.037.269
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2	Dependencia	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
Firma		Firma	
Nombre		Nombre	
Cedula		Cédula	
Cargo		Cargo	
Dependencia		Dependencia	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma		Firma	
Nombre	GUILLERMO JULIO	Nombre	Sandra Liliana Moreno.
Cédula	79394703 BTA.	Cédula	52883098 Bta.
Cargo	GERENTE.	Cargo	Gestor de Inocuidad.
Firma	John Babativa P.	Firma	
Nombre	John Alexander Babativa P.	Nombre	
Cedula	80.017.153.	Cédula	
Cargo	Coord. Inocuidad.	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.