RESOLUCIÓN 2016041871 DE 2016

(octubre 7)

Diario Oficial No. 50.031 de 19 de octubre de 2016

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

Por la cual se establecen los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

Resumen de Notas de Vigencia

NOTAS DE VIGENCIA:

- Modificada por la Resolución 49081 de 2019, 'por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del Invima, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones', publicada en el Diario Oficial No. 51.129 de 6 de noviembre 2019.

LA DIRECTORA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA ENCARGADA DE LAS FUNCIONES DEL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS (INVIMA)

mediante Resolución número 004149 del 9 de septiembre de 2016, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 22 del artículo 10 del Decreto número 2078 de 2012 y conforme a lo establecido en la Ley 9ª de 1979, el Decreto número 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios, el Decreto número 2270 de 2012, la Resolución número 1229 de 2013 y el Decreto número 1282 de 2016,

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo al literal c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde a los departamentos, distritos y municipios de categorías 1ª, 2ª, 3ª y especiales, realizar la vigilancia y el control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos, así como del transporte asociado a dichas actividades;

Que el Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, por el cual se estableció el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación, define en el artículo 56 al Invima como la entidad responsable de la operación del sistema y en el numeral 3 del artículo 60, como responsables de la inspección, vigilancia y control de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución o expendio de carne y productos cárnicos comestibles a las Entidades Territoriales de Salud;

Que a través de las Resoluciones números 3009 de 2010, 240, 241 y 242 del 31 de enero de 2013 y 562 de 2016, expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación de animales del Orden *Crocodylia*, las especies bovina, bufalina y porcina, aves de corral, especiales de aves de corral y chigüiros respectivamente, de las plantas de desposte y desprese, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles;

Que conforme a lo establecido en el artículo 60 del Decreto número 1282 de 2016, las Entidades Territoriales de Salud emitirán la Autorización Sanitaria Provisional a quienes ejerzan las actividades relacionadas con almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles, por un término de dos (2) años, conforme a los

lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima);

Que conforme a lo establecido en el artículo 7º del Decreto número 1282 de 2016, todo transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles debe inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), los cuales incluirán las actividades de inspección, vigilancia y control que deben realizar dichas autoridades;

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

CAPÍTULO I.

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.

ARTÍCULO 10. OBJETO. La presente resolución, tiene por objeto establecer los lineamientos para la emisión de la Autorización Sanitaria Provisional de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles, así como para la inscripción, Inspección, Vigilancia y control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

ARTÍCULO 20. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución aplicarán en todo el territorio nacional a todas las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados a:

- 1. Almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles.
- 2. Expendio de Carne y/o productos cárnicos comestibles.
- 3. Transporte de Carne y/o Productos cárnicos comestibles.

PARÁGRAFO 10. Los anteriores establecimientos y transporte que cumplan con la totalidad de requisitos establecidos en el Decreto número 1500 de 2007, sus modificaciones y sus reglamentos técnicos, y cuyos proveedores, entiéndase planta de beneficio animal, planta de desposte/desprese y/o acondicionador cuenten con Autorización Sanitaria emitida por el Invima, deberán presentar solicitud de Autorización Sanitaria ante la Entidad Territorial de Salud departamental, distrital o municipal competente.

PARÁGRAFO 20. Si la planta de beneficio de donde se provee la carne y/o los productos cárnicos comestibles garantiza la temperatura de enfriamiento, los demás eslabones de la cadena: almacenamiento y/o distribución, expendio y transporte, deberán conservar la temperatura del producto en cumplimiento a lo establecido en el parágrafo 10 del artículo 80 del Decreto número 1500 de 2007.

CAPÍTULO II.

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD Y EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL.

ARTÍCULO 30. Las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio, de carne y productos cárnicos comestibles que se encuentren realizando estas actividades antes de la entrada en vigencia del Decreto número 1282 de 2016, deberán acreditar ante la Entidad Territorial de Salud competente dentro de los dos (2) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, los siguientes trámites:

- 1. Estar Inscrito ante la respectiva entidad territorial de salud, de acuerdo a lo establecido en el artículo 80 de la Resolución número 3753 de 2013, para lo cual se deberá diligenciar el Formulario de Inscripción Sanitaria para establecimientos de almacenamiento y/o distribución y expendio de carne, el cual se encuentra en el anexo técnico de la resolución precitada.
- 2. Solicitud de la Autorización Sanitaria Provisional ante la Entidad Territorial de Salud competente en la jurisdicción del municipio en el cual se encuentra ubicado el establecimiento, diligenciando el formato del Anexo número 1 de la

presente resolución el cual contiene bajo la denominación de ítem obligatorio, la información mínima requerida.

En caso de que el establecimiento cuente con varias sedes, tendrá que presentar solicitud de autorización sanitaria por cada una ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente.

PARÁGRAFO 10. Los establecimientos a los que se refiere el presente artículo, que no realicen los trámites establecidos en los numerales 1 y 2 dentro de los dos (2) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, no podrán continuar desarrollando las actividades de almacenamiento y/o distribución y expendio de carne y productos cárnicos comestibles, siendo objeto de las medidas sanitarias de seguridad, así como los procedimientos y sanciones a que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto número 1500 de 2007.

Para poder desarrollar sus actividades, deberán dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto número 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios según la especie y obtener la Autorización Sanitaria por parte de la Entidad Territorial de Salud competente, cumpliendo el procedimiento establecido para tal fin en el artículo 70 del presente acto.

PARÁGRAFO 20. Para el caso de los establecimientos de almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles de chigüiro (*Hydrochoerushydrochaeris*), dichos establecimientos deberán realizar ante las Entidades Territoriales de Salud la inscripción obligatoria, para lo cual se deberá diligenciar el "Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de almacenamiento y/o distribución y expendio de carne y productos cárnicos comestibles", el cual se encuentra en el anexo técnico de la Resolución número 3753 de 2013, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 76 de la Resolución número 562 de 2016.

ARTÍCULO 40. EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL POR PARTE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD COMPETENTE. Una vez presentada la solicitud de la Autorización Sanitaria Provisional, la Entidad Territorial de Salud competente, dará respuesta al peticionario en un plazo no mayor a quince (15) días.

PARÁGRAFO 10. Los establecimientos que no obtengan Autorización Sanitaria Provisional, no podrán ejercer actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y serán objeto de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar y de las sanciones previstas en la normatividad vigente.

CAPÍTULO III.

SEGUIMIENTO Y EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA.

ARTÍCULO 50. Otorgada la Autorización Sanitaria Provisional, el establecimiento cuenta con dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución para cumplir lo establecido en el Decreto número 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos según la especie.

Posterior al otorgamiento de la Autorización Sanitaria Provisional, la Entidad Territorial de Salud competente realizará una verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto número 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, de la siguiente manera:

1. Visita de diagnóstico. Dentro de los tres (3) meses siguientes al otorgamiento de la Autorización Sanitaria Provisional, la Entidad Territorial de Salud correspondiente efectuará visita de diagnóstico al establecimiento con el fin de identificar el estado de cumplimiento de los requisitos sanitarios por parte del establecimiento, para lo cual diligenciará el "Formato diagnóstico, Cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne" o "Formato diagnóstico, Cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, los cuales se encuentran en los Anexos números 2 y 3 de la presente resolución.

Copia del acta de la visita de diagnóstico será entregada al interesado, con el objeto de que este conozca cuáles son los requisitos que debe implementar en su establecimiento para dar cumplimiento a la normatividad precitada durante el tiempo establecido en el Decreto número 1282 de 2016.

2. Visita de verificación. En un plazo no mayor a tres (3) meses antes del vencimiento del plazo de dos (2) años, contados a partir de la publicación de la presente resolución, el propietario, representante legal o interesado deberá

solicitar ante la Entidad Territorial de Salud correspondiente, la Autorización Sanitaria diligenciando para estos efectos el "Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles", Anexo número 1 de la presente resolución.

Una vez recibida la solicitud de autorización sanitaria, la Entidad Territorial de Salud programará visita de verificación, la cual será realizada dentro de los tres (3) meses anteriores al vencimiento del plazo de dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- a) Cumplimiento de requisitos obligatorios, caso en el cual se otorgará la Autorización Sanitaria, para lo cual la Entidad Territorial de Salud correspondiente diligenciará y entregará al usuario la Autorización Sanitaria;
- b) No Cumplimiento de requisitos obligatorios, caso en el cual el establecimiento solicitante no podrá realizar la actividad hasta tanto se corrijan los hallazgos encontrados, quedando constancia en el acta de verificación.

Para el desarrollo de la visita de Verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios por parte del establecimiento, se diligenciará el "Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles" o "Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, los cuales se encuentran en el Anexo números 2 y 3 de la presente resolución.

PARÁGRAFO. Los establecimientos que realicen actividades después de los dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución, sin haber obtenido la Autorización Sanitaria, serán objeto de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto número 1500 de 2007.

ARTÍCULO 60. Las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución y/o expendio de carne y productos cárnicos comestibles que cuenten con Autorización Sanitaria Provisional y que deseen obtener la Autorización Sanitaria antes de los dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución, deberán presentar ante la Entidad Territorial de Salud competente en el departamento, distrito o municipio donde se encuentra ubicado el establecimiento, la solicitud de la Autorización Sanitaria tramitando el "Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles", relacionado en el Anexo número 1 de la presente resolución.

La Entidad Territorial de Salud competente realizará visita de verificación, en la cual evidenciará el cumplimiento de los requisitos sanitarios por parte del establecimiento diligenciando el "Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles" o "Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, Anexos números 2 y 3 de la presente resolución y como resultado de la visita podrá evidenciarse:

- a) Cumplimiento de requisitos obligatorios, caso en el cual la Entidad Territorial de Salud otorgará la Autorización Sanitaria;
- b) No Cumplimiento de requisitos obligatorios, caso en el cual se informará por escrito la no obtención de la Autorización Sanitaria y continuará vigente la Autorización Sanitaria Provisional previamente otorgada, hasta el término de dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución.

ARTÍCULO 70. Las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución y/o expendio de carne y productos cárnicos comestibles que inicien actividades después de la entrada en vigencia del Decreto número 1282 de 2016, deberán obtener la Autorización Sanitaria por parte de la Entidad Territorial de Salud competente, para lo cual deberán realizar el siguiente procedimiento:

- 1. Inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a lo establecido en el artículo 80 de la Resolución número 3753 de 2013, para lo cual se deberá diligenciar el formato establecido en el anexo técnico de dicha resolución.
- 2. Solicitar la Autorización Sanitaria ante la Entidad Territorial de Salud competente en la jurisdicción del departamento, distrito y municipio en el cual se encuentra ubicado el establecimiento, mediante "Formulario de

Solicitud de Autorización Sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles", el cual se encuentra en el Anexo número 1 de la presente resolución.

La Entidad Territorial de Salud competente realizará visita de verificación, en la cual evidenciará el cumplimiento de los requisitos sanitarios por parte del establecimiento diligenciando el "Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles" o "Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, que se encuentra en el Anexo números 2 y 3 de la presente resolución y como resultado de la visita se presentarán las siguientes situaciones:

- a) Cumplimiento de requisitos obligatorios, caso en el cual la Entidad Territorial de Salud otorgará la Autorización Sanitaria;
- b) No Cumplimiento de requisitos obligatorios, caso en el cual el establecimiento solicitante no podrá realizar la actividad hasta tanto se corrijan los hallazgos encontrados, quedando constancia en el acta de verificación.

PARÁGRAFO. En caso de evidenciarse el desarrollo de actividades de almacenamiento y/o distribución y expendio de carne y productos cárnicos comestibles sin contar con la Autorización Sanitaria, serán objeto de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto número 1500 de 2007.

CAPÍTULO IV.

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN Y EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

ARTÍCULO 80. Durante el plazo de dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución, los
establecimientos de almacenamiento y/o distribución y/o expendio de carne y productos cárnicos comestibles
continuará aplicándose el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para Expendios de Carne, adoptada
mediante Resolución Invima 2015048290 del 30 de noviembre de 2015 "Por la cual se adoptan los instrumentos de
inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas que deberán acogerse por parte de las Entidades Territoriales
de Salud', y demás normatividad sanitaria aplicable en la materia.
ARTÍCULO 90. Los establecimientos que obtengan la Autorización Sanitaria durante el transcurso de estos dos
(2) años contados a partir de la publicación del presente acto administrativo o una vez vencidos los mismos, serán
objeto de inspección, vigilancia y control de acuerdo a lo establecido al Decreto número 1500 de 2007 y sus
modificaciones, y reglamentos técnicos según la especie, teniendo en cuenta la frecuencia de visitas con base en el
riesgo asociado atendiendo lo establecido en el numeral 3 del artículo 60 del Decreto número 1500 de 2007, aquel que
le modifique, adicione o sustituva.

En las diligencias de inspección, vigilancia y control de que trata el presente artículo, se utilizará el "Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendio de Carne y/o productos cárnicos comestibles" o "Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Almacenamiento y/o Distribuciónde Carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, documentos los cuales se encuentran en los Anexos números 4 y 5 que hacen parte integral de esta resolución.

CAPÍTULO V.

INSCRIPCIÓN, INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE TRANSPORTE DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

ARTÍCULO 10. INSCRIPCIÓN. Todo transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles deberá realizar el trámite de inscripción por única vez ante la Entidad Territorial de Salud competente dentro de los dos (2) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, para lo cual diligenciará el "Formulario de Inscripción Sanitaria para Vehículos Transportadores de Carne y Productos Cárnicos Comestibles" Anexo número 6 de la presente resolución.

Una vez radicado el formato ante la Entidad Territorial de Salud competente, se entregará copia de la inscripción al interesado.

PARÁGRAFO 10. La inscripción surtida ante la Entidad Territorial de salud competente, tendrá validez en todo el territorio nacional.

PARÁGRAFO 20. El transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles que no surtan el trámite de inscripción ante la Entidad Territorial de Salud competente dentro de los plazos establecidos, serán objeto de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto número 1500 de 2007.

ARTÍCULO 11. Las Entidades Territoriales de Salud de orden municipal de categorías 1^a, 2^a, 3^a y especial reportarán a la Entidad Territorial de Salud Departamental de su jurisdicción la información de los vehículos inscritos, para su consolidación.

Las Entidades Territoriales de Salud del orden Departamental y Distrital deberán reportar al Invima la base de datos del consolidado digitalizada de los vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles correspondiente al mes calendario vencido, durante los cinco (5) primeros días calendario del mes siguiente al correo electrónico que para el efecto disponga la entidad, empleando el "Formato de Reporte de Vehículos Transportadores de Carne y Productos Cárnicos Comestibles", que se encuentra en el Anexo número 7 de la presente resolución.

PARÁGRAFO. Para la actualización de datos de la Inscripción del Vehículo el propietario, representante legal o interesado deberá radicar por escrito ante la Entidad Territorial de Salud competente, la solicitud de actualización de datos.

ARTÍCULO 12. Para obtener la Autorización Sanitaria para Transporte contemplada en el Decreto número 1500 de 2007 deberán surtir el siguiente procedimiento:

- 1. Estar inscrito ante la Entidad Territorial de Salud competente tal como lo señala el artículo 70 del Decreto número 1282 de 2016 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 10 de la presente resolución.
- 2. Las personas naturales o jurídicas responsables de los vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles deberán presentar ante la Entidad Territorial de Salud competente la solicitud mediante el "Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles", el cual se encuentra anexo en las Resoluciones números 0240 y 0242 de 2013.
- 3. La Entidad Territorial de Salud competente deberá concertar con los responsables de los vehículos transportadores el lugar y la fecha en la cual se realizará la verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios, garantizando que el vehículo se encuentre cargado al momento de realizar la verificación.
- 4. Para la verificación, la Entidad Territorial de Salud competente diligenciará el *Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles*, el cual se encuentra en el anexo No 8 de la presente resolución y como resultado podrá obtenerse:
- a) Concepto Sanitario Favorable, caso en el cual se otorgará la Autorización Sanitaria para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles;
- b) Concepto Sanitario Desfavorable, caso en el cual no se otorgará la Autorización Sanitaria para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

PARÁGRAFO 10. La Autorización Sanitaria para Transporte se establece según lo estipulado en el numeral 3 del artículo 39 del Decreto número 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, y tiene validez en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 13. Durante el plazo de dos (2) años contados a partir de la publicación de la presente resolución, se continuará aplicando el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos, adoptada mediante Resolución Invima 2015048290 del 30 de noviembre de 2015 "Por la cual se adoptan los instrumentos de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas que deberán acogerse por parte de las Entidades Territoriales de Salud" o aquel que lo modifique, adicione o sustituya.

Una vez obtenida la Autorización Sanitaria, los vehículos serán objeto de inspección, vigilancia y control de acuerdo a lo establecido en el Decreto número 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios según la especie, para lo cual se diligenciará el *Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles*, la cual se encuentra en el Anexo número 8 del presente acto administrativo.

Para lo anterior se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- 1. Concepto Sanitario Favorable, caso en el cual se mantendrá la Autorización Sanitaria para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.
- 2. Concepto Sanitario Desfavorable, caso en el cual no podrá realizar la actividad hasta tanto se corrijan las condiciones que conllevaron a la emisión del concepto. Y serán objeto de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y Capítulo III del Título III del Decreto número 1500 de 2007.

PARÁGRAFO. Los vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles deberán ser sometidos como mínimo a dos (2) inspecciones sanitarias al año, dichas inspecciones sanitarias podrán ser realizadas por cualquier Entidad Territorial de Salud y deberá estar a disposición de las autoridades cuando así lo requieran.

CAPÍTULO VI.

DISPOSICIONES FINALES.

ARTÍCULO 14. ANEXOS. Hacen parte integral de la presente Resolución los siguientes anexos:

1. Formulario de solicitud de Autorización Sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

2. Formato diagnóstico, Cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y productos cárnicos comestibles.

3. Formato diagnóstico, Cumplimiento del Decreto número 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles.

4. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para Expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles.

5. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles.

6. Formulario de Inscripción Sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles.

7. Formato de reporte de vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles.

ARTÍCULO 15. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de su publicación.

comestibles.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

8. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos

Dada en Bogotá, D. C., a 7 de octubre de 2016.

La Directora de Responsabilidad Sanitaria encargada de las funciones del Director General,

MERCY YASMÍN PARRA RODRÍGUEZ

ANEXOS TÉCNICOS.

ANEXO NÚMERO 1.

FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

LOGO ETS	FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES
1. ESTABLECIMIENTO	
(Esta sección debe ser diligenciada DEPARTAMENTO	por el propietado del Establecimiento) GUDAD FECHA dia / mes /año M* DENOUPO/N
INSCRITO EN LA ENTIDAD TER Marque e I tipo de so licitud que	
1. SOLICTUD DE AUTORIZACIÓN :	SANITARA PROVISIONAL
2. SOLICTUD DE AUTORIZACIÓN S 1.1 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLE	
Esta seccion debe ser diligenciad	ta por el propietario del Establecimiento
*RAZON SOCIAL	
*CEDULA / NET *NOMBRE COMERCIAL	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN
*DRECCIÓN	MATRICULA MERCANTIL
*DEPARTAMENTO	*MUNOPIO
Barrio Vereda Cost:	Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserio URZ
TELÉFONOS	FAX
CORPEO ELECTRÓNICO NOMBRE DEL PROPIETARIO	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	N C.C. C.C. ME Numero de documento
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE	
*DOCUMENTO DE IDENTRICACIÓN *DRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	N C.C. C.S. ME Número de documento
*DEPARTAMENTO	*MUNCPIO
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAN	MENTO TRABAJADORES TRABAJADORES
"TIPO DE PRODUCTOS QUE / EXPENDE:	
	Otras especies SI NO Cuál?
	PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI NO
	EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI NO Cuáles?
1.2 ULTIMA VISITA DE INSPECCIÓ Esta sección debe ser diligenciad	ON SANITARIA: PARA LA SOLICITUD DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL O DENITIVA
	El establecimiento ha sido Inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la ultima acta de insp
Fecha de la Utima Visita	do / mes /año CONCEPTO: PV TAVONALE PVR TAVONALECON D DEFAVONALE
1.3 OBSERVACIONES DEL RESPON	NSABLE DEL ESTABLECIMIENTO O QUIEN REALIZA LA SOLICITUD
TA PERSONA QUE REALIZA SOLIC	MUD:
FIRMA:	
NOMERE: CÉDULA:	CARGO: TELÉFONO DE CONTACTO:
CEDOLA:	IELEPONO DE CONTACTO:
2. ENTIDAD TERRITORIAL	DECALID
	oda por la Entidad Territorial de Salud
Entidad Territorial de Salud	Solicitud No
Entoad remonarde said	SOFTONO HU
Funcionario que realiza	Fecha: dia / mes /año
Ingresa información:	1 North
Firma:	
DA ORCEONACIONEC DEL A M	LITOUD AD CAMITADIA
2.1 OBSERVACIONES DE LA AL	DTORIDAD SANITAKIA:
2.2 PARALA AUTORIZACIÓN SAN	
Esta sección debe estar diligencia	da por la Entidad Territorial de Salud
Funcionario Designado	Fecha Respuesta: dia / mes /año
	(a)
2.3 PARALA AUTORIZACIÓN SAN	ITARIA
Г	
Fecha Visita	dia / mes /ato Hora:
2.4 ACEPTACION Y NOTIFICACIO	IN ELECTRÓNICA
1	
Acepto y autorizo ser notificado po	r comeo electrónico de las actuaciones que se deriven SI

ANEXO NÚMERO 2.

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO NÚMERO 1500 DE 2007, SUS MODIFICACIONES Y REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIOS DECARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

	FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS LOGO ETS COMPLEMENTARIOS PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		
	CNDAD FECHA día / mes /año		
	TIPO DE ESTABLECIMIENTO: VO ROQUICOS CANNOS COMETRUSON DE CARNE REPRIGENDOS CONCERADOS	Г	\neg
	ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	_	Ħ
	IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		_
*4	MED ORIGATORIO		
	RAZÓN SOCIAL .		_
L	*CÉDULA / NIT *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		
L	*NOMBRE COMERCIAL		
L	*DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL		
L	*DEPARTAMENTO *MUNICPIO		\neg
L	Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserio UPZ	П	_
L	Otro Cush	_	\neg
L	TELEFONOS FAX		=
L	CORRED ELECTRÓNICO		=
L			=
L	"NOMBRE DEL PROPIETARIO		=
L	*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC CE NT Número de documento		_
L	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		
L	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. CE NT "Número de documento		
L	*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		
L	*DEPARTAMENTO *MUNICPIO		
L	*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO *NÚMERO DE TRABAJADORES		=
н	L CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES YPROCESO		
		CI II	1015
No	REQUISITOS	CUN	APLE
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. ((ey)9/1979. Aniculo 262).	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. (Decreto 1500 de 2007 Articulo 26 Numeral 1.1.2, Articulo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Articulo 66. Resolución 0040 de 2013 Articulo 129. Resolución 0042 Articulo 54 Numeral 1.)	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 came y/o productos cámicos comestibles, así como el flujo del personal. (Deceto 1500 de 2007 Artículo 25 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010	SI	NO.
L	Articulo 66. Resolución 0240 de 2013 Articulo 129. Resolución 0242 Articulo 54 Numeral 1)	31	, NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienesta r de la comunidad. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013	SI	NO
	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el senicio se preste en una edificación que es también vivienda, está		
6*	separado fisicamente de ésta, así como los accesos y pasillos de transito deben ser independientes de la misma (Ley 9/1979: Articulo 262).	SI	NO
78	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, laublies, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4,	SI	NO
Ĺ	Artículo 36 Numeral S. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54)	31	140
8*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaría para efectos de drenaje. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).	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, Numeralea 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4,	SI	NO			
11'	Las parades se encuentran construídas en materiaies resistentes, no tóxicos, impermediles, lixableis, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie), (Resolución 3009/01/0 Artículo 17), fumeral d'. Resolución 2007/01/2 Artículo 17), fumeral d'. Resolución 2007/01/2 Artículo 17), fumeral d'. Resolución 2007/01/2 Artículo 3), fumeral d'.					
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Recolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Recolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Recolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	SI	NO			
	Los techos, faisos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, iso, no presenta condensación, no se obsenta desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección, (Recolución 2009/2014 Artículo 67, Numeral 6. Resolución 2000/2013 Artículo 130, Numeral 6. Resolución 2020/13. Artículo 55, Numeral 6.).	SI	NO			
14	Las áreas cuentan con la vertilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 1.1.2).	SI	NO			
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desirifección, (Recolución 3008/0016; Artículo 57, Numeral 8, Recolución 240/0015; Artículo 130, Numeral 8, Recolución 240/0015; Artículo 130, Numeral 8, Recol	\$I	NO			
16°	Las puerlas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (Readución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 7, Readución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7, Readución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).	SI	NO			
17	El estatecimiento cuenta con la sufficiente illuminación (natural o artificial), sobretodo en las areas donde se manigule la came o los productos cámicos comestibles. (Recolución 3009/2010 Articulo 67, Numerales 3, 9, 12. Recolución 240/2013: Articulo 130, Numerales 3, 9, 113. Resolución 240/2013: Articulo 55, Numerales 3, 9, 113.	SI	NO			
18"	Las lamparas 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			
	Quenta con los servicios sanitarios (traños) en material higiênico sanitario, en cartidad suficiente con respecto a la cartidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la came y los productos cámicos comestibles, (Resolución 3098/01/0 Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013. Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013. Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013.	SI	NO			
20*	Los servicios santarios cuentan con los impementos requerios para la higiene personal como papel higienico, dispensador con jabón desirfectante, implementos desechables o equipos andomáticos para el escado de manos y popeleras de accionamiento no manual. (Resolución 3002010: Articos F. Numeral R. Repulsación 2000115 Articulo 100. Numeral 15. Repulsación 2002011 Articol 500.	SI	NO			
	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de clores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se maripula carne y/o productos cámicos comestibles, (Repulsoin 3009/0010: Ariculo 67, Numera 18, Repulsoin 240001-X-Ariculo 55, Numera 19, Repulsoin 2400	SI	NO			
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Resolución 3008/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 55, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 55, Numeral 17.	SI	NO			
23"	Cuerta com installaciones para operaciones de Impieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas del confe o cercanas a estas de accionamiento no manual, (Resolución 300/2010, Artículo 67, Numeral 19.1, Resolución 240/2012; Artículo 130, Numeral 19.1, Resolución 24/2012; Artículo 50, Numeral 19.1).	SI	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 19.2 Recolución 240/2012: Artículo 130, Numeral 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 65, Numeral 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 67, Numeral 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 68, Numeral 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 68, Numeral 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 19.2 Recolución 240/2013: Artículo 68, Numeral 19.2 Recolución 240/2013: Artícu	ŜI	NO			
25°	Le example, mentro cuerne currino equipo y internativo reconstruir de resolutivo de las deliminación, no cuerce example. desfinados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimento evita la contaminación de la carrie o los productos cámicos comestibles, chevete 1500/007. Artículo 18, Numerales 22, 23 y M. Resolución 240/2013. Artículo 130, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013. Artículo 22. Numerales 21, y 32, Artículo 25, Numerales 22, 23, 24 y	SI	NO			
	Department manipulador no presenta signos y/o sintomas de enfermedad (heridas infectadas, imitaciones cutáneas o diamea, entre otras) o en caso de presentanse, el establecimiento implementa las medidas presentans y correctivas necesarias para entar la contaminación de la carme y producios claribios comercisibilities. (Devere di 50,000029- Aridious 5, Mumeral 1.1,3 Recolución 3009/07019- Aridious 14, Numeral 1, Aridiou 15, Numeral 11,2 Recolución 34001013- Aridious 14, Numeral 1,4 Aridiou 15, Aridious 16, Aridious 16, Aridious 17, Numeral 16, Aridious 16, Numeral 12, 2, Recolución 3400123- Aridious 18, Aridious 16, Aridious 18, Aridiou	SI	NO			
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higilenicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan unas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (Resouveis 2008/2016. Ariculo 15: Numeral 2.1, 2.7, 2.8, 2.11, 2.12, 3.15, 3.17, Articulo 67: Numeral 1.2. Resouveis APO2012. Articulo 14, Numeral 3, Articulo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resouveis 2400012. Arcivos 15, Numeral 2. Articulo 16: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resouveis 2400012.	SI	NO			
	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 higiênico de las manos. (Recolución 3009/2010: Artículo 16: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2.	SI	NO			

29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Recolución 3009/2010: Artículo 16: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17. Numeral 19. Resolución 240/2013	SI	NO		
ю,	La didación de trabajo se marriliene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen stados al cuepo, (Resolución 305/010 Artículo 11, Aunural 33, 32, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/0112 Artículo 17, Numeral 2, Artículo 50 Numeral 12, Resolución 240/01014, Artículo 16, Numeral 23, Artículo 50 Numeral 12, Artículo 50 Numeral	SI	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 240/2013: Artículo 15: Numeral 10: Artículo 15: Numeral 21.2	SI	NO		
32"	El personal usa calzado cerrado, de tacon bajo e impermedile. (Recolución 3003/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Recolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13: Artículo 130: Numeral 21.2. Recolución 240/2013: Artículo 16, Numeral 13: Artículo 55: Numeral 21.2	SI	NO		
3	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución	SI	NO		
4	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el pensonal manipulador acorde con las actividades que se resilizan, el cual tiene una duración de por lo menos Il Onanos anuales certificados por la Entidos Termitonal de Saúd o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiéricas, (Resolución 3009010, Artículo 67, Numeral 71,3, Artículo 83, Numeral 2,3, Resolución 2402013; Artículo 130, Numeral 21,3, Artículo 57, Numeral 7,000,000,000,000,000,000,000,000,000,0	SI	NO		
15	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y existración del impacto. (Recolación 3009/016: Articulo 67, Numera) 21,3, Articulo 68, Numera) 3. Resolución 240:2013: Articulo 130, Numera) 2. 33, Articulo 132, Munte 3. Resolución 240:2013: Articulo 55, Numera) 21,2, Articulo 73, Numera) 2.	SI	NO		
16	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 accines correctivas a tomar cuando existan destactiones, (Resolución 3008/0910; Articulo 57, Numeral 21, Articulo 59, Numeral 4, Resolución 240/2013; Articulo 51, Numeral 40, Numeral	SI	NO		
17"	El establecimiento verifica las condiciones higiênico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cómicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (Dervier 150,0007. Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2012. Artículo 130, Numeral 28. Resolución 240/2012. Artículo 58, Numeral 29.	SI	NO		
8"	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y guía de transporte de came) que permiten establecer que las canales, sus				
19	Las canales enteras, medias canales y cuartos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la came que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO", (pecreto 1500/2007/ Arciulo 31, Nurang 42, Arciulo 38, Nurang 14, Arciulo 38, Nurang 14, Arciulo 38, Nurang 42, Arciulo 38, Nurang 14, Arciulo 38, Arci	SI	NO		
10*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almaceran de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso extando así el riesgo de contaminación. (Devete 1500/2007. Aricius 42, Numeral 9. Recolución 3009/2010. Aricius 67, Numeral 32. Recolución 3009/2010. Aricius 55, Numeral 32. Recolución 3009/2010. Aricius 67, Numeral 32.	SI	NO		
113	El empaque y etiquetado de la came (en caso de requerifo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerine, la etiqueta del producto doberá contener como mísmo. Recha de beneficio, Rocha de empaque, Recha de encimiento, condiciones de consensación y nomire del cotte. (Benefic 1950/007/Aridox del 7, Almaraire 1, 5).	SI	NO		
12"	El establecimiento cuenta con termometros calibrados para la medición de las temperaturas de la came y productos cámicos comestibles. (Decreto 150/2007: Articulo S, Parágrafo 1, Resolución 3009/2010: Articulo 57, Numeral 27. Resolución 240/2013: Articulo 123, Numeral 31. 4. Resolución 34/2013: Articulo 22, Numeral 2.2, Articulo 54, Numeral 54, Articulo 55, Numeral 32)	SI	NO		
13'	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeracion o congelación de los productos. (Deceb 1600007: Artículo 4, Parágrafo 1. Resolución 303/05/10: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Librarl b. Resolución 240/05/13: Artículo 150, Numeral 27, Resolución 240/05/13: Artículo 250, Numeral 27, Resolución 240/05/14: Artículo 150, Numeral 27, Num	SI	NO		
4"	- Bowlino, Protrino y Orden Croccotylia: - Bowlino, Protrino y Orden Croccotylia: En Refligeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cámicos comestibles 5°C (solo bowlinos y portcinos). En Congelación: Para came y productos cámicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corrat. En Refligeración: Canales y sus partes 2°C a 4°C; productos cerricos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cámicos comestibles a - 18°C o menos. En caso que el establecimiento reatice las actividades secundarias de desprese, deshuses y/o fileto, el producto se mantiene a	81	NO		
	La Casa digit e establicamenta relative advantadores securidades de copytente, venturese y los interiores de ministerior a ministrino S'C Cartiforde la operación (Cerebe i 1500/2007). Artículo 18, Resiguel o 17/2. Resolución 2009/2004. Artículo 17, Numeral 32.3.2, Ártículo 65, Numeral 2. Resolución 2400/213. Artículo 18, Artículo 55, Numeral 3. Resolución 2400/213. Artículo 54, Numeral 3. Artículo 55, Numeral 3. Artículo 56, Numeral 3. Artículo 57, Numeral 3. Artículo 58, Numeral	<u>.</u>			

O	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (Decreto 2270 de 2012: Artículo 8)	SI	N			
16	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su inferior. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2012: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral	SI	N			
17	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el confacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. (Recolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literaleo c, d y e. Recolución 340/2013: Artículo 123, Numeral 7)	SI	NO			
18	Las áreas y lo equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (Recolución 303/2010. Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal J.)					
	En caso de expender came y/o productos cámicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las cames de					
	diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cámicos					
9	comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos	SI	N			
	tios. (Recolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Recolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Recolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y					
-	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se	SI	N			
-	asegura su correcta consenación. (Recolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Recolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 32)					
	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así	SI	N			
а	como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Recolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Recolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Recolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3)	SI	N			
_	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterranea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con					
2	autorización por parte de la autoridad ambiental. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)	SI	N			
ī	En caso de usar frielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser					
3	elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. (Decreto NA**	SI	N			
_	1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)	_	_			
	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos liquidos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26. Numeral 1.1.9. Recolución 3009/2010: Artículo 67. Numeral 11.1. Recolución 340/2013: Artículo 130. Numeral 11.1.	Si	N			
•	Recolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)	-				
	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y		\vdash			
5'	desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. (Recolución 2009/2010:	SI	N			
	Artículo 67, Numeral 20.2. Recolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Recolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)					
	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los	/ _{rsw}				
6	equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2012: Artículo	SI	N			
	130, Numeral 20.1. Repolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)					
7	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control	SI	N			
_	integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)					
			-			
	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación					
	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia					
8	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alímento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se	SI	,			
8	de condiciones insatubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpio periódicamente para eutar la acumulación de polvo. Las sustancias y utresilios para las bácies de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se exita la contaminación de la carme y los productos cámicos comestibles, (puente 150/2007. Artículo 26,	SI	N			
8"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo, Las sustarcias y utensitios para las tabores de limpieza y desiridección se almacenan de forma que se exita la contaminación de la came y los productos cámicos comeditiées. (Deveret 5000007. Anfauto 26, Numeral 1.1.12 Resolución 30090070 Anfauto 47, Numeral 12. Resolución 2402012 Articulo 130, Numeral 12. Resolución 3402012 Articulo 58,	SI	N			
8"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polho. Las sustancias y utensitios para las talores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la came y los productos cámicos comestibles. (Decreto 1500/207. Anículo 26, Numeral 1.1.12 Recolución 3009/2010: Anículo 67, Numeral 12. Recolución 340/2013: Anículo 130, Numeral 12. Recolución 340/2013: Anículo 55, Numeral te 12 y 38).	SI				
8"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limipo periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpieza y desinfección se afinacenan de homa que se exta la contaminación de la carne y los productos cámicos comestibles, (pueres 150/2007. Artículo 38, Numeral 1.1.1.2 Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 1.2 Resolución 240/2013. Artículo 130, Numeral 1.2 Resolución 240/2013. Artículo 58, Numerale 1.2 Artículo 5					
8.	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutra la acumulación de polos. Las sustancias y utensilios para las labores de limpiaza y desinfección se aimacenan de bima que se enta la contaminación de la came y los productos cámicos comestibles, (poeme-1500007. Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 30092010. Artículo 87, Numeral 1.2. Resolución 3009201	SI				
8.8	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limipo periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpieza y desinfección se afinacenan de homa que se exta la contaminación de la carne y los productos cámicos comestibles, (pueres 150/2007. Artículo 38, Numeral 1.1.1.2 Resolución 3009/2010. Artículo 67, Numeral 1.2 Resolución 240/2013. Artículo 130, Numeral 1.2 Resolución 240/2013. Artículo 58, Numerale 1.2 Artículo 5					
9.	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpieza y desimfección se alimpieza y desimfección de la carne y los productos cámicos comestibles, (pueres 150/2007. Artículo 38, Numeral 12, Resolución 3009/2010. Artículo 57, Numeral 12, Resolución 3009/2010. Artículo 57, Numeral 12, Resolución 3009/2010. Artículo 58, Numeral 11, 112, Resolución 3009/2010. Artículo 58, Numeral 12, Resolución 3009/2010. Artículo 58, Numeral 12, Resolución 3009/2010. Artículo 58, Numeral 12, Resolución 2009/2010. Artículo 58, N	SI	N			
9.	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertificación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polho. Las sustancias y utensilios para las labores de limpicas y desinfección se alimaceran de forma que se exita la contaminación de la came y las productos cámicos comestibles, (pervete 190/2007. Aniculo 28, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 67, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 67, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 67, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 68, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 68, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 68, Numeral 12, 12, 13, Aniculo 68, Numeral 12, 13, Numeral 12, 14, 14, Aniculo 68, Numeral 13).		N			
9.	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutra la acumulación de polto. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se alimaceran de forma que se enta la contaminación de la came y las productos cámicos comestibles, (perente 1500/2007. Articulo 26, Numeral 11.112. Resolución 3008/2016. Articulo 57, Numeral 12. Resolución 3008/2016. Articulo 57, Numeral 12. Resolución 3008/2016. Articulo 58, Numeral 13. Resolución 3008/2016. Resolución 3008/2016. Articulo 58, Numeral 300. Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalacionas y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo,	SI	N			
9"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpieza y desimfección se afinaceman de homa que se exta la contaminación de la carne y los productos cámicos comestibles, (pueres 150/0007.4 Arcivio 25, Numera 11.2 Resolución 300907.5 Arcivio 25, Numera 11.2 Resolución 300907.5 Arcivio 25, Numera 11.2 Resolución 400007.5 Numera 11.2 Resolución 400007.5 Arcivio 25, Numera 11.2 Resolución 400007.5 Numera 11.2 Resolución 400007.5 Arcivio 25, Numera 11.2 Resolución 4000	SI	B			
9"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polvo. Las sustancias y utersilios para las talores de limpica y definición se afrancenan de homa que se exita la contaminación de la came y las productas cámicos comestibles, (puerves 190/2007. Artículo 25, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Artículo 57, Numeral 12, Resolución 340/2013. Artículo 130, Numeral 12, Resolución 340/2013. Artículo 58, Numeral 13, 12, Resolución 3009/2016. Artículo 57, Numeral 12, Resolución 340/2013. Artículo 58, Numeral 13, 12, Resolución 340/2013. Artículo 58, Numeral 12, 12, Artículo 58, actividades, cuenta con un área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al violumen del producto manejado, evitando la contaminación cruzada. El área se manetiene a una temperatura máxima de 122°C durante el desambilo de dichas actividades, (Resolución 240/2013. Artículo 22, Numeral 12, 12, Artículo 55, Numeral 20). Cuenta con un programa ocumentado de mantenimiento de instalacionas y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación, (Bevente 1900/0007. Artículo 54, Numeral 12, Artículo 54, Numeral 12, Artículo 57, Numeral 21, Artículo 57, Numeral 12, Artículo 57, Nu	SI SI	B			
9"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polto. Las sustancias y utensilios para las labores de limpica y desinfección se dimacenan de homa que se enta la contaminación de la came y las productos cámicos comestibles, (pervete 150/2007. Aniculo 25, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Aniculo 57, Numeral 12, Resolución 340/2013. Aniculo 130, Numeral 12, Resolución 340/2013. Aniculo 38, Numeral 14, 112, Resolución 3009/2016. Aniculo 57, Numeral 12, Resolución 340/2013. Aniculo 58, Numeral 12, 12, 13, Aniculo 58, Numeral 12, Resolución 340/2013. Aniculo 58, Numeral 12, 12, 13, Aniculo 58, Numeral 12, 12, 13, Aniculo 58, Numeral 12, 13, Aniculo 58, Numeral 12, 14, 14, 14, 14, 14, 14, 14, 14, 14, 14	SI SI	B			
1'	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las tabores de limpieza y desirifección se afrancenan de homa que se exta la contaminación de la carme y los productos cámicos comestibles, (puerves 190/2007; Ariculo 38, Numeral 12, Resolución 3009/2010; Ariculo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013; Ariculo 130, Numeral 12, Resolución 240/2013; Ariculo 58, Numeral 1,112, Resolución 2009/2010; Ariculo 67, Numeral 12, Resolución 2009/2013; Ariculo 58, Numeral 1,112, Resolución 2009/2013; Ariculo 58, Numeral 1,112, Ariculo 58, Ariculo 58, Numeral 1,112, Ariculo 58, Numer	SI SI	5			
1'	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifiación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polto. Las sustancias y utersilios para las labores de limpica y deriódición se afrancenan de forma que se esta la contaminación de la came y las productos cámicos comestibles, (pervete 190/2007. Artículo 25, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Artículo 37, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Artículo 37, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Artículo 38, Numeral 12, Resolución 3009/2016. Artículo 38, Numeral 12, 12, 13, Artículo 38, acorde al solutionen del productio manajeato, evatando la contaminación cruzada. El área se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desamolio de dichas actividades. (Resolución 2402013. Artículo 28, Numeral 29). Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalacionas y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación, (Devente 19000007. Artículo 28, Numeral 12.) Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. Devente 19000007. Artículo 28, Numeral 13. Resolución 3009/2013. Artículo 19, Numeral 11. Artículo 18, Resolución 2000007. Artículo 19, Numeral 11. Artículo 18 Resolución 2000007. Artículo 19, Numeral 11. Artículo 18 Resolución 2000007. Artículo 19, Numeral 11. Artículo 18 Resolución 2000007. Artículo 19, Numeral 11. Artículo 18, Resolución 200007. Artículo 19, Numeral 11. Artíc	SI SI	N N			
1"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifación, se limpica periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpica y desimfección se afrancenan de homa que se exta la contaminación de la carne y los productos cámicos comestibles, puerves 150/2007. Ariculo 38, Numeral 12, Resolución 309/2010: Ariculo 87, Numeral 12, Resolución 309/2010: Ariculo 87, Numeral 12, Resolución 309/2010: Ariculo 88, Numeral 11, 112, Resolución 309/2010: Ariculo 87, Numeral 12, Resolución 309/2010: Ariculo 88, Numeral 11, 112, Resolución 309/2010: Ariculo 88, Numeral 11, 112, Resolución 309/2010: Ariculo 88, Numeral 11, 112, Resolución 200/2011: Ariculo 88, Numeral 11, 112, Ariculo 88, Numeral 11, Ariculo 88, Numeral 11, Ariculo 88, Numeral 11, Ariculo 88, Numeral 11, Ariculo 89, Numeral 11, Aric	SI SI SI	N N			
1"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilias para las talores de limpica y describos e amacenan de forma que se exita la contaminación de la came y los productos cáminos comestillos, operate 190/2007. Aniculo 38, Numeral 12. Resolución 3009/2016. Aniculo 67, Numeral 12. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. La Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Aniculo 58, Numeral 13. Aniculo 58, Numeral 13. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Cultar 30	SI SI	N N N N N N N N N N N N N N N N N N N			
11"	de condiciones insalutres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifación, se limpia periodicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpieza y desimfección se afranceman de homa que se exta la contaminación de la carne y los productos cámicos comestibles, puerves 15000007. Arcivo 37, Numera 12.2 Resolución 3407012. Arcivo 150, Numera 150, 12.2 Resolución 3407012. Arcivo 150, Numera 150, Nume	SI SI SI	N N			
11"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilias para las talores de limpica y describos e amacenan de forma que se exita la contaminación de la came y los productos cáminos comestillos, operate 190/2007. Aniculo 38, Numeral 12. Resolución 3009/2016. Aniculo 67, Numeral 12. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. La Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Aniculo 58, Numeral 13. Aniculo 58, Numeral 13. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Resolución 3009/2016. Aniculo 58, Numeral 13. Cultar 30, Numeral 13. Cultar 30	SI SI SI	N N			
11"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifación, se limpia periódicamente para eutar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las tabores de limpiaza y desirifección se afrancenan de homa que se exta la contaminación de la carme y los productos cámicos comestibles, (puerves 190/2007; Ariculo 38, Numeral 12. Resolución 3009/2010; Ariculo 67, Numeral 12. Resolución 3009/2010; Ariculo 67, Numeral 12. Resolución 3009/2010; Ariculo 67, Numeral 12. Resolución 3009/2010; Ariculo 68, Numeral 13. Resolución 3009/2010; Ariculo 67, Numeral 12. Resolución 3009/2010; Ariculo 68, Numeral 13. Resolución 3009/2013; Ariculo 28, Numeral 13. Resolución 2009/2013; Ariculo 14, Numeral 15, Ariculo 57, Numeral 2009/2013; Ariculo 14, Numeral 15, Ariculo 57, Resolución 2400013; Ariculo 14, Numeral 15, Ariculo 57, Resolución 2400013; Ariculo 14, Numeral 15, Ariculo 57, Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 13, Resolución 2400013; Ariculo 14, Numeral 15, Ariculo 57, Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 57, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 14, Numeral 15, Ariculo 15, Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 13, Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 15, Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 12, 2. Resolución 2400013; Ariculo 15, Numeral 12, 2. Res	SI SI SI	N N N N N			
99"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventifación, se limpia periódicamente para eutrar la acumulación de polvo. Las sustancias y utersilios para las talores de limpica y descrición se amancenan de homa que se esta la contaminación de la came y las productos cámicos comestibles, (puerves 190/2007. Artículo 25, Numeral 12, Resolución 3009/2010; Artículo 57, Numeral 12, Resolución 3009/2010; Artículo 57, Numeral 12, Resolución 3009/2010; Artículo 57, Numeral 12, Resolución 3009/2010; Artículo 58, Numeral 13, 112, Resolución 3009/2010; Artículo 57, Numeral 12, Resolución 3009/2010; Artículo 58, Numeral 13, 112, Resolución 3009/2010; Artículo 58, Numeral 13, 112, Resolución 3009/2013; Artículo 58, Numeral 13, India	SI SI SI	N N N N N			
1"	de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de vertifación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilos para las labores de limpieza y desimfección se afrancenan de homa que se exta la contaminación de la carne y los productos cámicos comestibles, puerves 150/2007. Ariculo 38, Numeral 12. Resolución 30/9/2016. Ariculo 57, Numeral 12. Resolución 30/9/2016. Ariculo 58, Numeral 1.1.12. Resolución 30/9/2016. Ariculo 57, Numeral 12. Resolución 30/9/2016. Ariculo 58, Numeral 1.1.12. Resolución 30/9/2018. Ariculo 58, Numeral 1.1.12. Resolución 30/9/2018. Ariculo 58, Numeral 1.1.12. Resolución 20/9/2018. Ariculo 58, Numeral 1.1.12. Aricul	SI SI SI	N N N N N			

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplir **No Aplica:en caso de que el establecimiento objeto de			
Los requisitos sanitarios calificados con NO durante est Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al términ			vencimiento de la
Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto Seguridad a que haya lugar.	durante la visita de diagnóstico, el e	establecimiento será objeto de las	Medidas Sanitarias de
	OBSERVAC	IONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:			
	Q. (1911)	-, (1112)	
Por parte del establecimiento:			
FUNCIONARIO(S) QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO			
FIRMA:	FEO	MA:	
NOMBRE:	NO	MBRE:	
CEDULA:	CEC	ULA:	
CARGO:	CAF	IGO:	
INSTITUCIÓN:	INST	ITUCIÓN:	
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIEND	E EL DIAGNOSTICO:		
FIRMA:	FRI	AA:	
NOMBRE:	NO	MBRE:	
CÉDULA:	CÉC	ULA:	
CARGO:	CAF	IGO:	

ANEXO NÚMERO 3.

MODIFICACIONES Y REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

	FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS LOGOETS COMPLEMENTARIOS PARA ALMACENAMIENTO Y/O								
L	DISTRIBUCIÓN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES								
l	CIUDAD FECHA día/mes/año								
ı	TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACINAMENTO Y/O DETRIBUDON DE CARNE REFRICISADOS CONCERDES: DE CONCELADOS								
L	ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD								
100	IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO								
	RAZÓN SOCIAL "CÉDULA / INT "NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		┥.						
l	*NOMERE COMERCIAL		\exists						
l	*DRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL								
l	**DEPARTAMENTO	П							
l	Otto Cusi:								
l	TELEFONOS FAX CORPEO ELECTRÓNICO		Ξ.						
l	*NOMBRE DEL PROPIETARIO		\exists						
l	*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION CC CE NI Ni Número de documento		5						
	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DOQUINENTO DE DENTRICACIÓN C.C. CE. NII **Numero de documento		\exists						
	**DIRECCION DE NOTIFICACION		=						
	*DEPARTAMENTO **MUNOPIO								
L	"HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO "NÚMERO DE TRABAJADORES								
No	L CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO REQUISITOS	CUM	1PLE						
1.	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de instudiad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plaças u otros que puedan contaminar el alimento. (Ley 91/379 Articulo 202).	SI	NO						
2.	ue piagas o corco que puesan constantina el animento. ((g/g/1579 Articulo 26 Numeral 1.1.2, Articulo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Articulo 66. Resolución 2004 de 2010 Articulo 66. Resolución 2004 de 2010 Articulo 68. Resolución 2004 Articulo 58 Numeral 1.1.2, Articulo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Articulo 58. Resolución 2004 Articulo 59 Numeral 1.1.2, Articulo 36 Numeral 5. Resolución 2009 de 2010 Articulo 59 Numeral 5. Resol	SI	NO						
3*	La construcción impide el lingreso de plagas. (Ley 9/1979; Articulo 259). El establecimiento tiene el tamaño necesario gara permitir i 1 a manipulación y almacenamiento de la came y/o productos cámicos	SI	NO						
4*	Comestibilities, ast Como of flujo del personal. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 28 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1.	SI	NO						
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013	SI	NO						
6*	El establecimiento no es usado como domitiorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también wivenda, está separado fisicamente de ésta, así como los accesos y pasillos de transito deben ser independentes de la misma (Ley 91978 Anieus 262).	SI	NO						
7*	Java. Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie les lisa (sin grietas, ruposidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Decreto 1900 de 2007 Ariculo 18 Aumeral 1.1.3, 1.1.4.	SI	NO						
01	Artículo 36 Amerial S. Recolución 3000 de 2010 Artículo 66. Recolución 0240 de 2013 Artículo 128. Recolución 0242 Artículo 130. Artículo 130. De 2013 Artículo 130. Recolución 0242 Artículo 130. Artículo 130. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de chenaje. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36	SI	NO						
91	Numeral S. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54). Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.	SI	NO						
F	(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Recolución 3009 de 2010 Artículo 66. Recolución 3040 de 2013 Artículo Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su	-							
10	superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Decreto 1500 de 2007 Artículo 28 Numeral 1.1.3, Artículo 36 Numeral S. Recolución 3009 de 2010 Artículo 66. Recolución 0240 de 2013 Artículo 129. Recolución 0242 Artículo 54).	SI	NO						
11	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 5. Rezolución 3009 de 2010 Artículo 68. Rezolución 3040 de 2013 Artículo 128. Rezolución 0240 Artículo 54).	SI	NO						
12	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se obsena desprendimiento de particulas y permiten su limpieza y desinfección. (Devreto 1500 de 2007 Artículo 30 Nameral 5.1.3, Artículo 38 Nameral 5.6 Recolución 3000 de 2010 Artículo 58. Recolución 3000 de 2010 Artículo 59.		NO						
13'	Las áreas cuentan con la vertilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Númeral 1.1.5, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 128.	SI	NO						
10	Recolución 0042 Anículo 54). Las ventianas y otras aberturas estan construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y	SI	NO						
\vdash	desiffección. (Gerente 1500 de 2007 Artículo 28 Númeral 1.1.5, Artículo 38 Numeral 5. Recolución 3008 de 2010 Artículo 86. Recolución 0340 de 2013 Artículo 128, Recolución 0342 Artículo 54. Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 28 Númeral 1.1.2, Artículo 36	ol	nev .						
15	Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).								
16	El establecimiento cuenta con la suficiente lluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la came o los productos Cámicos Comestibles. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.6, Artículo 36 Numeral 5. Recolución 3008 de 2010 Artículo 66. Recolución 0300 de 2013 Artículo 125 Recolución 031 Artículo 54).	SI	NO						
17	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil límpieza y poseen la protección necesaria para evitar la Calda de particulas extrañas. (Desreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.6, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66.	SI	NO						
H	Recolución 0540 de 2013 Artículo 123. Recolución 0342 Artículo 54). El establecimiento dispone de senvicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a								
18	la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 8 Númeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 68. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0240 Artículo 541.	SI	NO						
-	Quenta con los senácios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de								
19'	personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la came y los productos Cámicos Comestiblés (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Mimeral 1.1.7. Artículo 36 Mumeral S. Resolución 3009 de 2010 Artículo 86. Resolución 0240 de 2013 Artículo 123. Resolución 2044 Artículo 541.	SI	NO						
201	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desimfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no	SI	NO						
21	manual. (Deveto 1500 de 2007 Aricuno 25 Númera? 1.17. Activuo 26 Númera? 5. Resolución 2009 de 2010 Aricuno 65. Resolución 0,040 de 2013 Los servicios sanitarios cuentário con sistema de ventifación o extraocción de diores y no se encuentra dirigido a las areas donde se manipula came y/o productos cámicos comestibiles. (Deveto 1500 de 2007 Aricuno 26 Númera 1.1.7. Ariculo 36 Númera 1.6. Resolución 3009 de	SI	NO						
22	2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54). Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Decreto 1500 de	SI	NO						
23	2007 Articulo 28 Números I 1.7. Articulo 38 Numeros F. Resolución 2009 de 2010 Articulo 68. Resolución 0420 de 2013 Articulo 129 Resolución 0420 Cuenta con instalaciones (isramanos de accionamiento no manual) para operaciones de limpieza, desimfección y secacio de las maninistratores en las finas de protein personas e actos (insues 400 de 2011 Articulo 28 Numeros de los maninistratores en las finas de protein personas e actos (insues 400 de 2011 Articulo 28 Numeros de las contratores en las finas de protein personas e actos (insues 400 de 2011 Articulo 28 Numeros de las contratores en las finas de protein personas en las finas de las contratores en las finas de las contratores en las finas de las contratores en las contrator								
23	nanos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas, (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Númeral 1.1.1. Artículo 35 Númeral NO Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2010 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).								

24"	El establecimiento cuenta con los equipos y utensillos necesarios para el desamollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limipeza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la came o los productos cámicos comestibles, [perior si odo e 2007 Artisus o 34 maient / 1.1].	SI	NO			
25"	Existen axisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del laxado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y artes de iniciar las labores Garias. (Decreio 1500 de 2007 Anticu 3 e Numera 1.1.7. Articulo 35 Numera 8. Resolution 2000 de 2010 Activido. 8. Resolución dizo de 2010 Anticulo 313. Resolución destá Articulo 43).	SI	NO			
26"	El establecimiento quenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas en caso de almacerar productos que requieren infegreación y/o conglesión, (Resolución 2000 de 2010 Arisculo 58 Numerá 4. Resolución 2040 de 2013 Arisculo 120 Numerá 4. Resolución 2024 Arisculo 4 Interes 8).	SI	NO			
7*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, intlaciones cutáneas o diamea, entre dras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas presentivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la came y productos cómicos comestibles. (Resolución 2009 de 2010 Articulo 15 Nimeral 3,1. Resolución 0040 de 2013 Articulo 15 Nimeral 3,1. Resolución 0040 de 2013 Articulo 15 Nimeral 3,1. Resolución 2040 de 2013 Articulo 2040 de 2013 Articulo 2040 de 2013 Articulo 2040 de 2013 Articulo 2040 de					
28"	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas contas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras), (Resolucion 2009 de 2010 Articulo 17. Resolución 0246 de 2013 Artículo 18 Resolucion 0212 de 2013 Artículo 16.	SI	NO			
29"	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 2009 de 2019 Anticulo 15 Resolución 2020 de 2013 Anticulo 15. Resolución 2024 de 2013 Anticulo 14.	SI	NO			
30	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3000 de 2010: Articulo 15: Numeral 3.19; Articulo 67: Numeral 21.2. Resolución 240de 2013: Articulo 17, Numeral 19. Resolución 242 de 2013 Articulo 13, Numeral 19).	SI	NO			
31*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanesen atlados al cuerpo, chesoricos 200 de 2010 Anticulo 15, Numeral 3.7, 3.3, Anticulo 67, Numeral 2.7.2. Resolución 200 de 2011 Anticulo 17, Numeral 2.7.2. Anticulo 67, Numeral 2.7.2. Anticulo 67, Numeral 2.7.2. Anticulo 67, Numeral 2.7.2.	SI	NO			
12"	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (Decreto 1500 de 2007. Articulo 26, Numereir I. 13. Resolución 3000 de 2010. Articulo 15, Numerei 1, Numere	SI	NO			
33	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolucion 3000 de 2010: Articulo 15: Mumeral 3.10. Resolucion 240 de 2013: Articulo 17, Numeral 10 Resolución 242 de 2013: Articulo 16, Numeral 10)	SI	NO			
34"	El personal usa calzado cerrado, de tacon bajo e impermesble. (Resolución 3009 de 2010: Articulo 15: Munera: 3.13. Resolución 240 de 2013: Articulo 17, Munera: 13. Resolución 242 de 2013: Articulo 16, Numera: 13)	SI	NO			
35*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Rasolucion 2000 de 2010. Atliculo 15; Numeral 15, 20, Resolucion 240 de 2013. Afliculo 17, Numeral 15, 20, Resolucion 242 de 2013. Afliculo 16, Numeral 15, 20)	SI	NO			
36*	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador aconde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidida Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 500 de 2010 Anticulo 50, Resolución 004 de 2011 Anticulo 112, Resolución 004 de 2011 Anticu	SI	NO			
37"	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, oronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3000 de 2010 Articulo 60. Resolución 0240 de 2013 Articulo 132. Resolución 0342 de 2013 Articulo 57)	SI	NO			
38"	El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personan anturales o juridose o por la autoridad sanitaria. (Resolución 3000 es 2015 Articulo 30. Resolución 0240 de 2013 Articulo 132. Resolución 0240 de 2013 Articulo 132. Resolución 0240 de 2013 Articulo 132.	SI	NO			
39"	Los manipuladores de alimentos comprenden el proceso que está bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desvaciones, y se exidencia a través de las prácticas de manipulación que este realiza o a través de entresistas. (Messuciona 2006 o 2010 vistus de Associación 2014 o 2014 A procui o 32 Associación 2014 de 2014 Arcus 057.	SI	NO			
±0°	Durante la recepción de la came y subproductos cárnicos comestibles se evita su contaminación, ateración o daños fisicos y de requierire se encuentran debidamente ortuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que seporten el origen de la came y subproductos cárnicos comestibles. Dispone de ramay de recepción de productos cárnicos comestibles. Dispone de ramay de recepción de productos cárnicos comestibles. Dispone de ramay de recepción de productos cárnicos comestibles. Dispone de ramay de recepción del producto de de comestible de la comestible de consecución de comestible de comestible de comestible de comestible					
61"	Tanto en la recepción, como durante el almacenamiento se inspecciona la came y subproductos cámicos comestibles en cuanto a caracteristicas organolégicos, temperaturas, condiciones de emace, entre otros, para garantizar su calidad el inoculidad, con el fin de estar la contaminación, (Jeoros 150 de 2007 Ancies) de Jamener 1,2,3 Resolución 300 de 2003 Ancies 05 Alument 2,3,4 y 9,5 Resolución 050 de 2001 Ancies 05 Alument 1,2,3 y 9,5 Resolución 050 de 2001 Ancies 05 Alument 1,2,3 y 9,5 Resolución 650 de 2001 Ancies 050 Alument 1,2,3 y 9,5 Resolución 650 de 2001 Ancies 050 Ancies 050 Alument 1,2,3 y 9,5 Resolución 650 de 2001 Ancies 050 Ancies	SI	NO			
42"	La came, productos cámicos comestibles y derivados cámicos proviene de proxieedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad tanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en eviênciulos que gearanticine el manteniemido de la misma, (pecres 1600 de 2017 Anteriol 4, 2 Manteni 1,2, 3 Por Almenti 1,2, 3	SI	NO			

	El almacenamiento de came y subproductos cámicos comestibles se mantienen a temperatura adecuadas, se realiza		
134	ordenadamente en estantes o estillas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades del limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el tracisido de materiales y productos. (Decreto 1500 ac 2007 Anticus SR Nilmeni 4 Recolución 300 es 2010 Anticus O 17 Nilmeni 33.21, 33.22 y 33.23, Anticus 68 Nameri 1, 4, 6 7 y 8. Resolución 0240 ac 2013 Anticus 28, Anticus 129 Nilmeni 1,2,4,6 y 7. Resolución 0342 ac 2013 Anticus 24, Anticus 61 Nilmeni 2,3,3,7 y 8.)	SI	NO
	No se realizan actividades diferentes el almacenamiento en las áreas destinadas para este fin. Los productos se almacenan de forma sepanda de quinticos tolocios y sustancias peliginares, las cuales a se encuentran identificades. Cuerta con un área exclusiva para el almacenamiento de productos con fecha de vencimiento educida, liseando registro de los mismos. (Pezerto 1500 educidad) Ardicula Se Almareat A Resolución 300 de 2010 Artícula SE Almareat 3.2.1, 33.2.2 y 33.2.3, Artículo 65 Mamerat 8 Resolución 0040 de 2013 Artícula SE Alexabolico 0024 de 2013 Artícula y Artícula SE Alexabolico 0024 de 2013 Artícula y Artícula SE Alexabolico 0024 de 2013 Artícula SE Alexabolic	SI	NO
15*	El establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura regiomentada para los productos cámicos y subproductos cámicos comestibles. (Decres 1500 de 2007 Artículo 38 Mámeral 4. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 68 Numeral 8. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Númeral 8.	SI	NO
46*	Los cuartos frios esta identificados. Las condiciones de los cuartos frios son adecuados. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tulos hacia los desagões. Disponen de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente califorados. (Dezerto 500 a 2007 Artículo 50 Artículo 500 de 2007 Artículo 500 Artículo	SI	NO
	El almacenamiento y manejo de la came y suproductos coméstible se realiza en condiciones que impiden o minimizan daños en embasiaje, emase, empaque o productos. Los rieles garantizan que las canades no entren en contacto con las paredes y muros. Pao El clasos que se animacenen canades de bouvinos o porcinos la altura del nel impedie el contacto de las canades con el pios. El establecimiento tiene establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y tiempo de VIGO. (Decreto 1500 de 2007 Activos 30 Numeral 1,2 Resolución 2009 de 2010 Activos 60 Numeral 1,2 Resolución 6040 de 2013 Activos 159 Numeral 1,	SI	NO
	Se mantiene la cadena de frio, durante la recepción y el alimacenamiento y se realiza su verificación mediante indicadores de temperatura y humedad. La cames y productos cámicos comissibles retiliparados y/o congelados están dispuestos ordenadamenta, de forma que permita mantiener las temperaturas de conservación requestidas. Se cuenta con los registros de los cuartos filos y del producto cámicos comediales. SPC, y en Congelación: Para came y productos cámicos comestibles. SPC, y en Congelación: Para came y productos cámicos comestibles. SPC, y en Congelación: Para came y productos cámicos comestibles. SPC, y en Congelación: Para came y productos cámicos comestibles está de 1970 con (Resolución 3009 es 2010 Artículo 58 Numera) 2, Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 2, Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 58 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución 3004 de 2013 Artículo 38 Numera) 3 y Resolución	SI	NO
19	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cartidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desirfección efectivas. (Decreb 1373 de 2007, Artículo 19, Numera/3, Recolución 2115 de 2007, Arcius 6 Decreb 2006 de 2007 Arcius 23 Minares/1.17).	SI	NO
50	En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, este es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está constituido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermesióles, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfacción. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1500 de 2007 Artículo 28 Númeral 1.1.11).	SI	NO
51°	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (Decreto 1500 de 2007 Artículo 25 Numeral 1.1.5)	SI	NO
52"	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material laxable y desiniticable debidamento tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos "Decreb 1500 de 2007 Archios 68 Nuenet 1.1.9).	SI	NO
53	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus paries y/o productos cámicos comestibles, saí como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileto, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (Decreio 1500/2007. Artículo 28, Nemeral 1.2.2. Resolución 24/2018. Artículo 22, Numeral 3.3)	SI	NO
54	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de piagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidasde seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (Decreto 1500/2007. Artículo 26, Numeral 1.1.8)	SI	NO
55	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almaceriamiento, excusación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividados (peres 5000007-Articos 50000000-).	SI	NO

	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de cali	dad potable y cumpla con la normatividad vigente en		
	a materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolucion 2115 de 2007), que incluye l Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)	es actividades de monitoreo, verificación y registro.	SI	NO
	Suenta con un programa documentado de mantenimiento de instalacionas y equi egistro y verificación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)	pos, el cual incluye las actividades de monitoreo,	SI	NO
88	Cuenta con un programa de trazabilidad (Decreto 1500/2007: Articulo 26, Numeral 1,2/6)		SI	NO
59	Duenta con procedimientos realizados diariamente, antes y durante las ope responsable, incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso procedimientos, así como se llevan a cabo medidas correctivas adecuadas. Se ci sjecución, supenisión y modida correctivas (Decreto 1500 de 2007 Articulo 28 Narmarl J.	. Incluye el seguimiento y evaluación de los venta con los registros de la implementación,	SI	NO
los n	umerales que tienen (*) son de obligatorio cum plimiento para obtener Autorización Sanitaria D	efinitiva.		
	Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.			
E	establecimiento debera dar cumplimiento a los requisitos a los cuales NO ha dado cumplimie Provisional, de acuerdo al término establecido en el articulo		m Sanit	arta
	VI. OBSERVACIONE:			
Por	parte de la autoridad sanitaria:			
-	Part of the life and to control partition on			
_				
Por	parte del establecimiento:			
_			_	
-			_	_
FUN	DIONARIOS QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO			
FFW	A: FIRMA:			
NOW	BRE: NOMBRE:			
CÉD	JLA: CEDULA:			
CAR	GO: CARGO:			
INST	TUGON: INSTITUCION			_
DON	TIFICACIÓN DE QUIEN RECIBE EL DIAGNÓSTICO:			71190
556				
FFW	A: FIRMA:			
NON	BRE: NOMBRE:			
CÉDI	JLA: CÉDULA:			
CAR	GO: CARGO:			

ANEXO NÚMERO 4.

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

<Anexo derogado por el artículo 16 de la Resolución 49081 de 2019>

LOGO ET		DE RIESGO PAR	IÓN SANITARIA CO A EXPENDIOS S CÁRNICOS COME	DE CARNE			
CIUDAD		FECHA	dia/mes/añ	0	ACTA №		
ENTIDAD TER	RITORIAL DE SALUD				53.000.00		
	100	IDENTIFICACI	IÓN DEL ESTABLECIMI	ENTO			
RAZÓN SOCIAL	-						
CÉDULA / NIT "NÚMERO DE INSCRIPCIÓN							
*NOMBRE COME	RCIAL						
*DIRECCIÓN			9	MATRICULA ME	ERCANTIL		
*DEPARTAMENT	0		*MUNICIP	10			
Barno	Vereda Comun	a Localid	fad Sector Co	orregimiento	Caserio UPZ		
Otro	Cual:						
TELÉFONOS			F.	AX			
CORREO ELECTR							
*NOMBRE DEL P							
	E IDENTFICACION	cc c	CE NE D	Número de docum	ento		
	PRESENTANTE LEGAL			CH 278			
	DENTIFICACION	cc	CE NIT .	Número de docum	rento	_	
*DRECCIÓN DE I *DEPARTAMENT			*MUNCP	10			
			Morece			=	
	DE FUNCIONAMIENTO				E TRABAJADORES		
*TIPO DE PRODU	ICTOS QUE EXPENDE:	CARNE	Bovina Porcin	a Aves			
		Otras esp	TIPO DE PRODUCTOS: S	SIDNO	1		
			ARIO DE ULTIMA VISITA SA				
			FAVORABLE	$\neg \neg$			
FECHA DE LA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		% DE CUMPLIMIENTO		
ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año		PENDENTE	+	DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		
			DESFAVORABLE	+			
			*MOTIVO DE LA VISITA				
	PROGRAMACIÓN		DEL INTERESADO	NSC.	OCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAM	ns T	
		EVENTODEINT		177	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEI		
	OLICITUD OFICIAL		PÚBLICA		PROCESOS SANCIONATORIOS AD	DMN.	

ı	EVALUACIÓN Aceptable (A) Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el										
Г	Aceptable con Requerimiento (AR) Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar										
	Inace	ptable	(f) Man	que con ructivo p	n una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el						
Г	No Ag	olica (N	A) esta	blecimie	n una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice po r parte del ento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de						
Г		Crítico	(C) los	hallazgos. Marque con una: X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimientos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe jeyriciendo sus labores.							
	I.	CONI	-	us labores I/TARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO							
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	Α	AR	HALLAZGOS							
Г	Localización y diseño.										
1.1	(Ley 9/1979, Articulo 168, 262. Resolución 3009/2010, Articulo 67-Numeral 1,2,10. Resolución 240/2013, Articulo 136: Numerales 1,2,10. Resolución 242/2013, Articulo 55: Numerales 1,2,10.	2	1	0	[7]						
1.2	Condiciones de pisos y panedes. [Decreto 1500/2007, Articulo 26:Numeral 1.1.1. Resolución 5009/2010, Articulo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Articulo 130:Numerales 4,5, 11.2. Resolución 240/2013, Articulo	2	1	0							
1.3	Sc.Numerales 4, 5, 11.2) Techos, iliuminación y ventilación. (Decreto 1500/2007, Artículo 2co.Numeral 1.1.1, Berulución 3009/2001, Artículo 3009/2001, Artículo 47. Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolutión 300/2001 3, Artículo 130. Numerales 3, 6, 7, 8, 7, 13, 14. Resolutión 302 2020 13, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 6, 7, 3, 14, 14. Resolutión 2022/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 7, 3, 14, 14. Resolutión 2022/2013, Artículo 55. Numerales 3, 6, 7, 8, 7, 3, 14, 14.	2	1	0	[0]						
1.4	Instalaciones sanitarias (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Articulo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.	3	1,5	0	[7]						
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	[0]						
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta						
				1.0							
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	1	HALLAZGOS						
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007, Arisculo Jez-Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2010, Arisculo 67. Mumerales 2.2 3y 24. Resolución 4143 de 2012. Resolución 4150 Numerales 22, 23 y 24. Resolución 24/2013. Arisculo 525: Numerales 22, 23, 24, 37, 55: Numerales 22, 23, 24, 37, 5		AR 2,5		HALLAZGOS						
2.1	Condiciones de equipos y utensitios. (Decreto 1500/2007, Ariculo 22. Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2019, Ariculo 57. Numerales 2.2 39 44. Resolución 603 de 2012. Resolución 603 de 2012. Resolución 404 de 2013. Ariculo 130. Numerales 22, 23 y 44. Resolución 404 2013. Ariculo 55: Numeral 2.3 2, 3 final 55: Numeral 8.3 de 2013. Resolución 404 (2013. Ariculo 6.0009). Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Ariculo 26: Numeral 4. Resolución 402 2008/2019, Ariculo 6. Resolución 402 2013. Ariculo 6. Resolución 23.2 1 Ulberal examiculo 65. Numeral 6. 7. Ariculo 65. Numeral 6. 7. Ariculo 65. Resolución 2400/2013, Ariculo 130. Numerales 23, 25.27. Resolución 2400/2013, Ariculo 130.	A 5		1							
	Condiciones de equipos y utensitios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2019, Artículo 57: Numerale 2.2.3 y 34. Resolución 481 de 2012. Resolución 481 de 2013. Artículo 130: Numerale 2.2. (3) 42. Resolución 481 de 2013. Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2. Artículo 22: Numeral 2.2. 3.3. Resolución 2013. Resolución 483 de 2013. Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 3008/2010, Artículo 67: Numeral 2.2. 2.3. Eleral el Artículo 68; Numeral 6, 7; Artículo 67: Numeral 2.2. 2.3. Eleral el Artículo 68; Numeral 6, 7; Artículo 67: Numeral 8.2. 2.4. Resolución 2012/2013, Artículo 67: Numerales 1, 6, 7, Artículo 57: Numerales 7, 6, Artículo 57: Numerales 7, 6, Artículo 57: Numerales 7, 6, Artículo 55: Mantenales Manten	A 5	2,5	0	HALLAZGOS						
2.1	Condiciones de equipos y utensitios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2019, Artículo 61. Numerales 2.2, 32 y 44. Resolución 683 de 2012. Resolución 683 de 2012. Resolución 683 de 2012. Resolución 684 de 2013. Resolución 684 2013. Artículo 55. Numeral 22, 23 y 44. Resolución 282 2013. 4. Riculo 55. Numeral 83 de 2013. Condiciones de los equipos de conservación. (Decreto 1500/2007, Artículo 3008/2016, Artículo 69, Numeral 3. 2. L'Ubral el, Married 3. 2. L'Ubral el, Married 3. 2. L'Ubral el, Married 69, Numeral 6	5 6	2,5	0	HALLAZGOS C						
221	Condiciones de equipos y utensitios. (Decreto 1500/2007, Arriculo 22. Numeral 1,1.1. Resolución 300/2016, Arriculo 27. Numeral 2011, 1.1. Resolución 300/2016, Arriculo 27. Numerales 22. 32. 42. Resolución 41/2 de 2012. Resolución 41/2 de 2012. Resolución 41/2 de 2012. Resolución 41/2 de 2012. Resolución 41/2 de 2013. Arriculo 53. Numerales 22. 23. y 4. Resolución 32. Resolución 42. 2013. Arriculo 55. Numerales 22. 23. y 4. 32. 37. Resolución 43. 32. e 2013. Resolución 43. de 2013. Resolución 43. de 2013. Resolución 43. de 2013. Resolución 2000/2010, Arriculo 50. Numerales 22. 32. x Liberal el Arriculo 65, Numerales 23. 2.1. Liberal el 23. 2.1. Arriculo 50. Numerales 25. 2.5. 2.7. Resolución 2013. Arriculo 50. Numerales 25. 2.5. 2.7. Programa de Mantenimiento de Equipos y Unerallios. (Decreto 1500/2007, Arriculo 28. Numerales 1.2. 3. CALIFICACIÓN DEL BLO PERSONAL MANIPULADOR.	5 6	2,5	0 0	C La calificación del bioque corresponde al 12% del total del acto						
2.1	Condiciones de equipos y utensitios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3008/2019, Artículo 67: Numerales 2.2. 32 94. Resolución 683 de 2012. Resolución 444 de 2012. Resolución 444 de 2012. Resolución 444 de 2012. Resolución 444 de 2012. Resolución 442 de 2013. Resolución 83 de 2013. Resolución 3008/2017, Artículo 55: Numeral 3.2. L'Uteral e; Artículo 68, Numeral 67; Artículo 68, Numeral 67; Artículo 67: Numeral 68, Numeral 69, Numeral 69	5 6	2,5	0	HALLAZGOS C						

3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3000/2010, Artículo 15: Numerale 1, Artículo 67: Numerale 12, Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 11.113. Resolución 2002013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 14: Numeral 1; Artículo 13: Numeral 1; Artículo 13: Numeral 1; Artículo 13: Numeral	2	1	0	٥
3.3	Präcticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Articulo 15-Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.7, 3.31, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19, Articulo 17-Numeral 21, 18-Resolución 240/2013, Articulo 14-Numeral 3, 4rticulo 17-Numerales 1.6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 4rticulo 130, Numeral 21.2, Resolución 24/2013, Articulo 130, Numerales 1.6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 7, 13, 12, 14, 16, 17, 18)	6	3	0	[0
3.4	Dotación personal. (Resolución 3008/2010, 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 10: Numerales 2.3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	[0
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/20 10, 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 24/20/13, Artículo 13: Numeral 2, Artículo 57: Numerales 1, 2, 41	3	1,5	0	Гс
	CALIFICACIÓN DEL BLO			22	La catticación del bloque corresponde ar 22% del total del acta
	REQUISITOS HIGIENICOS Recepción de materia	A	AR	1	HALLAZGOS
4.1	prima. (Ley D0 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007. Artículo 31. Numeral 4.2.2; Artículo 35. Numeral 1.3.4 Artículo 41. Resclución 200002694 de 2000 (en las sepcies que aplique). Resclución 300002010, Artículo 46: Numeral 3.4 Artículo 66: Numeral 3.4 Artículo 129. Numeral 3.3.4 Artículo 130: Numeral 3.3.4 Resolución 242.0 (al. 34.4 Artículo 51.4 Ar	6	3	0	С
Г	Trazabilidad				
4.2	(Decreto 1500/2007, Articulo 26: Numerales 1.2:2; Articulo 36: Numeral S. Resolución 242/2013, Articulo 22: Numeral 3.3; Articulo 55: Numeral 32.) Empaque y etiquetado	3	1,5	0	[c
4.3	Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Periculo 14, Numeral 1, 2, 3-Articulo 42, Numeral 1, 5, 6, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resolución 54, 1442, 4143 de 2012 y334 de 2012. Resolución 5209/2010 Articulo 67 Numeral 32. Resolución 222.71990 Articulo 3. Resolución 222.71990 Articulo 3. Resolución 222.71990 Articulo 1302.	3	1,5	0	
4,4	2013 Miscola SS: numeral 31) Manejo de Berperaturas. (Ley9 de 1979, Ar. 425. Decreto 1500/2007 Articulo B, Parligato I, Decreto 2270 de 2009/2010 AS: United 17: Numeral 2020/2010 AS: United 17: Numeral 2.3.2.1, Literal B, Priscolo 66 Numeral 2.1.2.5.C. Articulo 67 Numeral 2.1.2.5.C. Articulo 68 Numeral 2.1.2.3.2.3. Histoliulo 2.4. Articulo 130: Numeral 27. Z. 2. Priscolo 130: Numeral 27. S. 2. Numeral 2.3.3.1. Articulo 55: Numeral 2.3.3.4. Articulo 55: Numeral 2.3.3.4. Articulo 55:	7		0	[MA] C
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, Arikulo 17: Numeral 3.3.2.2. (Literal a. C. d. C. Numeral 3.3.2.3.1 (Literal a. C. d. C. Numeral 3.3.2.3.1 (Numeral 31.3.2 Resolución 2.30/2013 Arikulo 179. (Numeral 31.3.1 (Numeral 31.3.1 (Numeral 30.3.1) (Numeral 30.3.1 (Numeral 30.3.1) (Numeral 30.3.1 (Numeral 30.3.3) (Numeral 30.3) (N	5	2,5	0	[c
-	CALFICACIÓN DEL BLOQUE		40	24	La calificación del bioque corresponde al 24% del total del acta
5	SANEAMIENTO Suministro y calidad de	A	AR	1	HALLAZGOS
5.1	Jajus potable (1900/2007, Arisculo 26/20/2007, Arisculo 26/20/2007, Arisculo 26/20/2007, Arisculo 26/20/2007, Arisculo 26/20/2007, Arisculo 27/20/2007, Arisculo 27/20/2007, Arisculo 27/2007, Arisculo 25/20/2007, Arisculo 25/2	6	3	0	

	CALIFICACIÓN DEL BLO	QUE		4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta
6.1	Condiciones del área. (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	4	2	0	NA.
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	1	HALLAZGOS
	CALIFICACIÓN DEL BLO	QUE		28	La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Adioulo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	
5.5	Limpleza y desinfección de áreas, equipos y utensitios. (Decreto 1500/2007, Artículo 25, Numeral 1.1.12 Recolución 300/3010, Artículo 67-Numeral 12. Recolución 20/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 24/20013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3	0	
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Articulo 26: Numeral 1.1.8.)	6	3	0	
5.3	(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución	5	2,5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Decreto 1500/2007, Anticulo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3008/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 24/20013, Articulo 130: Numeral 20. Resolución 24/20013, Articulo 22: Numeral 2,4; Articulo 35: Numeral 20, 32) Residuos sólidos.	3	1,5	0	I

	II. CONC	EPTO SANITARIO	
%DE CUMPLIMENTO	CONCEPTO. Selections consequin (4) el concepto sed ario acedito	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como
	FAVORABLE	90-100%	Inaceptable (f), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANTARIO
100	PENDIENTE	60 - 89,9%	a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a
	DESFAVORABLE	< 59,9%	aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	IIL RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TO	OMADAS EN EL ESTABLE	CIMIENTO
NÚMERO TOTAL DEMUESTRAS TO NÚMERO DEL ACTA DETOMA DE			
NOMESTIC OF THE OF TOWN CO.		NENTOS SANITARIOS	
Se debe ajustar el estab	lecimiento a la normatividad sanitaria vig		zgos registrados en la presente act a.
fi el estable desimiento abora	tuvo concepto sanitario PENDIENTE, se o	and distinction	o 30 dias, contados a partir de la fecha de
	gir los hallazgos registrados en la presen		o 30 dias, contados a partir de la recha de
	V. APLICACIÓN DE MEDID	A SANITARIA DE SEGUR	IDAD
Si No Cuál:			
		SERVACIONES	
Por parte de la autorida	d sanitaria:		
Por parte del establecin	niento:		
	VILNOTIFI	CACIÓN DEL ACTA	
	ura y ratificación del contenido de la presente del año en la C	e acta firman los funcionarios Judad de	y personas que intervin ieron en la visita, hoy
del mes de			
	copia en poder del interesado, representante		
NOTA: El acta debe ser no	tificada dentro de un plazo no mayor de cinc	o (5) días contados a partir de	e la realización de la visita.
POR PARTE DE LOS FUNCIO	ONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
ŒDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	
NSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECI	MIDITO.	NS1110ClON:	
FRMA:	MIDNO	FIRMA:	
- X - X - X		100000	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

ANEXO NÚMERO 5.

DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

LOGO ETS		MAC	ENA!	PECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE IO PARA ESTABLECIMIENTOS DE MIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y JCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	
CIUDAD			F	ECHA dia/mes/año ACTA Nº	333
TIPO DE ESTABLECIM	MENTO	D:	AUMACE Y/O PRO	ENAMENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE REFRIGERADOS CONGELADOS CONGELADOS	
ENTIDAD TERRITORIAL	DES				
* CAMPO OBLIGATORIO			DENT	IFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
RAZÓN SOCIAL					
*CÉDULA / NIT	_			"NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	
"NOMBRE COMERCIAL					
*DIRECCIÓN *DEPARTAMENTO				MATRICULA MERCANTIL "MUNICIPIO	
Barrio Vereda	Com	una	1 1	Localidad Sector Corregimiento Caserio UP2	
Otro Cuát:] 00				
TELÉFONOS				FAX	
CORREO ELECTRÓNICO					
"NOMBRE DEL PROPIETAR					
*DOCUMENTO DE IDENTIFIC			ᆫ	C.E. NIT Número de do cumento	
NOMBRE DEL REPRESENTA DOCUMENTO DE IDENTIFICA		EGAL c.c	ᆫ	C.E. MT "Número de do cumento	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACI			Ц	C.E. MT Tiúrsero de do cursento	
*DEPARTAMENTO	-			*MUNICIPIO	
"HORARIO Y DÍA DE FUNCK	MAMI	ENTO		'NÚMERO DE TRABAJADORES	
		0	ONCEP	TO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA	38
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	a/r	nes /	/año	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMENTOS DESTAVORABLE FAVORABLE	%
	-002	201		"MOTIVO DE LA VISITA	
PROGRAMO	IÓN		so	JC/TUDDEL INTERESADO ASOCIADA APETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OF	CIAL		EVEN	TO DE INTERÉS EN SALUD SOLICITUD DE PRÁCTICADE PRUEBAS. PÚBLICA PROCESOS SANCIONATORIOS ADMN.	
OTRO Especifique:				Today Trodesou Total Total Committee	
Acc	ontahio	/A\ Mar	que co	EVALUACIÓN n una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en ara el aspecto a evaluar	e
	postore	inst Man	ructivo p	iara el aspecto a evaluar una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instruct	tivo
Aceptable con Requerim	iiento (para	el aspe	una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructo a maluar	
inac	eptabl	e (i) inst	uctivo p	n una X cuando el establecimiento no cumpte ninguno de los requisitos descritos en ara el aspecto a evaluar "una XIIo acalilo "O" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar albeto la inocuidad de	-
	Critico	(C) alim	ientos y	deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento contin	núe
	I. CO			SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1 EDIFICACIÓN E	A	AR	1	HALLAZGOS	10
Localización y diseño.					
(Decrato 1500 de 2007 Artículo 25 1.1 Nameral 1.12, Artículo 36 Nameral 5 Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0,90 de 2013 Artículo 59 Resolución 0,942 Artículo 54 Nameral y	4	2	0		С
Condiciones de pisos y paredes.					_
(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1,1.3, 1,1.4, Artículo 36 Numeral 5: Resolución 3009 de 2010 Artículo 66: Resolución 200 de 2013 Artículo 129, Resolución	4	2	0	ſ	С
Techos, iluminación y ventilación.					_
1.3 (Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Númeral 1.13,11.51.16, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3000 de 2010 Artículo 66. Resolución (240	4	2	0	_	С
do 2013 Articulo 129 Fiendrución Instala ci ornes sanitra da s. (Gerrato 1500 de 2007 Articulo 26 A Númeral 157 de 2007 Articulo 26 A Recolución 3009 de 2010 Articulo 66. Resolución 0,90 de 2013 Articulo 129 Fiesdrución	5	2,5	0		
0942 Articulo 54)					С
CALIFICACIÓN DEL BLO			.17	La calificación del bioque corresponde al 17% del total del acta	
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	1	HALLAZGOS	
Condiciones de equipos y utensillos.					
(Decreto 1500 de 2007 Artibulo 26 Numeral 1.1.1 18 particulos 3000 de 2010 Antibulo 65 Numeral 4. Resolución 4240 de 2013 Artibulo 120 Numeral 4. Resolución 4242 Artibulo 54 Numeral 54	7	3,5	0	г	С
CALIFICACIÓN DEL BLO	QUE	-	1	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta	_
					_

3	PERSONAL MANIPULA DE ALIMENTOS	DOR A	AR	1		НА	LLAZGOS			
	Estado de salud									
3,1	(signos/lesiones). (Resolución 3009 de 2010 An 15 Namerar I. Pesolución 93 2013 Artículo 15. Resolución de 2013 Artículo 14)	W2 de	4	0	3		С			
ш	Reconocimiento médic (Resolución 3009 de 2010 An 15 Numeral 1, Resolución 03 2013 Artículo 15, Resolución de 2013 Artículo 14, Resolución 562 de 2016 Artículo 15.)	ficuso 40 de 3 0242	1,5	0			С			
ı	Prácticas higiénicas.									
22	(Decreto 1500 de 2007 Artica Numeral 1.1.13. Resolución 20 2010 Anticulo 15 Numeral 3. Resolución 0240 de 2013 Arti 17. Resolución 0242 de 2013 Articulo 16)	109 de 8	4	0			С			
3.4	Educación y capacitaci (Resolución 3009 de 2010 An 69. Resolución 0240 de 2013 Anticulo 132. Resolución 026 2013 Anticulo 57)	ilculo 3	1,5	0						
	CALIFICACIÓN DEL	BLOQUE				La calificación del bloque	e corresponde al 22% del total del acta			
4	REQUISITOS HIGIÉNICO	os A	AR	1		НА	LLAZGOS			
	Recepción y requisitos legales. (Decreto 1500 de 2007 Articu Atiment 1,2.3. Resolución 32 2019 Articus 2019 Articus 61 Numera 1,2.4. Articus 123 Numera 1,2.4. Articus 123 Numera 1,2.4. Resolución 0042 de 2013 Articus 123 A	10 36 109 de 1,4 7 1 y 5.	3,5	0			ट			
4.2	3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artic 66 Numeral 1,2, 4, 6 y 7. Resolución 0240 de 2013 Aci	or 8 urio leuto	4	0						
H	28. Artículo 129 Númeral 1,2: 7. Resolución 5342 de 3013 Contervación de los	4,6 y					c			
4.3	productos. (Ley 9 de 1973: Decreto 1500 2007 Aeliculo 26 Nuseres 1 72 Decreto 2270 de 2012 Articulo Resoucido (2900 de 2013 Articulo 270 Numeris 1,2 Resolución 3000 de 2010 Act Numeris 1, 2, 7 y 8. Resolución 0042 de 2013 Articulo 24, Act Numeris 1, 2, 7 y 8. Numeris 1, 2, 7 y 8. Numeris 1, 3, 7 y 8. N	64 0 5. (cuto 8 77. (cuto 66		0			c			
Г	CALIFICACIÓN DEL	BLOQUE			La calficeción del bioque corresponde al 23% del total del acta					
5	SANEAMIENTO	A	AR		9 = 2	HA	LLAZGOS			
П			-		_					
5.1	Suministro y caliciad di agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Art 10, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Articulo 9, Decreto 1500 de 2007 Artic 26 Númeral 1,1,11)	ficulo 5	2,5	0	ľ		٥			
5.2	Residuos liquidos. (Decreio 1500 de 2007 Arti 26 Numeral 1.1.9.)	iculo 5	2,5	0						
5.3	Residuos sólidos. (Decreto 1500 de 2007 Arti 26 Numeral 1.1.9, Resoluc 351 de 2014.)	liculo 4	2	0						
	Control integral de plas (Decreto 1500 de 2007 Así 26 Numeral 1,16.De creb 1 de 1991 o norma que estio sustitya o reemplece).	ikulo 9		0			c			
ы	Limpieza y desinfecció áreas, equipos y utensi (Decreto 1575 de 2007, Ar 10, Numeral 1 y 2. Decreto 1500 de 2007 Aráculo 25 Numeral 1,1,12)	lios. doulo 6	3	0						
H	Soportes documentale: saneamiento.	sde					c			
Ш	(Decrato 1575 de 2007, Artico 10. Decrato 1500 de 2007 Art 26 Númeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11,1.12 1.1.13, 1.2.1, 1.2 1.2.4 y 1.3)	ficulo -	1	0						
	CALIFICACIÓN DEL	BLOQUE					e corresponde al 31% del total del acta			
	DE CUMPLIMIENTO CO	NCEPTO. №	e0001 e001 w	- equit (X) e		NCEPTO SANITARIO NNEL DECUMPLIMENTO	En caso que uno o más de los aspertos a evaluar			
a	Section Cambridge	-	FAXORA	tir .		90-100%	sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (i), independiente del porcentaje de			
	F	AVORABLE	_		MENTOS	60 - 89,9%	cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD			
		D	ESFAVOR	3JBAS		< 59,9%	respectiva.			

III. RELACIÓN DE	E LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	
	IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS
Se debe ajustar el establecimiento a la norm	atividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.
V. APLIC	CACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
Si No Cuál:	
	VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte quien atendio la Visita en el est	sablecimiento:
	No.
	VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA
	ontenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intenvinieron en la visita, hoy
	eresado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
	lazo no mayor de cinco (6) días contados a partir de la realización de la visita.
NOTAL ELIBOR OFFE SELECTION CASA CENTO OF SELECT	azo no mayor de cinco (b) das conados a parte de la realización de la maia.
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REA	LIZAN LA VISITA
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
37.3349.33	
NOMBRE:	NOMBRE:
NOMBRE: CÉDULA:	NOMBRE: CÉDULA:

ANEXO NÚMERO 6.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

LOGO ETS	VEHICULOS TRANSPOR	IPCIÓN SANITARIA PARA. RTADORES DE CARNE Y INCOS COMESTIBLES
DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	FPCHA da / mos. /año
C GDIGD DIMPOLA DEPARTAMENTO	CÓ DIGO DIMPOLA MUNICIPIO	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO	información aportada por el propietario de Vehicu	So o interseador
*MARCA DE VEHÍCULO	MODELO	
* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPOR	79	POTALISM PARADILIMINEGO DOMINIADA PARADILIMINEGO DIMERIMANDO
* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDO: ABLAMENTO TÉRMICO (BOTERMO)? * ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRIO?	SI NO CISTERNA, CON SI	NO ON
IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO		
*NOMBRE DEL PROPETARO	información aportada por el propietario de Vehicu	ad o interesado)
*DOCUMENTO DE IDENTRICACIÓN	CC CL CL NE C	Namera de documento
TELÉFONO	FAX	CELULAR
CORREO ELECTRÓNICO.		
*DRECCIÓN DOMICILIO		
*MUNICPIO DOMICILIO	*DEPAR	TAMENTO DOMICILIO
EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TER (Esta socción doba sor diligenciada por la		
Entidad Territorial de Salud		Inscripción No
Funcionario que realiza Inscripción:		Fecha: de / mis /eño
OBSERVACIONES:		
Per parte de la euterided santuna cuand Por parte del responsable del Vehicu	o a recion el semanto: Lo o quien realiza la inscripción del vehículo	:
ENTREGADO POR: (Propietario o in	teresado del vehículo)	NOMBRE:
CEDULA:		TELEFOND DE CONTACTO.
RECIBIDO POR: (Funcionario Entid	ad Territorial de Salud - ETS)	HARTSHEAR SUTTING TO
FIRMA:		NOMBRE:
CÉDULA		TELÉFONO DE CONTACTO.
establecido en el paragrafo del articulo	7 del Decreto 1282 de 2016, para cumplir	a expedición de los lineamientos por parte de Inviena, de acuerdo a lo con lo establecido en el Decreto 1500 y sus reglamentos técnicos
Sanitaria para Transporte - AST, en caso i		 la Entidad Territorial de Salud - ETS correspondiente la Autori zació s sanciones praetras en los articulos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y no los profuc fos transportados.

ANEXO NÚMERO 7.

FORMULARIO DE REPORTE DE VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

BITIDAD TERRITORIAL DE SALUD DE ORDEN DEPARTAMEN TAL Y DISTRITO SOLO BOGOTA	DESALUD	TIPO DE SWETO	TIPO DE ACTIVIDAD	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	DEPARTAMEN TO DE INSCRIPCIÓN	MUNICIPIO DE	MARCA DEL VEHÍCULO	MODELO DEL VEHICULO	¿CUAL ES LA UNIDADOS TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?	VEHÍCULO, REMOLQUE O	¿CUENTA CONCAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)?	¿CUENTA CONUNDAD DEFRÍO?

ANEXO NÚMERO 8.

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

LOGO	EIZ		TA DE INSPECCIÓN RIESGO PARA VEHÍ DE CARNE CÁRNICOS	CULOS TR Y/O PROD	UC	SPORTADORES TOS	
CIUDAD			FECHA	dia / mes /a	año	ACTA N°	7
ENTIDAD TERRITORIA	I DE SALUD						Ŧ.
01.272	2023-222		IDENTIFICACIÓN DEL	VEHÍCULO			_
* CAMPO OBLICATORIO			IDEITH PERCENTER	VEINGOLO			_
*NOMBRE DEL PROPIET	ORA						
*DOCUMENTO DE IDEN	TEICACI ON C	× E	CE NT	Número de o	docum	ento	
TEL É FONO			CORREO ELECTR ÓNICO				
*DRECG ÓN DOMICIO	0						
*MUNICIPIO DOMICILIO			*DEPART	AMENTO DOM	auo		_
*NOMBRE DEL CONDUC	TO R						
*DOCUMENTO DE IDEN	TEXACL ON C	× [CE NE	Número de o	docum	esto	5
*PLACA DEL TRANSPOR	TE			*NUMERO	DEI	ISCRIPCI ON	7
*UNIDAD DE TRANSPOR	TE: 1	POFUE	ZON TPOREMOLQUE		TPOS	MREMOLOJE	
PLACA DEL REMOLQUE	O SEMIREMOLQUE]			
CUENTA CON AUTORIZA	CI ÓN SANITARIA DE TRAN	ISPOR	TE SI	NO 🗆			
*CAJA, CONTENEDOR TERMICO (SOTERMO	O CISTERNA, CON AISLAN	MENTO	SI E	N	0		
*CUENTA CON UNIDAD	DE FRIO SI		\neg	NO I			
*PRODUCTO QUE TR	ANSPORTA :	POLLO	CBID0	BOWNOSUA	UNOS	PRODUCTOSCÁRNICOSCOM (STRUSIMSCHAS)	7
	on	MERK	ce Oual				_
*HORARIO Y D I AS DE OPERACIÓN						OO DE TRABAJADORES CONQUETORYANDANTE (S)	
	CC	ONCE	PTO SANITARIO DE LA	A ULTIMA VI	ISIT	4	
FECHA DE LA				FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO	
ÜLTIMA	día / m	es /	año	PENDENTE O PAVORABLE CONSOLERIMENTOS		DE LA ULTIMA	96
INSPECCIÓN				DESFAVORAB	LE	INSPECCIÓN	
			*MOTIVO DE LA	VISITA			
FROGRA	MAGÓN	Ш	SOLICITUD DEL INTERSACIO			ASOGADA A PETROONES, QUEIAS Y REILAMOS	
SOUCTU	DOFIGAL	П	EVENTO DE INTERÉS EN SALUDIPOS	LICA	П	SOLICITUD DERFACTICA DEFRUBAS/ IFROCESOS SANDONATORIOS ADMIN	Τ
OTRO Espectique:		_			_		_
	EVALUACION					CALIFICACIÓN	
	Acepta	ble (A)	Marque con una X cuand para el aspecto a evaluar	o el vehículo c	umpl	e la totalidad de los requisitos descritos en el instructiv	D
	Aceptable con Requerimiento	(AR)	Marque con una X cuand para el aspecto a evaluar			le parcialmente los requisitos descritos en el instructiv	
	Inacept	able (f)	para el aspecto a evaluar			nple ninguno de los requisitos descritos en el instructiv	
	Crit	ico (C)		aplicar Medid		cumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuida nitaria de Seguridad que impida que el establecimient	
	El Vehiculo	o debe	estar cargado al momento		inspe	cción	_

		I. CC	ONDIC	CIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	1	HALLAZGOS				
1.1	Diseño sanitario del vehicuto. (Flesolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, Resolución 2505/2004, Art. 4; Resolución 260/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7, Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6)	11	5,5	0					
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta				
2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	1	HALLAZGOS				
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Riesolución 2505 de 2004, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 443 de 2012; Resoluciones 683 y 435 de 2012; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1,3, 1,4, 2,1, 2,2 Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1,3, 1,4, 2,1, 2,2 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1,3, 1,4, 2,1, 2,2 (A,2,1,2,2,2,2)	11	6	0					
_	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		\Box		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta				
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	1	HALLAZGOS				
3.1	Estado de salud (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	11	5,5	0					
	Reconocimiento Médico (Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4. Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)	4	2	0					
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)	11	5,5	0					
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2015, Art. 14 Numeral 2, Art. 132, Numeral 1; Resolución 240/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1	6	3	0					

4 SANEAMIENTO		A	AR	1	HAL	LAZGOS	
Limpieza del vehículo.							
(Resolución 3009/2010, parágrafo; Resolución 2- Numeral 4.1 y su parágr 242/2013, Art. 56 Numer	10/2013, Art. 131 afo; Resolución	11	5,5	0			
	Control of the Contro	_	ш				
CALIFICA	CIÓN DEL BLOQUE	_			La calificación del bloque o	corresponde al 11% del total del acta	
5 REQUISITOS HIGIENI	cos	A	AR	1	HAL	LAZGOS	
Procedencia Materia P: (Ley 09/1979, Artículo : 2002, Art. 5: Resolució Decreto 1500/2007, Art. Resolució 200/2007, Art. Resolució 200/2007, Art. Condiciones de Transp (Resolución 200/2013, j. Mumeral 3.1 Condiciones de Transp (Resolución 3009/2010, J. 2.3.3, 2.4, 3.5, Resolución Numeral 3.2, 3.3, 3.4, Sesolución 242/2013, J. 3.5, 3.5, 3.5, 3.5, 4.5 Sesolución 242/2013, J. 3009/2010, Art. 65 Nam. 240/2013, Art. 129 Nam.	244: Resolución 402 de n 5103 de 2005; 23 Numeral 3.1; uf. 52, 114, 137 uf. 52, 114, 137 uf. 56, Numeral 3.1) ordinado de 114, 137 uf. 56, Numeral 3.2, n 240/2013, Art. 131 15, 3.6 uf. 56 Numeral 3.2, uf. 56 Numeral 3.2, uf. 56 Numeral 3.2, uf. 56 Numeral 3.2, uf. 56 Numeral 3.2,		5,5	0 0		[
242/2013 Numeral 4)							
CALIFICA	CIÓN DEL BLOQUE					corresponde al 35% del total del acta	
			- 6	II. CONCEP	TO SANITARIO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar se	
%DECUMPLIMIENTO	CONCEPTO, Desectore to	n una equi	is (X) of conc	apto santario a entir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	identificado como crítico y calificado como haceptab	
		FAVORABLE			80 -100%	 independiente del porcentaje de cumplimien obtenido, el CONCEPTO SANTIARIO a emitr se DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANTIARIA. 	
0	ESFA)	/ORABL	E	< 79,9%	SEGURDAD respectiva sobre el produ transportado, en este caso el vehículo no po realizar el transporte de carne y/o productos cámic comestibles.		
	III. RELA	CIÓN	DEL	AS MUEST	RAS TOMADAS EN EL VEH	HÍCULO	
ÚMERO TOTAL DE MUESTRAS	TOMADAS		T				
ÚMERO DEL ACTA DE TOMA D	DE MUESTRAS		-				
	111111111		IV. R	EQUERIMIE	ENTOS SANITARIOS		
Se debe ajustar el vehículo	a la normatividad sanitario	vigen	te corrig	iendo los halla	zgos registrados en la presente acta.		
	V. AF	LICA	ACIÓN	DE MEDIO	A SANITARIA DE SEGURIO	DAD	

Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda. Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA n.d. Última actualización: 30 de agosto de 2024 - (Diario Oficial No. 52.847 - 13 de agosto de 2024)

