

TRANSPORTE Y EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES



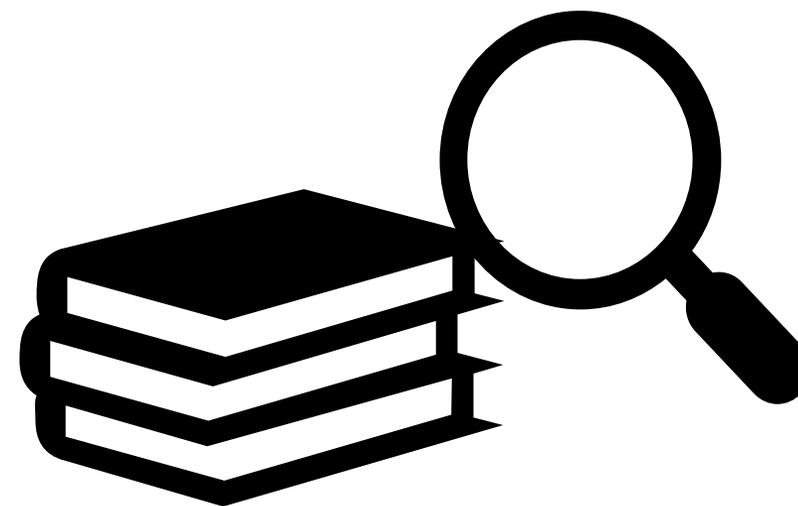
*Instituto
Departamental
de Salud de Nariño*



**Gobernación
de Nariño**
¡EN DEFENSA DE LO NUESTRO!

Marco legal

- Ley 9 de 1979
- Decreto ley 1500 del 2007
- Resoluciones 240, 242, 3753 del 2013
- Resoluciones Invima:
 - ✓ 2016041871 de 2016
 - ✓ 2019055962 del 2019
- ✓ LEY 1801 DEL 2016 . CNP





ICA
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO

Invimía
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

CIRCULAR EXTERNA CONJUNTA DE 2020

1000-121-20

PARA: Delegados de las entidades que hacen parte de los Comités Departamentales o Regionales de Carne y Personas Interesadas.

DE: Policía Nacional de Colombia – PONAL, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, e Instituto Colombiano Agropecuario - ICA.

ASUNTO: Lineamientos para los Comités Departamentales o Regionales constituidos por la Resolución 3753 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social para el control de la clandestinidad e ilegalidad en la cadena cárnica.

1. Objetivo: Dar continuidad y cumplimiento a los lineamientos interinstitucionales para la prevención y control de la ilegalidad y clandestinidad a lo largo de la cadena cárnica, promoción de la formalidad y actividades a desarrollar por parte de las instituciones responsables de la inspección, vigilancia y control (IVC).

2. Fase de preparación para los Comités Departamentales o Regionales.

2.1. Rol de cada entidad participante: Los funcionarios que hacen parte del comité a lo largo de la cadena cárnica son responsables de las actividades que se desarrollen, de los compromisos adquiridos, seguimiento y cumplimiento de los mismos.

2.2. Participación de las entidades en los Comités Departamentales o Regionales: La participación de los funcionarios responsables o delegados debe ser constante y activa.

2.2.1. Orientadores Técnicos:

Instituto Colombiano Agropecuario - ICA: Son responsables los Gerentes Seccionales o sus delegados.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invimía: Son responsables los Coordinadores de los Grupos de Trabajo Territorial u Oficinas de Apoyo de la Dirección de Operaciones Sanitarias, y en caso de ser necesario de la Dirección de Alimentos y Bebidas o sus delegados.

2.2.2. Entidades Participantes:

Policía Nacional de Colombia: Son responsables los Comandantes de Metropolitanas y Departamentos de Policía, disponiendo de las capacidades de la oferta institucional.



La salud
es de todos

Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019055962 DEL 10 DE DICIEMBRE DE 2019

Por la cual se adopta la guía de transporte y destino de la carne y productos cármicos comestibles provenientes de plantas de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, de establecimientos de almacenamiento y/o distribución e importadores de carne y productos cármicos comestibles

El Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el numeral 22 del artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en las Leyes 9 de 1979 y 1122 de 2007, los Decretos 1500 de 2007, 2270 de 2012, 1282 de 2016 y las Resoluciones 3009 de 2010, 240, 241, 242 de 2013 y 562 de 2016, y

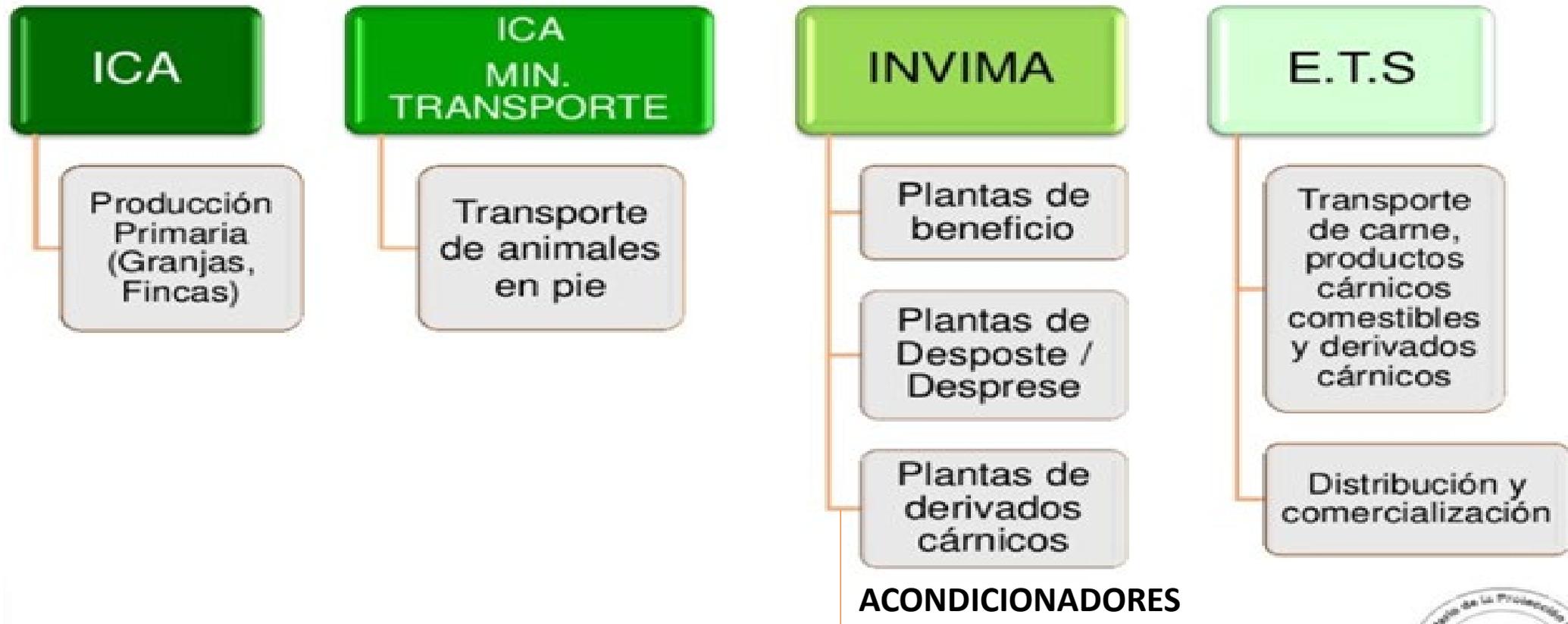
CONSIDERANDO

Que de acuerdo al literal b) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima ejercer la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, así como del transporte asociado a esta actividad.

Que dentro de los requisitos establecidos en el artículo 345 de la Ley 9 de 1979, los expendios de carne deberán tener las facturas de compra con el número de la licencia sanitaria del matadero donde fueron sacrificados los animales.

Que el Decreto 2278 de 1982 en su artículo 364 señala los requisitos que debe contener la guía de transporte para movilización de carne en forma de canales enteras, medias canales, cuartos de canal, deshuesada empacada, productos cármicos comestibles y demás

COMPETENCIAS CADENA CÁRNICA



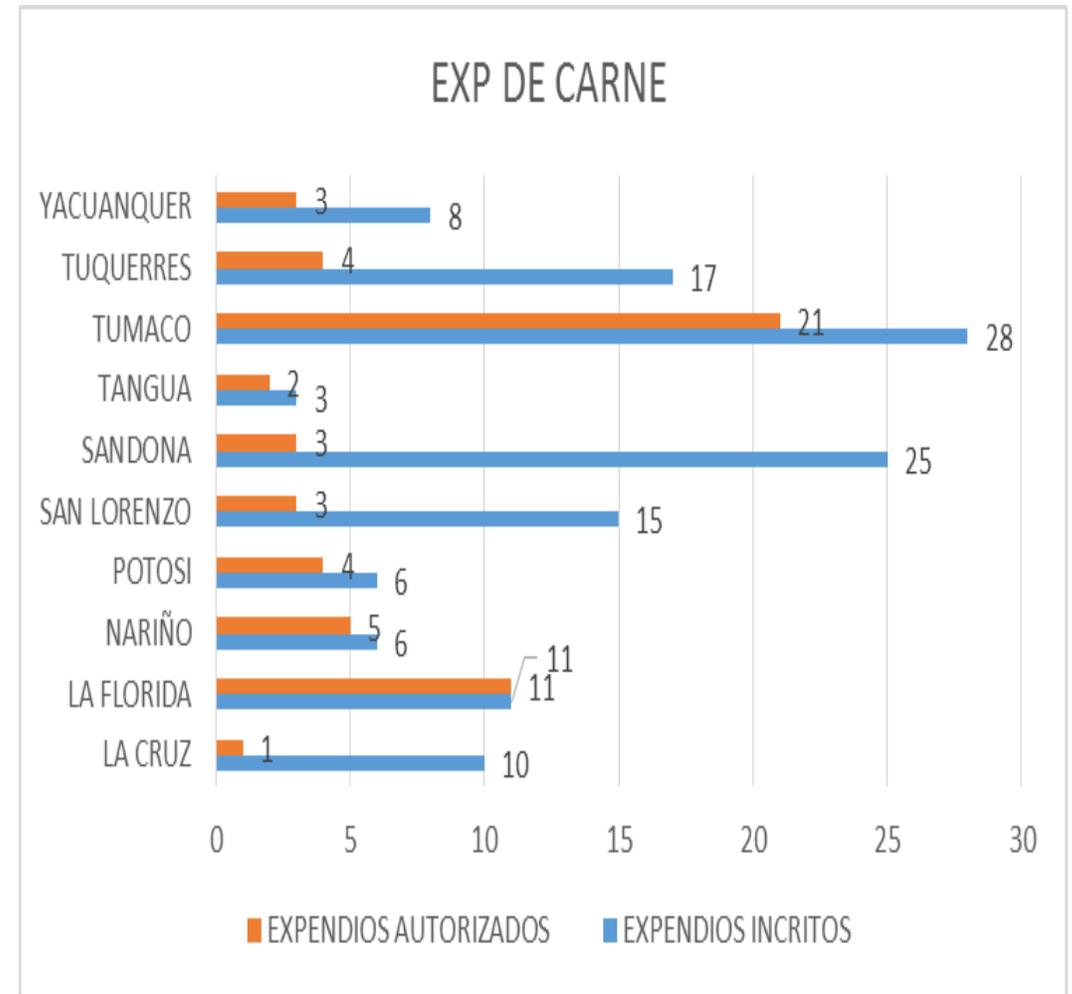
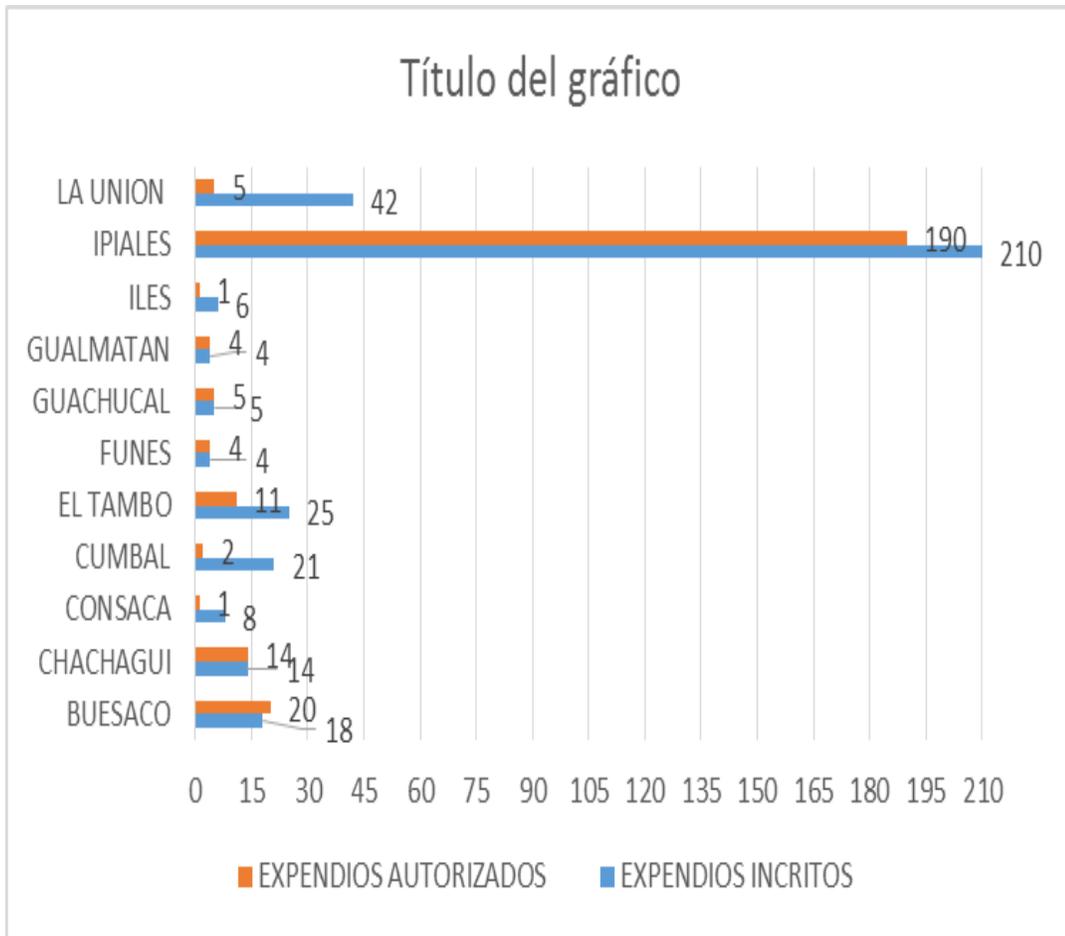
EXPENDIO Y TRANSPORTE ASOCIADO A ESTA ACTIVIDAD

En los 62 municipios del departamento de Nariño categoría 6, se encuentran inscritos **676** establecimientos dedicados al expendio de carne y productos cárnicos comestibles así:

MUNICIPIOS	INSCRITOS	MUNICIPIOS	INSCRITOS	MUNICIPIOS	INSCRITOS	MUNICIPIOS	INSCRITOS
ALBAN	10	EL CONTADERO	4	LEIVA	3	ROBERTO	4
ALDANA	7	EL PEÑOL	9	LINARES	20	SAMANIEGO	39
ANCUYA	16	EL ROSARIO	13	LOS ANDES	10	SAN BERNARDO	4
ARBOLEDA	5	EL TAMBO	25	MAGUI	4	SAN LORENZO	15
BARBACOAS	5	FCO PIZARRO	1	MALLAMA	16	SAN PABLO	9
BELEN	4	FUNES	5	MOSQUERA	1	SAN PEDRO	2
BUESACO	28	GUACHUCAL	7	NARIÑO	6	SANDONA	25
CHACHAGUI	11	GUAITARILLA	31	OLAYA	4	SANTA BARBARA	1
COLON	6	GUALMATAN	5	OSPINA	5	SANACRUZ	3
CONSACA	8	ILES	6	POLICARPA	6	SAPUYES	7
CORDOBA	8	IMUES	4	POTOSI	6	TABLON	8
CUASPUD	4	LA UNION	42	PROVIDENCIA	4	TAMINANGO	19
CUMBAL	21	LA CRUZ	10	PUERRES	10	TANGUA	3
CUMBITARA	5	LA FLORIDA	12	PUPIALES	15	TUMACO	28
EL CHARCO	3	LA LLANADA	4	RICAURTE	5	TUQUERRES	17
						YACUANQUER	8

FUENTE: BASE DE DATOS IDSN 2021.

CENSO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS: EXPENDIOS DE CARNE AUTORIZADOS



FUENTE: BASE DATOS IDSN OCTUBRE 19 DEL 2021

MUNICIPIOS CON EXPENDIOS DE CARNE CON MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD - CLAUSURA

EXPENDIOS/MUNICIPIOS	CLAUSURADOS	NO CLAUSURADOS
ALBAN	X	
COLON	X	
SAN BERNARDO	X	
BELEN	X	
ARBOLEDA	X	
ANCUYA		X
LA CRUZ	X	
LA UNION	X	X
CONSACA	X	
SANDONA	X	
TAMINANGO	X	X

EXPENDIOS/MUNICIPIOS	CLAUSURADOS	NO CLAUSURADOS
EL ROSARIO	X	
POLICARPA	X	
LEIVA	X	X
EL TAMBO	X	
EL PEÑOL	X	
LINARES	X	
TUQUERRES	X	X
GUACHUCAL	X	
GUATARILLA	X	X
OSPINA	X	
SAPUYES	X	

EXPENDIOS/MUNICIPIOS	CLAUSURADOS	NO CLAUSURADOS
EL TABLON	X	
SAMANIEGO	X	X
LA LLANADA	X	
SANTA CRUZ		X
IMUES		X
TUMACO		X
RICOURTE		X
SAN LORENZO	X	
CORDOBA	X	
CUASPUD	X	
CUMBAL	X	X
EL CONTADERO	X	

EXPENDIOS/MUNICIPIOS	CLAUSURADOS	NO CLAUSURADOS
BARBACOAS		X
MAGUI		X
ROBERTO P		X
EL CHARCO		X
FRCO PIZARRO		X
LA TOLA		X
MOSQUERA		X
OLAYA H		X
SANTA B		X
CUMBITARA, LOS ANDES		X

FUENTE: BASE DE DATOS IDSN 2021

Documentos que debe portar un transportador de carne y pcc

- **Inscripción**
- **Acta sanitaria - concepto sanitario (semestral)**
- **Autorización Sanitaria**
- **Guía de transporte de carne – Factura (guía homologada)**

Inscrito?: lo puede ubicar a través de este link:

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/1298818/Consolidado+Veh%C3%ADculos+Carn e.pdf>

P
r
o
c
e
d
e
n
c
i
a



Documentos que debe presentar un EXPENDIO DE CARNE

- **Inscripción**
- **Autorización Sanitaria**
- **Acta sanitaria - concepto sanitario**
- **Guía de transporte de carne – Factura (guía homologada)**



Distribuidoras de carne

Distribuidor: persona, empresa u organización que se encarga de transportar un producto o servicio hasta el comercio donde será vendido. Es decir, es el punto de contacto usado por empresas, que buscan promocionar y vender sus bienes o comprar productos

- ✓ Inscrito (almacenar y distribuir)
- ✓ Autorizado (almacenar y distribuir)
- ✓ Acta con Concepto sanitario
- ✓ Guía de transporte de carne



Rotulado



ROTULADO

POLLO EN SALMUERA DEBE CONTAR CON REGISTRO SANITARIO

CARNE AHUMADA, CARNE SERRANA : REGISTRO SANITARIO

COSTILLAS AHUMADAS: REGISTRO SANITARIO

Trazabilidad

PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES QUE CUMPLEN CON LOS REQUISITOS SANITARIOS EXIGIDOS EN EL DECRETO 1500 DE 2007, DECRETO 2270 DE 2012 Y RESOLUCIONES REGLAMENTARIAS

No	CÓDIGO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESPECIE	RAZÓN SOCIAL	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	DESTINO AUTORIZADO
1	1926M	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS LEAN SAS	ANTIOQUIA	AFIATADO	NACIONAL
2	096AD	BENEFICIO Y DESPRESE	AVES	AGROINDUSTRIAS DE LA GRANJA (EN TRAMITE PARA CAMBIO DE RAZON SOCIAL A COMPAÑIA NACIONAL DE AVES - COMAVES SAS)	ANTIOQUIA	BARBOSA	CERRADA VOLUNTARIAMENTE
3	810PD	BENEFICIO Y DESPOSTE	PORCINO	SUPERCERDO PASTA SAS	ANTIOQUIA	BARBOSA	NACIONAL Y EXPORTACION
4	110AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	TRIFAS DE COLOMBIA SAS - TRICOLAS	ANTIOQUIA	BARBOSA	NACIONAL
5	813AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS CARNICOS JA SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
6	813AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS CARNICOS JA SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
7	813AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS CARNICOS JA SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
8	114AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	SERVICIOS CARNICOS SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
9	114AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	SERVICIOS CARNICOS SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
10	1910P	DESPOSTE	PORCINO	SURTICARNES LA CAJANA SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
11	1910M	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	MERCADOS Y CARNES OH SAS	ANTIOQUIA	BELLO	NACIONAL
12	348B	BENEFICIO	BOVINO	FRIGORIFICO NACIONAL REGIONAL DE CARIAGORDAS OPERADO POR FRIGOCARNES OCCICARIBE SAS	ANTIOQUIA	CARIAGORDAS	NACIONAL
13	131AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	FRIGORIFICO DEL CAUCA SAS OPERADA POR BARBOSA MANTELLA ACEVEDO	ANTIOQUIA	CAUCASA	NACIONAL
14	073AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	MAT CARIBES SA	ANTIOQUIA	ENVIADO	NACIONAL
15	073AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	ALIMENTOS CARNICOS SAS	ANTIOQUIA	ENVIADO	NACIONAL Y EXPORTACION
16	104AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	AGUINALDA SAS	ANTIOQUIA	ENVIADO	NACIONAL
17	104AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	AGUINALDA SAS	ANTIOQUIA	ENVIADO	NACIONAL
18	104AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	AGUINALDA SAS	ANTIOQUIA	ENVIADO	NACIONAL
19	1930M	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	INTERCOMERCIALIZADORA MEAT PACKING SAS	ANTIOQUIA	GERASQUOTA	NACIONAL
20	073AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	CARNICERIA LA PILARICA A MAYORISTA SAS	ANTIOQUIA	ITAGUE	CERRADA VOLUNTARIAMENTE
21	085AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	JOHN FREDY GARCIA CARDONA	ANTIOQUIA	ITAGUE	CERRADA VOLUNTARIAMENTE
22	101AC	ACONDICIONADOR	AVES	CARNICOS BOS TAURUS SAS	ANTIOQUIA	ITAGUE	NACIONAL
23	114AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES ALZATE LOPEZ SAS	ANTIOQUIA	ITAGUE	NACIONAL
24	114AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES ALZATE LOPEZ SAS	ANTIOQUIA	ITAGUE	NACIONAL
25	186DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES EURO SA	ANTIOQUIA	ITAGUE	NACIONAL
26	1910P	DESPOSTE	PORCINO	RAPI PROVECARNES SAS	ANTIOQUIA	ITAGUE	NACIONAL
27	194DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	MAGROCARNES DE ORIENTE SAS	ANTIOQUIA	ITAGUE	NACIONAL
28	001DP	DESPOSTE	PORCINO	SUPERCARNES DE COLOMBIA SAS	ANTIOQUIA	LA CEJA	NACIONAL
29	041AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES CARNES TORRENTE SAS	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	CERRADA VOLUNTARIAMENTE
30	198DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	BEEF MASTER MEAT COMPANY SAS	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	NACIONAL
31	001DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	PRODUCTOS RIKATA LTDA	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	NACIONAL
32	002DP	DESPOSTE	PORCINO	MOLTO SAS	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	NACIONAL
33	013AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	SUBPRODUCTOS DE RES	ANTIOQUIA	LA ESTRELLA	NACIONAL
34	024AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	AGROINDUSTRIAS OPORTO SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
35	025AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES DE LA HACIENDA SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
36	028AD	BENEFICIO Y DESPRESE	AVES	CARNICOS Y ALIMENTOS SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
37	029AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	PREMIUM BON BEEF SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
38	034AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	PROCESOS VA SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
39	037DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	CARNES CASABLANCA SA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
40	054P	BENEFICIO	PORCINO	SOCIEDAD CENTRAL GANADERA SA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
41	075AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	CARNES VITAL	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
42	076AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	SOLOMONDONGOS EL NATO	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
43	079AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	PAMPA DISTRIBUCIONES SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
44	085DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	FRIGOCARNES SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
45	091AC	ACONDICIONADOR	AVES	LISTO EL POLLO COLOMBIA SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
46	135AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA DE CARNES AL CORTE SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
47	149DA	DESPRESE	AVES	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA - DIZAMAR	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
48	176DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	SOCIEDAD DESPOSTADOR DE CARNES SAS - SODESCA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
49	188DP	DESPOSTE	PORCINO	MAXICERDOS DE COLOMBIA SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
50	192DP	DESPOSTE	PORCINO	DISTRIBUIDORA DE CERDOS LA GRAN BENDICION	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
51	250EA	BENEFICIO	AVES	PROCESADORA DE AVES RINCON SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
52	141AC	ACONDICIONADOR	PORCINO	COOPERATIVA NUEVA PORCICULTURA - COOPORCICULTORES	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
53	136AC	ACONDICIONADOR	AVES	EXTIQU SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
54	138AC	ACONDICIONADOR	PORCINOS Y AVES	INTERNATIONAL SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
55	173DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES MERCARNES SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
56	022AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	MONFRAN SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
57	045DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	DESPOSTADERO Y PROCESADORA DE CARNES EL CORTESANO SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
58	054DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA AGROSIGO SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
59	082AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	GRUPO AL SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL
60	127DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	DESPOSTANDO SAS	ANTIOQUIA	MEDELLIN	NACIONAL

18	036AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	CARNICERIA LA PILARICA A MAYORISTA SAS	ANTIOQUIA
19	085AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	JOHN FREDY GARCIA CARDONA	ANTIOQUIA
20	100AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	CARNICOS BOS TAURUS SAS	ANTIOQUIA
21	101AC	ACONDICIONADOR	AVES	INVERSIONES ALZATE LOPEZ SAS	ANTIOQUIA
22	114AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS, PORCINOS Y AVES	VITAMAR SA	ANTIOQUIA
23	118AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	APROGAN SAS	ANTIOQUIA
24	123AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	DISTRIBUIDORA CANAAN CARNE DE RAZA SAS	ANTIOQUIA
25	186DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES EURO SA	ANTIOQUIA
26	1910P	DESPOSTE	PORCINO	RAPI PROVECARNES SAS	ANTIOQUIA
27	194DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	MAGROCARNES DE ORIENTE SAS	ANTIOQUIA
28	001DP	DESPOSTE	PORCINO	SUPERCARNES DE COLOMBIA SAS	ANTIOQUIA
29	041AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES CARNES TORRENTE SAS	ANTIOQUIA
30	198DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	BEEF MASTER MEAT COMPANY SAS	ANTIOQUIA
31	001DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	PRODUCTOS RIKATA LTDA	ANTIOQUIA
32	002DP	DESPOSTE	PORCINO	MOLTO SAS	ANTIOQUIA
33	013AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	SUBPRODUCTOS DE RES	ANTIOQUIA
34	024AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	AGROINDUSTRIAS OPORTO SAS	ANTIOQUIA
35	025AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES DE LA HACIENDA SAS	ANTIOQUIA
36	028AD	BENEFICIO Y DESPRESE	AVES	CARNICOS Y ALIMENTOS SAS	ANTIOQUIA
37	029AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	PREMIUM BON BEEF SAS	ANTIOQUIA
38	034AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	PROCESOS VA SAS	ANTIOQUIA
39	037DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	CARNES CASABLANCA SA	ANTIOQUIA
40	054P	BENEFICIO	PORCINO	SOCIEDAD CENTRAL GANADERA SA	ANTIOQUIA
41	075AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	CARNES VITAL	ANTIOQUIA
42	076AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	SOLOMONDONGOS EL NATO	ANTIOQUIA
43	079AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	PAMPA DISTRIBUCIONES SAS	ANTIOQUIA
44	085DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	FRIGOCARNES SAS	ANTIOQUIA
45	091AC	ACONDICIONADOR	AVES	LISTO EL POLLO COLOMBIA SAS	ANTIOQUIA
46	135AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA DE CARNES AL CORTE SAS	ANTIOQUIA
47	149DA	DESPRESE	AVES	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA - DIZAMAR	ANTIOQUIA
48	176DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	SOCIEDAD DESPOSTADOR DE CARNES SAS - SODESCA	ANTIOQUIA
49	188DP	DESPOSTE	PORCINO	MAXICERDOS DE COLOMBIA SAS	ANTIOQUIA
50	192DP	DESPOSTE	PORCINO	DISTRIBUIDORA DE CERDOS LA GRAN BENDICION	ANTIOQUIA
51	250EA	BENEFICIO	AVES	PROCESADORA DE AVES RINCON SAS	ANTIOQUIA
52	141AC	ACONDICIONADOR	PORCINO	COOPERATIVA NUEVA PORCICULTURA - COOPORCICULTORES	ANTIOQUIA
53	136AC	ACONDICIONADOR	AVES	EXTIQU SAS	ANTIOQUIA
54	138AC	ACONDICIONADOR	PORCINOS Y AVES	INTERNATIONAL SAS	ANTIOQUIA
55	173DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	INVERSIONES MERCARNES SAS	ANTIOQUIA
56	022AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	MONFRAN SAS	ANTIOQUIA
57	045DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	DESPOSTADERO Y PROCESADORA DE CARNES EL CORTESANO SAS	ANTIOQUIA
58	054DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	COMERCIALIZADORA AGROSIGO SAS	ANTIOQUIA
59	082AC	ACONDICIONADOR	BOVINOS Y PORCINOS	GRUPO AL SAS	ANTIOQUIA
60	127DM	DESPOSTE	BOVINOS Y PORCINOS	DESPOSTANDO SAS	ANTIOQUIA

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/3969807/PBA+1500+Y+1975+AUTORIZADAS+P+OR+EL+INVIMA+PARA+SU+FUNCIONAMIENTO+A+30+JULIO+2021.pdf>

Guía de transporte o factura (con inf de la guía)

la guía de transporte de carne, o la factura de compra en la se pueda encontrar la siguiente información (homologada de la guía):

1. CODIGO DE INSCRIPCION.
2. FECHA DE EXPEDICION
3. RAZON SOCIAL
4. MUNICIPIO DEPARTAMENTO (EMISOR DE LA GUIA)
5. ESPECIE
6. FECHA DE SACRIFICIO
7. DESTINO
8. MUNICIPIO
9. DEPARTAMENTO
10. PRODUCTO
11. UNIDAD
12. PESO
13. LOTE
14. PLACA DE VEHICULO
15. TELEFONO DEL CONTACTO.

GUIA DE TRANSPORTE				
CODIGO INVIMA: 016DP		NRO CONSECUTIVO: 016DP-XXX-21		
CERDOS DEL VALLE S.A. Nit: 805.018.495-1 Carrera 29B No 11-90 , Acopi Yumbo- Valle del cauca Tel:(572) 488 1818		FECHA DE EXPEDICION D/M/A		
CLIENTE:		PROVEEDOR:	CERDOS DEL VALLE S.A	
NIT O CC:		DIRECCION:	CARRERA 29 B No. 11-90	
DIRECCION:		TELEFONO:	4881818	
CIUDAD:		CORREO ELECTRONICO:	facturacionelectronica@cervalle.com	
TELEFONO:		CIUDAD:	Yumbo (V)	
E-MAIL PARA ENVIO DE FACTURA:		USUARIO:		
Vendedor		ORDEN DE COMPRA	PEDIDO	
FACTURA DE VENTA				
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UM	FACTURA
INFORMACION DE PRODUCTO				
FECHA DE DESPACHO:		FECHA DE SACRIFICIO:		
ESPECIE:		No DE LOTE:		
NOMBRE DEL PRODUCTO:		FECHA DE VENCIMIENTO:		
ANALISIS ORGANOLEPTICOS				
ANALISIS	PARAMETRO DE COMPARACION	Resultado Inspeccion Marque con X		
COLOR	Caracteristico (Rosa - Grisaceo) para carne de cerdo fresca	CUMPLE	NO CUMPLE	
OLOR	Caracteristico			
INSPECCION VISUAL	Libre de contaminantes (materiales extraños)			

PARAMETROS A REVISAR ANTES DEL DESPACHO			
Temperatura del producto	Refrigeracion : Entre 0°C y 4 °C Congelacion : Entre -18°C y -22 °C	T° Interna del producto:	
Rotulado	Etiquetado Se Realiza De Acuerdo : RESOLUCION 5109 del 2005 , Requisitos de Rotulado o Etiquetado.	C	
		NC	
Tipo de empaque y/o Embalaje	Bolsatina		
	Empaque al vacio		
	Canastilla		
	Caja de carton		
PRODUCTO CUMPLE CON LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA SER DESPACHADO ?	APROBADO/ CUMPLE		

CONTROL DEL VEHICULO			
Nombre de Conductor:		Temperatura Del Thermoking :	
Placa del Vehículo:	14	Hora de Finalizacion de cargue del producto:	
		Hora de Despacho del producto:	

CERDOS DEL VALLE S.A certifica Que: Que los productos transportados (Carnes frías , planta de procesos carnicos) fueron procesados en esta planta bajo parametros de calidad, los animales fueron sometidos a las rutinas aceptadas internacionalmente y legisladas en nuestro pais en lo que se refiere a inspeccion veterinaria ante y post mortem de animales de abasto publico . Al final de la inspeccion se dictamino la no presencia de sintomas , ni hallazgos microscopicos de enfermedades infectocontagiosas, Zoonoticas y/o vesiculares , ni en la canal ni en las visceras examinadas , por tanto se declaran aptas para el consumo humano.

LA PRESENTE GUIA DE TRANSPORTE Y DESTINO, ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL COLOMBIANO.

PRODUCTO DESPACHADO POR: NOMBRE: CARGO:	15	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN EMITE LA GUIA: Fecha de recibido
---	----	---



DIAGNOSTICO SANITARIO

REQUISITOS SANITARIOS		CUMPLIMIENTO	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (Ley 9/1979: Artículo 262).	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 9/1979: Artículo 259).	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).	SI	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).	SI	NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (Ley 9/1979: Artículo 262).	SI	NO
8*	Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).	SI	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).	SI	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).	SI	NO
11*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	SI	NO

12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).	SI	NO
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).	SI	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).	SI	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).	SI	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).	SI	NO
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).	SI	NO
18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).	SI	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)	SI	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)	SI	NO

21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).	SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).	SI	NO
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, 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. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)	SI	NO
25*	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, contruidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles.(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).	SI	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)	SI	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)	SI	NO
28*	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 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)	SI	NO

29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).	SI	NO
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)	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 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)	SI	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)	SI	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)	SI	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)	SI	NO
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)	SI	NO
36	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 acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)	SI	NO
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)	SI	NO

38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y guía de transporte de carne) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. (Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)	SI	NO
39	Las canales enteras, medias canales y cuartos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". (Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)	SI	NO
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. (Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31).	SI	NO
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. (Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5).	SI	NO
42*	El establecimiento cuenta con termómetros calibrados para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)	SI	NO
43*	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)	SI	NO
44*	<p>La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos carnicos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. <p>En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o filiteo, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32)</p>	SI	NO

45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)		SI	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)		SI	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literales c, d y e. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 7)	NA**	SI	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j)		SI	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36)		SI	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 32)		SI	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3)		SI	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.2)		SI	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.3)	NA**	SI	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)		SI	NO

55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)	SI	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)	SI	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)	SI	NO
58*	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 periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).	SI	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con un área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación cruzada. El área se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. (Resolución 242/2013: Artículo 22, Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55, Numeral 32)	NA**	SI NO
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)	SI	NO
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)	SI	NO



ivcalimentosnarino@idsn.gov.co