TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

La Directora de Responsabilidad Sanitaria encargada de las funciones del Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima mediante Resolución 004149 del 9 de septiembre de 2016, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 22 del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y conforme a lo establecido en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios, el Decreto 2270 de 2012, la Resolución 1229 de 2013 y el Decreto 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 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 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 6 del Decreto del 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.

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

Que conforme a lo establecido en el artículo 7 del Decreto 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 1. 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 2. 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 1. Los anteriores establecimientos y transporte que cumplan con la totalidad de requisitos establecidos en el Decreto 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.

PARAGRAFO 2. 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 1 del artículo 8 del Decreto 1500 de 2007.

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

CAPÍTULO II

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

ARTÍCULO 3. 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 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 8 de la Resolución 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 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 1. 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 artículo 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y capítulo III del Título III del Decreto 1500 de 2007.

Para poder desarrollar sus actividades, deberán dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto 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 7 del presente acto.

PARÁGRAFO 2. Para el caso de los establecimientos de almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles de chigüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*), 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 NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

Resolución 3753 de 2013, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 76 de la Resolución 562 de 2016.

ARTÍCULO 4. 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 1: 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 5. 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 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 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 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne"* o *"Formato diagnóstico, Cumplimiento del Decreto 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 No 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 cuales son los requisitos que debe implementar en su establecimiento para dar cumplimiento a la normatividad precitada durante el tiempo establecido en el Decreto 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*

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles", anexo No 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 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles"* o *"Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 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 No. 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 1500 de 2007.

ARTÍCULO 6. 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 No 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 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles"* o *"Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para*

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles", según corresponda, Anexos No 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 7. 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 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 8 de la Resolución 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 No 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 1500 de 2007 sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles* " o "*Formato diagnóstico, cumplimiento del Decreto 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 No 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.

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

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 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 8. 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 9. 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 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 1500 de 2007, aquel que le modifique, adicione o sustituya.

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 Distribución de Carne y/o productos cárnicos comestibles*", según corresponda, documentos los cuales se encuentran en los anexos No 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 No 6 de la presente resolución.

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

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

PARÁGRAFO 1. La inscripción surtida ante la Entidad Territorial de salud competente, tendrá validez en todo el territorio nacional.

PARÁGRAFO 2. 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 1500 de 2007.

ARTÍCULO 11. Las Entidades Territoriales de Salud de orden municipal de categorías 1ª, 2ª, 3ª y especial reportaran 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 No 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.

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

1. Estar inscrito ante la Entidad Territorial de Salud competente tal como lo señala el artículo 7 del Decreto 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 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*

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

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 1. La Autorización Sanitaria para Transporte se establece según lo estipulado en el numeral 3 del artículo 39 del Decreto 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 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios según la especie, para lo cual se diligenciara 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 No 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 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.

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

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 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios para expendios de carne y productos cárnicos comestibles.
3. Formato diagnóstico, Cumplimiento del decreto 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.
8. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

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

Notifíquese, publíquese y cúmplase,

Dado en Bogotá, D. C., 7 de Octubre de 2016.

MERCY YASMÍN PARRA RODRÍGUEZ
La Directora de Responsabilidad Sanitaria encargada de las funciones del Director General

Vo.Bo. Sergio Alfonso Trancoso Rico Director de Alimentos y Bebidas
Melissa Triana, Jefe Oficina Asesora Jurídica

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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

ANEXOS TÉCNICOS

ANEXO No 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 por el propietario del Establecimiento

DEPARTAMENTO | CIUDAD | FECHA | N° DE SOLICITUD

INSCRITO EN LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

Marque el tipo de solicitud que desea realizar

1. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL ☐
2. SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA ☐

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del establecimiento

Cámara comercio

*RAZÓN SOCIAL

*CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL

*DIRECCIÓN | MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

Norte ☐ Vereda ☐ Corregimiento ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Complejo vial ☐ Casa/Apto ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cual

TELÉFONOS | FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☐ CE ☐ NIT ☐ Número de documento

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☐ CE ☐ NIT ☐ *Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | *NÚMERO DE TRABAJADORES

*TIPO DE PRODUCTOS QUE ALMACENA, DISTRIBUYE O EXPENDE: CARNE Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☐

Otras especies SI ☐ NO ☐

Cual?

PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES SI ☐ NO ☐

EXPENDA OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐

Cuáles?

1.2 ULTIMA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA SOLICITUD DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL O DEFINITIVA

Esta sección debe ser diligenciada por el propietario o interesado

INSPECCIÓN PREVIA: El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección SI ☐ NO ☐

Fecha de la Última Visita | CONCEPTO: FAVORABLE ☐ | DESFAVORABLE ☐ | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ | NO APLICABLE ☐

1.3 OBSERVACIONES DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO O QUIEN REALIZA LA SOLICITUD

1.4 PERSONA QUE REALIZA SOLICITUD

FIRMA:

NOMBRE: | CARGO:

CÉDULA: | TELÉFONO DE CONTACTO:

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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

2. ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Esta sección debe estar diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Entidad Territorial de Salud		Solicitud No	
Funcionario que realiza ingreso información:		Fecha:	
Firma:			

2.1 OBSERVACIONES DE LA AUTORIDAD SANITARIA

2.2 PARA LA AUTORIZACION SANITARIA PROVISIONAL

Esta sección debe estar diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Funcionario Designado		Fecha Respuesta	

2.3 PARA LA AUTORIZACION SANITARIA

Fecha visita	día /mes /año	Hora:	

2.4 ACEPTACION Y NOTIFICACION ELECTRONICA

Acepto y autorizo ser notificado por correo electrónico de las actuaciones que se deriven SI ☐ NO ☐

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No 2

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

LOGO ETS	FORMATO DIAGNOSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TECNICOS COMPLEMENTARIOS PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	

CIUDAD: FECHA: (AA/MM/DD)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: REFRIGERADOS ☐ CONGELADOS ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPOS OBLIGATORIOS

RAZÓN SOCIAL:

*CÉDULA / NIT: *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL:

*DIRECCIÓN: MATRÍCULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO:

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál:

TELÉFONOS: FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

*NOMBRE DEL PROPIETARIO:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ Número de documento:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO:

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: *NÚMERO DE TRABAJADORES:

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

No.	REQUISITOS	CUMPLE	
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 282)*	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 38 Numeral 1.1.2, Artículo 39 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 68, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 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 carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 38 Numeral 1.1.3, Artículo 39 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 68, 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 38 Numeral 1.1.2, Artículo 39 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 68, Resolución 0240 de 2013*	SI	NO
6*	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, así como los accesos y pasillos de tránsito deben ser independientes de la misma *(Ley 9/1979, Artículo 260).*	SI	NO
7*	Los pisos se encuentran construidos 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). *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 38 Numeral 1.1.3 1.1.4, Artículo 39 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 68, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54)*	SI	NO
8*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 38 Numeral 1.1.2, 1.1.4, Artículo 39 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 68, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54)*	SI	NO

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3096/2010: 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 3096/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4.*	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 3096/2010: 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 3096/2010: 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 películas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3096/2010: 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, teniendo 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 3096/2010, Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6, Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6)*	SI	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3096/2010: 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 3096/2010: 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 3096/2010 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 papelera de accionamiento no manual. *(Resolución 3096/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013. Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013. Artículo 55, Numeral*	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 3096/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15).*	SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3096/2010: 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 3096/2010: 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 3096/2010: 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 estan diseñados, construidos, 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 3096/2010: Artículo 67, Numerales 23, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 32: Numerales 2.1 y 3.2. Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 32).*	SI	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, infecciones cutáneas o diarrea, entre otros) 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 3096/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.10; 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 10: 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 usar accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). *(Resolución 3096/2010, Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.13, 3.17, Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 13, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3, Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 13, 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 3096/2010: Artículo 15: Numeral 3.8, 3.14, Artículo 67: Numeral 21.2 Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 8, 14. Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 8, 14).*	SI	NO

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3929/2013: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.3. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 16, 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 3929/2013: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3, Artículo 67, Numeral 21.3, Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2, Resolución 242/2013: Artículo 18, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)*	SI	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3929/2013, Artículo 15; Numeral 3.19; Artículo 67; Numeral 21.3. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130; Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 18, Numeral 10; Artículo 55; Numeral 21.2)*	SI	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de lacon bajo e impermeable. *(Resolución 3929/2013: Artículo 15; Numeral 3.15; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130; Numeral 21.2, Resolución 242/2013, Artículo 18, 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 3929/2013: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 15, 19; Artículo 130; Numeral 21.2 Resolución 242/2013: Artículo 15, Numeral 16, 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 3929/2013: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3 Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.2; 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 3929/2013: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3 Resolución 240/2013; Artículo 130, Numeral 21.2; 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 3929/2013: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6 Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 21.2; 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 3929/2013, 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 2009025591 de 2009 Resolución 3929/2013: 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 4.3.2; 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 5, Resolución 3929/2013 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 termometros calibrados para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 6, Parágrafo 1, Resolución 3929/2013: Artículo 67, Numeral 27, Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4, Resolución 242/2013, Artículo 23, Numeral 2.2; Artículo 56, 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 6, Parágrafo 1, Resolución 3929/2013 Artículo 17 Numeral 3.3.2.2, Literal a, Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27, Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)*	SI	NO
44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - 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 cárnicos comestibles maximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de despresé, deshuese y/o filetéo, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 6, Parágrafo 1 y 2, Resolución 3929/2013: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a, Artículo 55; Numeral 2, Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 3 Resolución 242/2013: Artículo 20, Numeral 3.1; Artículo 56, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)*	SI	NO

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

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 liberan agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3929/2010, Artículo 17, Numeral 2.3.2.2, Literal a, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 6, Resolución 242/2013, Artículo 54, Numeral*		SI	NO
47	Los rieles se encuentran a tal distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3929/2010, Artículo 17, Numeral 2.3.2.2, 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 3929/2010, Artículo 17, Numeral 2.3.2.3, 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 3929/2010, Artículo 67, Numeral 31, Resolución 240/2013, Artículo 129, Numeral 1, Resolución 242/2013, Artículo 130, Numeral 30) y*		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 3929/2010, 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 3929/2010, 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 3929/2010, 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 3929/2010, 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 25, Numeral 1.1.9, Resolución 3929/2010, 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 3929/2010, Artículo 67, Numeral 12, Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12, Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12 y 36).*		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 32, 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 3929/2010, Artículo 15, Numeral 1, Artículo 67, Numeral 21.2, Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15, Resolución 242/2013, Artículo 12, Numeral 1, Artículo 14)*		SI	NO
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.2, Resolución 242/2013, Artículo 32, Numeral 3.3, Artículo 55, Numeral 32)*		SI	NO
63	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral*		SI	NO
64	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9)*		SI	NO
65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumple con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluyo las actividades de monitoreo, validación y registro. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.11)*		SI	NO

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva. ** No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.
Los requisitos sanitarios calificados con NO durante esta visita de diagnóstico, deben ser cumplidos en su totalidad antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016. Si se evidencia que se afecta la inocuidad del producto durante la visita de diagnóstico, el establecimiento será objeto de las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.
OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
Por parte del establecimiento:

FUNCIONARIOS QUE REALIZAN EL DIAGNÓSTICO:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO QUE ATIENDE EL DIAGNÓSTICO:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No 3

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

LOGO ETS	FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TECNICOS COMPLEMENTARIOS PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	

CIUDAD: FECHA:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: REFRIGERADOS ☐ CONGELADOS ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) PARA DILIGENCIAR

RAZÓN SOCIAL:

*CEDULA / NIT: *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL:

*DIRECCIÓN: MATRÍCULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO:

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cual:

TELÉFONOS: FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

*NOMBRE DEL PROPIETARIO:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

*DEPARTAMENTO: *MUNICIPIO:

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: *NÚMERO DE TRABAJADORES:

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

No.	REQUISITOS	CUMPLE	
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 282)*	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 66, Resolución 5240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1.)*	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979 Artículo 239).*	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5, Resolución 3929 de 2013 Artículo 66, Resolución 5240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1)*	SI	NO

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

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 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013*	SI	NO
6°	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, esta separado físicamente de ésta, así como los accesos y pasillos de tránsito deben ser independientes de la misma *(Ley 9/1979 Artículo 242).*	SI	NO
7°	Los pisos se encuentran construidos 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). *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
8°	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para drenaje.*(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
9°	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.4. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo*	SI	NO
10°	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). *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 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. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
12°	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
13°	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.5. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
14°	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.5. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
15°	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*		
16	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.6. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
17°	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.5. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
18°	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54)*	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 *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013*	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242*	SI	NO
23°	Cuenta con instalaciones (lavamanos de accionamiento no manual) para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.1. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54)*	SI	NO

[illegible]	INVIMA

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

24°	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1).*	SI	NO
25°	Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1 1.3. Artículo 35 Numeral 5. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54).*	SI	NO
26°	El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas en caso de almacenar productos que requieren refrigeración y/o congelación. *(Resolución 3929 de 2010 Artículo 66 Numeral 4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 4. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 5).*	SI	NO
27°	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, infecciones 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. *(Resolución 3929 de 2010 Artículo 15 Numeral 3.1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14).*	SI	NO
28°	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 3929 de 2010 Artículo 15. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14).*	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 3929 de 2010 Artículo 15. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14)*	SI	NO
30	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3929 de 2010. Artículo 15. Numeral 3.15. Artículo 67. Numeral 21.2. Resolución 2492de 2013: Artículo 17. Numeral 19. Resolución 242 de 2013 Artículo 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 permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3929 de 2010: Artículo 14. Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240 de 2013. Artículo 17. Numeral 3. Resolución 242 de 2013. Artículo 16. Numeral 3, 3).*	SI	NO
32°	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. Artículo 36. Numeral 1.1.2. Resolución 3929 de 2010: Artículo 15. Numeral 1. Numeral 21.2. Resolución 240 de 2013 Artículo 14. Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242 de 2013: Artículo 13. Numeral 1; Artículo 14).*	SI	NO
33	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3929 de 2010: Artículo 15. Numeral 3.10. Resolución 240 de 2013. Artículo 17. Numeral 15 Resolución 242 de 2013. Artículo 16. Numeral 15)*	SI	NO
34°	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3929 de 2010: Artículo 15. Numeral 3.13. Resolución 240 de 2013. Artículo 17. Numeral 13. Resolución 242 de 2013. Artículo 16. Numeral 13)*	SI	NO
35°	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3929 de 2010. Artículo 15. Numeral 3.15, 3.20; . Resolución 240 de 2013: Artículo 17. Numeral 15, 20. Resolución 242 de 2013. Artículo 16. Numeral 13, 20)*	SI	NO
36°	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 3929 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57)*	SI	NO
37°	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3929 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57)*	SI	NO
38°	El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. *(Resolución 3929 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57)*	SI	NO
39°	Los manipuladores de alimentos comprenden el proceso que está bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas. *(Resolución 3929 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57)*	SI	NO
40°	Durante la recepción de la carne y subproductos cárnicos comestibles se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de la carne y subproductos cárnicos comestibles. Dispone de rampa de recepción de productos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 35 Numeral 1.2.2. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66 Numeral 1.2.3,4 y5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 3, 4 y 5 Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 2,3,4,5 y 6. Resolucion 402 de 2002 Artículo 5. Resolucion 5109 de 2005).*	SI	NO
41°	Tanto en la recepción, como durante el almacenamiento se inspecciona la carne y subproductos cárnicos comestibles en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de empaque, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad, con el fin de evitar la contaminación. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1.2.3. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66 Numeral 2,3,4 y5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1,2,3,4 y 5. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 2,3,4,5 y 6. Resolucion 402 de 2002 Artículo 5. Resolucion 5109 de 2005).*	SI	NO
42°	La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos provienen de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1.2.3. Resolución 3929 de 2010 Artículo 66 Numeral 1, 2 3 y 4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1,2, 3 y 4. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 1, 2 3 y 4 Resolucion 402 de 2002 Artículo 5. Resolucion 5105 de 2005)*	SI	NO

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

43*	El almacenamiento de carne y subproductos cárnicos comestibles se mantienen a temperatura adecuadas, se realiza ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separadas convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4, Resolución 3929 de 2013 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 1,2, 4, 7 y 8 Resolución 0240 de 2013 Artículo 20, Artículo 128 Numeral 1,3,4,6 y 7 Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 2,3,3.7 y 6.)*	SI	NO
44*	No se realizan actividades diferentes al almacenamiento en las áreas destinados para este fin. Los productos se almacenan de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas. Cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de productos con fecha de vencimiento caducada, llevando registro de los mismos. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4 Resolución 3929 de 2013 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 6 Resolución 0240 de 2013 Artículo 20, Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 6)*	SI	NO
45*	El establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos cárnicos y subproductos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4, Resolución 3929 de 2013 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 6, Resolución 0240 de 2013 Artículo 20, Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 6)*	SI	NO
46*	Los cuartos fríos esta identificados Las condiciones de los cuartos fríos son adecuadas. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües. Disponen de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4, Resolución 3929 de 2013 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 7 y 8, Resolución 0240 de 2013 Artículo 20, Artículo 128 Numeral 6 y 7, Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 7 y 8).*	SI	NO
47*	El almacenamiento y manejo de la carne y subproductos comestible se realiza en condiciones que impiden o minimizan daños en embalaje, envase, empaque o productos.Los rieles garantizan que las canales no entren en contacto con las paredes y muros. Para el caso que se almacenen canales de bovinos o porcinos la altura del riel impide el contacto de las canales con el piso. El establecimiento tiene establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y tiempo de vida. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3, Resolución 3929 de 2013 Artículo 66 Numeral 1 y 2, Resolución 0240 de 2013 Artículo 128 Numeral 1 y 2, Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 1, 2, y 3 y 71 Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011)*	SI	NO
48*	Se mantiene la cadena de frío, durante la recepción y el almacenamiento y se realiza su verificación mediante indicadores de temperatura y humedad. La carnes y productos cárnicos comestibles refrigerados y/o congelados están dispuestos ordenadamente, de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas. Se cuenta con los registros de los cuartos fríos y del producto almacenado y cumple con las temperaturas establecidas, para Canal: 7°C medida en el centro de la masa muscular y Productos cárnicos comestibles: 6°C, y en Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. *(Resolución 3929 de 2013 Artículo 66 Numeral 2, Resolución 0240 de 2013 Artículo 128 Numeral 2, Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Numeral 3 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011).*	SI	NO
49	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 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11)*	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 construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9, Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 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 26 Numeral 1.1.9)*	SI	NO
52*	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. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9).*	SI	NO
53	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de despiece, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.3, Resolución 2492/2013, Artículo 22, Numeral 3.3)*	SI	NO
54	Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. *(Decreto 1500/2007 Artículo 26, Numeral 1.1.6)*	SI	NO
55	Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9)*	SI	NO

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

56	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia *(Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007)*, que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. *(Decreto 1500/2007 Artículo 26, Numeral 1.1.1h)*	SI	NO
57	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 28, Numeral 1.2.1)*	SI	NO
58	Cuenta con un programa de trazabilidad *(Decreto 1500/2007, Artículo 24, Numeral 1.2.4)*	SI	NO
59	Cuenta con procedimientos realizados diariamente, antes y durante las operaciones con frecuencias definidas, persona responsable, incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso. Incluye el seguimiento y evaluación de los procedimientos, así como se llevan a cabo medidas correctivas adecuadas. Se cuenta con los registros de la implementación, ejecución, supervisión y medida correctivas *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 29 Numeral 1.1.12)*	SI	NO

Los numerales que tienen (*) son de obligatorio cumplimiento para obtener Autorización Sanitaria Definitiva.
** No Aplica: en caso de que el establecimiento objeto del diagnóstico NO realice esta operación.

El establecimiento deberá dar cumplimiento a los requisitos a los cuales NO ha dado cumplimiento antes del vencimiento de la Autorización Sanitaria Provisional, de acuerdo al término establecido en el artículo 6 del Decreto 1282 de 2016

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

FUNCIONARIOS QUE REALIZAN EL DIAGNOSTICO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCION:
IDENTIFICACIÓN DE QUIEN RECIBE EL DIAGNOSTICO:	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No 4

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

LOGO ETS	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	

CIUDAD | FECHA (día / mes / año) | ACTA N°

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL

*DIRECCIÓN | MATRÍCULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál

TELÉFONOS | FAX

CORREO ELECTRÓNICO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ Número de documento

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ *Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | *NÚMERO DE TRABAJADORES

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☐

Otras especies _____

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☐

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

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

[illegible]	Invima

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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, asi como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

EVALUACION	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO						
I.	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 249 Resolución 3803/2010, Artículo 67 Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 139 Numerales 1, 2, 10 Resolución 242/2013, Artículo 55 Numerales 1, 2, 10.)*	2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 20, Numeral 1.1.1 Resolución 3803/2010, Artículo 67 Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 139 Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55 Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.1 Resolución 3803/2010, Artículo 67 Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14 Resolución 240/2013, Artículo 139 Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55 Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	2	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3803/2010, Artículo 67 Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 139 Numerales 15, 16, 17, 18, 19 Resolución 242/2013, Artículo 55 Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	3	1.5	0		C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 35 Numeral 1.2.1)	1	0.6	0		C
CALIFICACION DEL BLOQUE				10	La calificación del bloque corresponde al 10% del ítem de Area	

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 1.1.1. Resolución 3929/2010, Artículo 97; Numerales 22, 23 y 24. Resolución 583 de 2012. Resolución 4142 de 2012 Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130; Numerales 22, 23 y 24 Resolución 242 /2013' Artículo 22; Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55 Numerales 22, 23, 24, 32, 33 Resolución 535 de 2013.)*	5	2.5	0	C
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26; Numeral 4 Resolución 3929/2010, Artículo 17; Numeral 3.3.2 1 Literal e, Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67; Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 128; Numerales 1, 6, 7, Artículo 130, Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24; Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54; Numerales 7, 8; Artículo 55; Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	1			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque representa el 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3929/2010, Artículo 15; Numeral 1, 3.15; Artículo 97; Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14, Numeral 1, Artículo 15; Artículo 17; Numeral 15, Artículo 130' Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 15; Numeral 1; Artículo 14, Artículo 16, Numeral 15; Artículo 55, Numeral 21.2)*	6	3	0	C

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 1; Artículo 67 Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 38 Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14° Numeral 1, Artículo 15 Resolución 242/2013, Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17° Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 132, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16° Numerales 1, 6 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0		C
3.4	Dotación personal. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.16, 3.20 Resolución 240/2013, Artículo 17. Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16. Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0		C
3.5	Educación y Capacitación. (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69. Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14° Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4 Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57. Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción de materia prima. (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31; Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique) Resolución 3009/2010, Artículo 66. Numeral 3; Artículo 67; Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Artículo 130. Numerales 29, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54. Numeral 4. Artículo 55; Numerales 28,	6	3	0		C

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

4.2	**Trazabilidad** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 30: Numeral 5, Resolución 2492/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.1*	3	1.5	0	C
4.3	**Empaque y etiquetado** *(Resolución 402 de 2002, Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9 Resolucion 5109 de 2005, Resoluciones 682, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013 Resolución 3096/2016 Artículo 67 Numeral 30, Resolución 222/1399 Artículo 3, Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32, Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)*	3	1.5	0	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Art 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3096/2016 Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b, Numeral 3.3.2.3, Literal e; Artículo 55 Numeral 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral 27, Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral 2.4, Artículo 130: Numeral 27, Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55 Numerales: 27, 32)*	7			C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3096/2016, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j, Artículo 67: Numeral 31, 32, Resolución 240/2013 Artículo 129, Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 3; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)*	5	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2, Resolución 2115/2007, Artículo 9, Resolución 3096/2016, Artículo 67: Numeral 3, Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3, Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	6	3	0	C

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3929/2010, Artículo 67, Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 27, Numeral 2.4. Artículo 55, Numeral 26, 32)*	3	1.5	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3929/2010, Artículo 67, Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55, Numeral 26)*	5	2.5	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.8.)*	6	3	0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3929/2010, Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55, Numerales 12, 36)*	6	3	0		C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.6, 1.1.9, 1.1.11)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
6	**ACTIVIDADES SECUNDARIAS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
6.1	**Condiciones del área.** *(Resolución 242/2013, Artículo 32, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, Artículo 59, Numeral 52)*	4	2	0	NA	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta	

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO, Sobre el cumplimiento de los requisitos sanitarios	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (j), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100	FAVORABLE	90-100%	
	PENDIENTE	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No 5

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

LOGO ETS	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCION DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	

CIUDAD | FECHA | ACTA N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES. REFRIGERADOS ☐ CONGELADOS ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(*) CAMPOS REQUERIDOS

*RAZÓN SOCIAL

*CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL

*DIRECCIÓN | MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cual

*TELÉFONOS | FAX

CORREO ELECTRÓNICO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ Número de documento

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ Número de documento

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO | *NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

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

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 3, Resolución 3929 de 2013 Artículo 65, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54 numeral 1)*	4			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, 1.1.4, Artículo 36 Numeral 3, Resolución 3929 de 2013 Artículo 65, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54)*	4			C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3, 1.1.5, 1.1.6, Artículo 36 Numeral 3, Resolución 3929 de 2013 Artículo 65, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución*	4			C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7, Artículo 36 Numeral 4, Resolución 3929 de 2013 Artículo 65, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129, Resolución 0242 Artículo 54)*	5			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 17% del total de ítems

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.1, Resolución 3929 de 2013 Artículo 65 Numeral 4, Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 4, Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 9)*	7			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 7% del total de ítems

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). *(Resolución 2905 de 2010 Artículo 15 Numeral 1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 13. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14)*	8	0	0	C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2905 de 2010 Artículo 15 Numeral 1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 13. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14. Resolución 3452 de 2016 Artículo 15)*	3	1,5	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1.1.13. Resolución 2905 de 2010 Artículo 15 Numeral 3. Resolución 0240 de 2013 Artículo 17. Resolución 0242 de 2013 Artículo 16)*	8	0	0	C
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2905 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 97)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1.2.3. Resolución 2905 de 2010 Artículo 69 Numeral 1.21.4 y 5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 1.2.3.4 y 5. Resolución 0242 de 2013 Artículo 94 Numeral 2.3.4.5 y 6. Resolución 402 de 1997)*	7	3,5	0	C
4.2	Condiciones de almacenamiento. *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Resolución 2905 de 2010 Artículo 17 numerales 3.2.2.1, 3.3.2.3 y 3.3.2.5. Artículo 69 Numeral 1.2, 4, 6 y 7. Resolución 0240 de 2013 Artículo 26. Artículo 129 Numeral 1.3.4.5 y 7. Resolución 0242 de 2013*	8	4	0	C
4.3	Características de los vehículos. *(Ley 9 de 1979. Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1.2.4. Decreto 2278 de 2012 Artículo 3. Resolución 0240 de 2013 Artículo 26. Artículo 129 Numeral 1.2.1. Resolución 2905 de 2010 Artículo 17 numerales 3.3.2.1 y 3.3.2.2. Artículo 69 Numeral 1.2.1.6 y 7. Resolución 0242 de 2013 Artículo 94 Numeral 2.3.1.2 y 3.*	8		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

	5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11)*	5	2.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9)*	5	2.5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9, Resolución 351 de 2014.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.8 Decreto 1843 de 1991 o norma que la adicione, modifique o reemplace)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.12)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.13, 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.)*	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 31% del total de ítems

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Se asigna con una (x) el concepto correspondiente	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 80.9%	

[illegible]	INVIMA

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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, asi como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

III. RELACIÓN DE 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 normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD		
Si	No	Cual:

VI. OBSERVACIONES
Por parte de la autoridad sanitaria:
Por parte quien atendio la Visita en el establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No.6

Formulario de Inscripción Sanitaria para Vehículos Transportadores de Carne y Productos Cárnicos Comestibles

LOGO ETS	FORMULARIO DE INSCRIPCION SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCION | MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN | FECHA

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO | CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

Esta sección será diligenciada con la información suministrada por el propietario del vehículo o interesado

*MARCA DE VEHICULO | MODELO

* ¿CUAL ES LA UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?: FURGÓN ☐ PLACA DEL FURGÓN | TRACTOMULA ☐ PLACA DEL REMOLQUE | DOBLE TROQUE ☐ PLACA DEL SEMIREMOLQUE

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI ☐ NO ☐

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI ☐ NO ☐

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO

Esta sección será diligenciada por la autoridad sanitaria de acuerdo con la información suministrada por el propietario del Vehículo o interesado

*NOMBRE DEL PROPIETARIO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☐ CE ☐ NIT ☐ Número de documento

TELÉFONO | FAX | CELULAR

CORREO ELECTRÓNICO

*DIRECCIÓN DOMICILIO

*MUNICIPIO DOMICILIO | *DEPARTAMENTO DOMICILIO

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Esta sección será diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Entidad Territorial de Salud | Inscripción No.

Funcionario que realiza la inspección | Fecha

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se realice el formulario:

Por parte del responsable del Vehículo o quien realice la inscripción del Vehículo:

ENTREGADO POR: (Propietario o interesado del vehículo)

FIRMA: | NOMBRE:

CÉDULA: | TELÉFONO DE CONTACTO:

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

FIRMA: | NOMBRE

CÉDULA: | TELÉFONO DE CONTACTO:

Se Recuerda que el propietario del vehículo tiene (2) dos días calendario a partir de la expedición de los lineamientos con parte de interés, de acuerdo a lo establecido en el parágrafo del artículo 7 del Decreto 1282 de 2016, para cumplir con lo establecido en el Decreto 1500 y sus reglamentos técnicos complementarios, una vez trascurrido estos (2) dos días o antes deberá solicitar ante la Entidad Territorial de Salud - ETS correspondiente la Autorización Sanitaria para Transporte - AST, en caso de cabecilla incumplimiento será objeto de las sanciones previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y ampliado el del Decreto 1500 de 2007 y las respectivas medidas sanitarias de seguridad sobre los productos transportados.

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No 7
Formulario de reporte de Vehiculos Transportadores de Carne y Productos Cárnicos Comestibles

FORMATO DE REPORTE DE VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES													
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD DE ORDEN DEPARTAMENTAL Y DISTRITO SOLO BOGOTA	ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD MUNICIPAL (CATEGORIAS 1, 2, 3 Y ESPECIALES)	TIPO DE SUJETO	TIPO DE ACTIVIDAD	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	DEPARTAMENTO DE INSCRIPCIÓN	MUNICIPIO DE INSCRIPCIÓN	MARCA DEL VEHICULO	MODELO DEL VEHÍCULO	¿QUAL ES LA UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?	PLACA DEL VEHICULO, REMOLQUE O SEMIREMOLQUE	¿CUENTA CON CAJA CONTENEDORA O CISTERNA CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)?	¿CUENTA CON UNIDAD DE FRIO?

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

ANEXO No 8

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

LOGO ETS	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	

CIUDAD: FECHA: día / mes /año ACTA N°:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(*) CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento:

TELÉFONO: CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCION DOMICILIO:

*MUNICIPIO DOMICILIO: *DEPARTAMENTO DOMICILIO:

*NOMBRE DEL CONDUCTOR:

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento:

*PLACA DEL TRANSPORTE: *NUMERO DE INSCRIPCION:

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGÓN ☐ TIPO FURGÓN ISOTÉRMICO ☐ TIPO REFRIGERACIÓN ☐

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACION SANITARIA DE TRANSPORTE: SI ☐ NO ☐

*DALA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI ☐ NO ☐

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI ☐ NO ☐

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO ☐ CERDO ☐ RES/VACUNO/BÚFALINO ☐ PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES ENVASADOS ☐

OTRA ESPECIE ☐ Cuál: _____

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: *NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUYE CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)):

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO ☐ Especifique:

CALIFICACIÓN	EVALUACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo no cumplió ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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, asi como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

	I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO				
1	REQUISITOS DEL VEHICULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3929/2010, Art. 69 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, Resolución 2505/2004 Art. 4.; Resolución 240/2013 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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
2	REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 3595 de 2004, Art. 4, Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 634 y 635 de 2013, Resolución 3929/2010, Art. 69 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)	11	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (Resolución 3929/2010, 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	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 3929/2010, 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	C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 3929/2010 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	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 3929/2010 Art 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art. 57 Numeral 1)	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

#	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3929/2010, Art. 69 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

#	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3929/2010 Art 66 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Art. 53, Numeral 3.1)*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3929/2010, Art. 66 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6)*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frío *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3929/2010, Art 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4)*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 39% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

N. DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
0		FAVORABLE	80 -100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHICULO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál?

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN NO. 2016041871 DEL 7 DE OCTUBRE DE 2016

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.

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
Por parte del responsable del vehículo:	
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.	
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.	
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA	CÉDULA
CARGO:	CARGO: