

Artículo 3°. La presente resolución deberá ser publicada, notificada y registrada conforme a lo ordenado en el artículo 2.5.1.2.30 y parágrafo 2 del artículo 2.5.1.2.2.29 del Decreto Único Reglamentario 1066 de 2015 y contra la misma no procede recurso alguno.

Publíquese, notifíquese, regístrese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 1° de noviembre de 2019.

La Directora General Agencia Nacional de Tierras,

*Myriam Carolina Martínez Cárdenas.*

(C. F.).

## ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS

### Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

#### RESOLUCIONES

#### RESOLUCIÓN NÚMERO 2019049081 DE 2019

(octubre 31)

por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del Invima, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones.

El Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), en uso de sus facultades legales y en especial de las conferidas en el artículo 78 de la Ley 489 de 1998, en el Decreto 2078 de 2012, y

#### CONSIDERANDO:

Que de acuerdo al Capítulo V del Título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

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

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

Que a través del Decreto 1282 de 2016 se estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional por parte de las plantas de beneficio y de los establecimientos de expendio, distribución y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la inscripción de los vehículos de transporte y se dictaron otras disposiciones.

Que conforme al Decreto 1975 del 29 de octubre de 2019 “por el cual se adoptan medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese, y se dictan otras disposiciones”, corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), emitir lineamientos que garanticen las condiciones mínimas higiénico sanitarias con enfoque de riesgo, para la emisión del concepto sanitario a las plantas de beneficio de categoría nacional, de autoconsumo, especial de aves, de plantas de desposte y plantas de desprese, mientras obtienen la autorización sanitaria, así como para la reclasificación.

Adicionalmente, corresponde al Invima emitir los lineamientos para la emisión del Concepto Sanitario por parte de las entidades territoriales de salud para las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

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 del concepto sanitario para el funcionamiento de las plantas de beneficio de las especies bovina, porcina y aviar, desposte y desprese; las condiciones para la reclasificación de plantas de beneficio de categoría nacional a categoría de autoconsumo y la emisión de concepto sanitario por parte de las Entidades Territoriales de Salud para las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 2°. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en la presente resolución aplicarán en todo el territorio nacional a los siguientes establecimientos:

- Plantas de beneficio de las especies bovina, porcina y aviar, desposte o desprese a las cuales se les otorgó Autorización Sanitaria Provisional, Autorización Sanitaria

Provisional condicionada o que tengan la Autorización Sanitaria Provisional suspendida o cancelada.

- Establecimientos dedicados a las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles.
- Las autoridades sanitarias competentes que ejercen actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que realizan actividades de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio, incluido el transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

#### CAPÍTULO II

#### Lineamientos para la emisión de concepto sanitario de las plantas de beneficio, desposte o desprese

Artículo 3°. *Emisión del concepto sanitario.* El Invima emitirá el concepto sanitario en el que conste el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el funcionamiento de las plantas de beneficio, desposte y desprese descritas en el campo de aplicación de la presente resolución, para lo cual realizará visitas de Inspección, Vigilancia y Control.

Para la realización de estas visitas, los inspectores oficiales utilizarán las Actas de Inspección Sanitaria, de acuerdo a la especie, la categoría y destino autorizado en la autorización sanitaria provisional, en la que se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y las Resoluciones número 240, 241 y 242 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

De acuerdo a lo registrado en las actas de visita, el Invima emitirá el concepto sanitario de acuerdo al porcentaje de cumplimiento de las condiciones sanitarias evaluadas, el cual podrá ser:

CONCEPTO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90% - 100%
Favorable con observaciones	60% - 89.9%
Desfavorable	<60%

En el evento que el concepto sanitario sea desfavorable, la planta será objeto de las medidas sanitarias de seguridad previstas en el artículo 576 de la Ley 9ª de 1979.

La frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control para cada establecimiento, será programada de acuerdo a las variables establecidas en el modelo de evaluación de riesgo que tiene establecido el Invima.

Parágrafo 1°. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya cancelado o suspendido la Autorización Sanitaria Provisional, podrán solicitar al Invima la realización de la visita, con el fin de obtener el concepto sanitario para su funcionamiento.

Parágrafo 2°. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya emitido Autorización Sanitaria Provisional condicionada o que se les haya suspendido por una medida impuesta por otra autoridad, no podrán solicitar la visita al Invima para la obtención del concepto sanitario para su funcionamiento, hasta tanto no se haya realizado el levantamiento de la suspensión de la medida impuesta por la autoridad competente.

Artículo 4°. *Vigencia del concepto sanitario.* El concepto sanitario expedido por el Invima estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

En todo caso, si en el desarrollo de las visitas se establece que las condiciones del establecimiento conllevan a una posible afectación de la inocuidad del producto, los funcionarios del Invima podrán aplicar las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

Parágrafo. De conformidad con lo establecido en el Decreto 1975 de 2019, las plantas de beneficio, desposte o desprese, contarán con el término de 24 meses para la obtención de la autorización sanitaria en los términos del Decreto 1500 de 2007 y 2270 de 2012; durante este plazo estas plantas funcionarán con el concepto sanitario que expida el Invima.

Artículo 5°. *Condiciones sanitarias para determinar el número de animales a beneficiar y la distribución de los productos.* Durante las visitas de inspección, vigilancia y control en las plantas de beneficio de las especies bovina y porcina, de categoría de Autoconsumo o de categoría nacional con distribución local, el Invima establecerá el número de animales a beneficiar y la posibilidad de distribuir la carne y productos cárnicos comestibles a otros municipios por razones de abastecimiento para la comunidad.

- NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR:** Para la determinación del número diario de animales a beneficiar, se verificará el requerimiento de carne de la población a abastecer y la capacidad instalada de la planta de beneficio, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

ASPECTO	BOVINOS	PORCINOS
Capacidad de los corrales	Bovinos = 2 m <sup>2</sup> por animal	Porcinos = 1 m <sup>2</sup> por animal.
Almacenamiento de canales en refrigeración (cuando se cuente con este sistema)	Bovinos = 0.8 m lineales de riel por canal.	Porcinos = 0.4 a 0.6 m lineales de riel por canal (según tipo de corte).
Velocidad del proceso	Número de animales beneficiados por turno de 8 horas	Número de animales beneficiados por turno de 8 horas
Almacenamiento en oreo sin refrigeración	Bovinos = 0.8 m lineales de riel por canal	Porcinos = 0.4 a 0.6 m lineales de riel por canal (según tipo de corte).

Con base en los cálculos obtenidos para cada uno de estos aspectos, se tomará el de menor valor como volumen máximo a beneficiar por especie.

Parágrafo 1°. El número máximo a beneficiar en una planta de autoconsumo será determinado por la capacidad de sacrificio instalada, y no podrá ser superior a setenta y cinco (75) animales por semana, por especie. No obstante, el Invima por razones de abastecimiento de la población, podrá autorizar un número mayor de sacrificio, siempre y cuando se cumpla con la capacidad instalada y se garanticen las condiciones higiénico sanitarias del producto.

2. **DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS:** Para efectos de la obtención de la autorización para la distribución de carne y/o productos cárnicos comestibles de las especies bovina y porcina a otros municipios, las plantas de beneficio de autoconsumo deberán hacer la solicitud correspondiente al Invima, el cual evaluará además de la capacidad instalada y las condiciones sanitarias, los siguientes parámetros:

- a) Requerimientos de consumo de carne del municipio en el cual se encuentra la planta de beneficio y de los municipios que se pretendan abastecer, los cuales se determinan de acuerdo al consumo per cápita nacional de carne de bovino y de porcino y de la población en número de habitantes de cada municipio, de acuerdo a la información del Dane;
- b) Tiempo de recorrido entre municipios: Se establecerá el tiempo de recorrido entre el municipio donde queda ubicada la planta de beneficio y los municipios a abastecer, con base en la información reportada en la página web del Instituto Nacional de Vías (Invías).

Durante el primer año de vigencia de la presente resolución, el tiempo máximo de recorrido sin refrigeración será de una (1) hora. Vencido este término, se deberá dar cumplimiento a los requisitos de temperatura de refrigeración establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 y Resolución número 240 de 2013.

Para la distribución de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y porcina a municipios cuyo recorrido sea mayor a una (1) hora de distancia del municipio donde se encuentra ubicada la planta de beneficio, se debe cumplir con los requisitos de temperatura de refrigeración establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 y Resolución número 240 de 2013.

Parágrafo 2°. El Invima publicará la información de los destinos autorizados para las plantas de beneficio de Autoconsumo o de categoría Nacional con distribución local. Así mismo, la planta de beneficio deberá incluir dentro de la Guía de Transporte de Carne los destinos autorizados, para efectos de la comprobación por parte de este Instituto y de las autoridades competentes.

Parágrafo 3°. El Invima publicará cada año un documento en el que indicará los niveles de consumo de carne de bovino y de porcino en cada uno de los departamentos y municipios de Colombia. Esta información será referente para orientar las autorizaciones de distribución de carne de las plantas de beneficio de las especies bovina y porcina.

### CAPÍTULO III

#### Reclasificación de plantas de beneficio de bovinos y porcinos

Artículo 6°. *Reclasificación de plantas de beneficio a solicitud.* El representante legal de una Planta de Beneficio de las especies bovina y porcina de categoría nacional, podrá solicitar a la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima la reclasificación a categoría de autoconsumo, siempre y cuando cumplan con lo previsto en el artículo 2° del Decreto 1975 de 2019.

Artículo 7°. *Reclasificación de plantas de beneficio por parte del Invima.* El Invima en ejercicio de las acciones de inspección, vigilancia y control, podrá reclasificar las plantas de beneficio de bovinos y porcinos de categoría nacional a categoría de autoconsumo, siempre que acredite los requisitos exigidos en el artículo 2° del Decreto 1975 de 2019, y cuando terminados los primeros doce (12) meses de expedición de la presente resolución:

- No cuente con la separación de áreas de proceso establecidas en la Resolución 240 de 2013.
- No cumpla con los requisitos de refrigeración establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 la Resolución número 240 de 2013.
- No cuente con los equipos necesarios para desarrollar los procesos de escaldado y depilado de canales porcinos, sistema de escaldado de estómagos, sierra o equipo para división de canales y no se cuente con la adecuada eliminación y disposición de Material Específico de Riesgo (MER) para la especie bovina.

### CAPÍTULO IV

#### Emisión de concepto sanitario en expendios, distribución, almacenamiento y transporte

Artículo 8°. *Emisión del concepto sanitario por parte de las entidades territoriales de salud.* Las Entidades Territoriales de Salud emitirán concepto sanitario para las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles, de acuerdo a los criterios establecidos por el Invima en el “Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Basado en Riesgo para

las Entidades Territoriales de Salud” y la “Guía para el Diligenciamiento de las Actas de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo, para las Actividades de Almacenamiento, Preparación, Transporte, Distribución, Comercialización y Expendio de Alimentos y Bebidas” emitidos mediante Resolución Invima número 2015048290 de 2015 o la que la sustituya o modifique, y demás lineamientos que emita el Invima.

El concepto sanitario podrá ser el siguiente para cada eslabón de la cadena:

1. Establecimientos de expendio, distribución y almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles: Favorable, Favorable con requerimientos y Desfavorable.
2. Vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles: Favorable y Desfavorable.

Artículo 9°. *Concepto sanitario para los expendios de carne por parte de las entidades territoriales de salud.* Las Entidades Territoriales de Salud emitirán concepto sanitario a los establecimientos de expendio que hayan obtenido previamente la autorización sanitaria, para lo cual aplicarán el “Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles” que se encuentra en el anexo 1 de la presente resolución.

Parágrafo. Las Entidades Territoriales de Salud que tengan formatos de “Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles” en medio físico que indican el concepto sanitario PENDIENTE, podrán utilizar los mencionados formatos hasta agotar la papelería. Durante este periodo el concepto PENDIENTE será equivalente al FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Artículo 10. *Concepto sanitario para los establecimientos de distribución y almacenamiento de carne por parte de las entidades territoriales de salud.* Las Entidades Territoriales de Salud emitirán concepto sanitario a los establecimientos de almacenamiento que hayan obtenido previamente la autorización sanitaria para lo cual aplicarán el “Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles” que se encuentra en el Anexo 5 de la Resolución número 2016041871 de 2016.

Artículo 11. *Concepto sanitario para los vehículos transportadores por parte de las entidades territoriales de salud.* Las Entidades Territoriales de Salud emitirán concepto sanitario a los vehículos transportadores que hayan obtenido previamente la autorización sanitaria de acuerdo a lo establecido en el artículo 13 de la Resolución Invima número 2016041871 de 2016, para lo cual aplicarán el “Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles” que se encuentra en el anexo 8 de la misma resolución.

Artículo 12. *Vigencia del concepto sanitario para los expendios, establecimientos de distribución, almacenamiento y vehículos transportadores de carne por parte de las entidades territoriales de salud.* El concepto Sanitario expedido por las Entidades Territoriales de Salud, estará vigente desde su expedición hasta una nueva visita de inspección, vigilancia y control que realice el ente territorial, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

Parágrafo. El concepto sanitario de los vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles, estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva inspección sanitaria, la cual se realizará mínimo dos (2) al año, de conformidad con lo establecido en el parágrafo del artículo 13 de la Resolución número 2016041871 de 2016.

### CAPÍTULO IV

#### Disposiciones finales

Artículo 13. *Inspección, vigilancia y control.* El Invima en uso de sus facultades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias, el número de animales a sacrificar autorizado, distribución de acuerdo a la categoría a la que pertenece la planta, y demás estipulaciones establecidas en el Decreto 1975 de 2019 y en la presente resolución, o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.

En caso de que se incumplan estas condiciones, se impondrán las medidas sanitarias de seguridad establecidas en el artículo 576 y/o sanciones de que trata el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979 o a las que haya lugar.

Artículo 14. *Transitorio.* Durante el primer año de vigencia de la presente resolución, las plantas de beneficio de bovinos y porcinos de categoría nacional, que cuenten con Autorización Sanitaria o que hayan obtenido concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, podrán distribuir carne y productos cárnicos comestibles sin refrigeración a municipios que se encuentren a una distancia menor a una hora.

Artículo 15. *Anexos.* Hace parte integral de la presente resolución el “Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles”.

Artículo 16. *Vigencia.* La presente resolución rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial el Anexo 4 de la Resolución 2016041871 de 2016.

Notifíquese y cúmplase.

Se expide en Bogotá, D. C., el 31 de octubre de 2019.

El Director General,

Julio César Aldana Bula.

ANEXO 1

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

LOGO ETS	<b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES</b>			
CIUDAD	FECHA	ACTA N°		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD				
<b>IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b>				
*CAMPO OBLIGATORIO				
RAZÓN SOCIAL				
CÉDULA / NIT	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN			
*NOMBRE COMERCIAL				
*DIRECCIÓN	MATRÍCULA MERCANTIL			
*DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO			
Barrío <input type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input type="checkbox"/> Caserio <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/>				
Otro <input type="checkbox"/> Cua: <input type="checkbox"/>				
TELÉFONOS	FAX			
CORREO ELECTRÓNICO				
*NOMBRE DEL PROPIETARIO				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NT <input type="checkbox"/>	Número de documento		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NT <input type="checkbox"/>	*Número de documento		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN				
*DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	*NÚMERO DE TRABAJADORES			
*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE Bovina <input type="checkbox"/> Porcina <input type="checkbox"/> Aves <input type="checkbox"/>			
	Otras especies <input type="checkbox"/>			
	EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
<b>CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA</b>				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		PENDIENTE		
		DESFAVORABLE		

<b>*MOTIVO DE LA VISITA</b>			
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:		
<b>EVALUACIÓN</b>			
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.		
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	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. <i>(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)</i>	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)</i>	2	1	0	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)</i>	2	1	0	C

1.4	Instalaciones sanitarias. <i>(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)</i>	3	1,5	0	C
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)</i>	1	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 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 635 de 2013.)</i>	5	2,5	0	C

2.2	Condiciones de los equipos de conservación. <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4, Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25, 26, 27. Resolución 240/2013, Artículo 129: 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)</i>	6	3	0	C
-----	---	---	---	---	---

2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)</i>	1	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). <i>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.3. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2. )</i>	6	3	0	C
3.2	Reconocimiento médico. <i>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.3. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15: Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)</i>	2	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. <i>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.8, 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 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)</i>	6	3	0	C
3.4	Dotación personal. <i>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 10: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)</i>	5	2,5	0	C
3.5	Educación y Capacitación. <i>(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)</i>	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	<b>Recepción de materia prima.</b> (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 38, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 68: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	<b>Trazabilidad</b> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3	<b>Empaque y etiquetado</b> (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C
4.4	<b>Manejo de temperaturas.</b> (Ley 9 de 1978, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2. Literal b; Numeral 3.3.2.3. Literal a; Artículo 68 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		0	C

4.5	<b>Condiciones de almacenamiento.</b> (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2. Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3. Literal f; 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 2; 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	<b>Suministro y calidad de agua potable.</b> (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 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6	3	0	C	
5.2	<b>Residuos líquidos.</b> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3	1,5	0	C	
5.3	<b>Residuos sólidos.</b> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5	2,5	0	C	
5.4	<b>Control integral de plagas.</b> (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	6	3	0	C	

5.5	<b>Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</b> (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3	0	C
5.6	<b>Soportes documentales.</b> (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	<b>Condiciones del área de desposte o sección de despiece.</b> (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130; Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	
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	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: