



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	GESTION DOCUMENTAL	CÓDIGO: FR-GSD-01
	COMUNICACION INTERNA O EXTERNA	VERSIÓN: 01
		FECHA: 14-01-2021
		Página 1 de 2

TRD- 050 de 2023

Arauca, 13 de junio de 2023

Subintendente

EDWIN ARTURO MARIN ACOSTA

Comandante Escuadra Policía Fiscal y Aduanera

ASUNTO: Concepto técnico de alimentos

HECHOS

Hoy 13 de junio de 2023 en las instalaciones de las DIAN del municipio de Arauca a las 11:30 am se observó el siguiente producto:

Identificación general:

Producto: Carne

Marca: Sin marca

Cantidad: 22 Kg

Ubicación del producto a examinar: Instalaciones de las DIAN del municipio de Arauca.

Dirección: Cll 2 # 19 – 80 B. Los Fundadores

Municipio: Arauca

Departamento: Arauca

Solicitado por: Subintendente Edwin Arturo Marín Acosta, Comandante Escuadra Policía Fiscal y Aduanera.

Situación encontrada:

A. Producto

Carne sin ningún tipo de refrigeración y no se muestran documentos que soporten la procedencia legal del producto.

Normas sanitarias violadas:

Decreto 1500 de 2007, artículo 36, numera 1 y 3, Almacenamiento y Expendio:

Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

1. Almacenar o vender carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como “APROBADO” por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio

Calle 20 No. 20-31/43. Arauca-Arauca
Teléfono:097- 8858888- Línea gratuita: 125
contacto@unisaludarauca.gov.co
www.unisaludarauca.gov.co



	GOBERNACIÓN DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9	
	GESTION DOCUMENTAL	CÓDIGO: FR-GSD-01
	COMUNICACION INTERNA O EXTERNA	VERSIÓN: 01
		FECHA: 14-01-2021
		Página 2 de 2

autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.

3. Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos 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.

CONCLUSIÓN.

Por lo anterior se conceptúa que el producto pone en riesgo la salud humana y se considera **NO APTO** para el consumo humano.

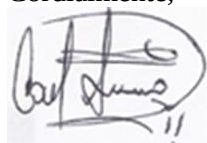
OBSERVACIONES: Se recomienda mantener este producto en condiciones de refrigeración o congelación hasta tanto se le realice desnaturalización y disposición final sanitaria y ambiental en el menor tiempo posible y cumpliendo con los lineamientos establecidos en el decreto en mención y la legislación ambiental vigente.

Se recomienda retroalimentar todos los documentos concernientes a esta acción de control, incluyendo cadena de custodia o acta de destrucción, con registro fotográfico de la disposición final de lo incautado al correo institucional alimentos@unisaludarauca.gov.co.

Concepto válido por el término de 72 horas a partir de la fecha de su expedición.

Se expide a los Trece (13) días del mes de junio de 2023.

Cordialmente,



CARLOS ALBERTO SIERRA LIMAS

Referente de alimentos y Bebidas Alcohólicas

OPS 01-295 de 2023

