

	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 5

023 de 2023

Arauca, 10 de marzo de 2023

Patrullero

DIOMEDES DE JESUS DIAZ POLANIA

Integrante de escuadra (POLFA)

ASUNTO: Concepto técnico de alimentos

HECHOS

Hoy 10 de marzo de 2023 en la bodega de la DIAN del municipio de Arauca a las 2:00 pm se observó el siguiente producto:

Identificación general:

Producto: Carne

Marca: Sin marca

Cantidad: 62 Kg

Ubicación del producto a examinar: Bodega de la DIAN

Dirección: Cl 02 # 19 – 80 Fundadores

Municipio: Arauca

Departamento: Arauca

Solicitado por: Patrullero Gerardo Sánchez Duran, Diomedes De Jesús Diaz Polania, Integrante de escuadra (POLFA).

Situación encontrada:

A. Producto

Carne con suciedad, sin ningún tipo de refrigeración y se desconoce su procedencia.

Normas sanitarias violadas:

Resolución 2674 de 2013, artículo 9, numerales 1, 2 y 3:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

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 5

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Resolución 2674 de 2013, artículo 11, numeral 1, 2 y 3:

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Resolución 2674 de 2013, artículo 12:

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Resolución 2674 de 2013, artículo 14, numerales 1 y 2:

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar

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		VERSION: 01
			FECHA: 14-01-2021
		Página 3 de 5	

fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

CONCLUSIÓN.

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

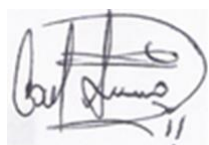
OBSERVACIONES: Se recomienda mantener este producto en condiciones de refrigeración o congelación hasta tanto se le realice desnaturalización y disposición final sanitaria y ambiental en el menor tiempo posible y cumpliendo con los lineamientos establecidos en el decreto en mención y la legislación ambiental 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 diez (10) días del mes de marzo de 2023.

Cordialmente,



CARLOS ALBERTO SIERRA LIMAS
Referente de alimentos y Bebidas Alcohólicas
CPS 01-083 de 2023

