

	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- 030 de 2023

Arauca 04 de abril de 2023

Patrullero

EVER YAIR VERGEL MENDOZA

Integrante Grupo de Carabineros y Guías Caninos DEARA

ASUNTO: Concepto técnico de alimentos

HECHOS

Hoy 4 de abril de 2023 en el establecimiento comercial CARNICERIA LA SELECTA del municipio de Arauca a las: 9: 30 AM se observó el siguiente producto:

Identificación general:

Producto: Carne de bovino

Marca: Sin marca

Cantidad: 75 Kgs

Ubicación del producto a examinar: Carnicería la Selecta

Dirección: Kra 24 # 16-71.

Municipio: Arauca

Departamento: Arauca

Solicitado por: EVER YAIR VERGEL MENDOZA, Integrante Grupo de Carabineros y Guías Caninos DEARA

Situación encontrada:

A. Producto

Carne de bovino la cual en el momento de su revisión presenta características organolépticas alteradas: olor no característico, color no propio, con presencia de moscas que alteran la inocuidad y calidad del producto.



	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

El producto muestra características organolépticas y físicas alteradas que demuestra que ya existe un proceso de alteración biológica, y por lo tanto presenta un riesgo alto para la salud humana su consumo o utilización como materia prima en el procesamiento de productos cárnicos.

Por lo anterior se conceptúa que el producto se encuentra alterado y contaminado, lo cual 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 cuatro días del mes de abril de 2023.

Cordialmente,



CARLOS ALBERTO SIERRA LIMAS
Referente de alimentos y Bebidas Alcohólicas
OPS 01-295 DE 2023

