

	GOBERNACION DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ARAUCA NIT 900.034.608 – 9			
	SALUD PÚBLICA			CÓDIGO: FR-ALI-02
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES			VERSIÓN: 1
				FECHA: 09-09-2020
		PÁGINA: 1		

Ciudad	ARAUCA	DD	MM	AÑO	ACTA N°	326
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	DOUGLAS ORLANDO HERRERA MORA						
CÉDULA / NIT	700249932-9	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	81001700249932				
*NOMBRE COMERCIAL	CARNICERIA Y CHARCUTERIA LA SELECTA						
*DIRECCIÓN	KR 24 16 71	MATRÍCULA MERCANTIL	35489				
*DEPARTAMENTO	ARAUCA	*MUNICIPIO	ARAUCA				
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cuál: La Esperanza						
TELÉFONOS	3154080815	FAX					
CORREO ELECTRÓNICO	nohelvvalcarcel@gmail.com						
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	Douglas Orlando Herrera Mora						
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. ☐	C.E. ☒	NIT ☐	Número de documento	20.163.591		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Douglas Orlando Herrera Mora						
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. ☐	C.E. ☒	NIT ☐	*Número de documento	20.163.591		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	KR 24 16 71						
*DEPARTAMENTO	ARAUCA	*MUNICIPIO	ARAUCA				
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Lunes - Sábado 6am - 8pm		*NÚMERO DE TRABAJADORES	2			
*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	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	PENDIENTE		
	DESAVORABLE		

*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:	

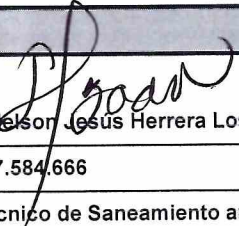
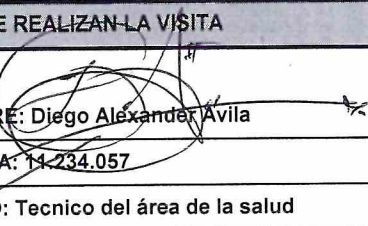
EVALUACIÓN

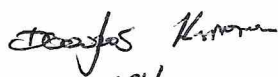
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto 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
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. (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.)	2	1	0	El establecimiento no cuenta con flujo y contraflujo del personal y la materia prima.	C
			1			
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (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.)	2	1	0	Se evidenció que las uniones entre pisos y paredes no son redondeadas en el área de ventas. El piso se encuentra deteriorado (baldosas partidas con porosidad) en el area de desposte y exhibición y venta. Las paredes del área de venta se encuentran en material no sanitario (porosas, no lavable).	C
			1			
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (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.)	2	1	0	Se evidenció ausencia de lampara en techo en área de desposte sin ningun tipo de proteccion contra plagas.	C
			1			
1.4	Instalaciones sanitarias. (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.)	3	1,5	0	No cuentan con instalación sanitaria.	C
				0		
1.5	Programa de Mantenimiento de Instalaciones. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0		C
		1				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		4			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. (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 835 de 2013.)	5	2,5	0	Se evidenció utensilio en material no sanitaria (toalla de tela).	C
			2,5			
2.2	Condiciones de los equipos de conservación. (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)	6	3	0	Equipos de refrigeración con presencia de oxido y desprendimiento de pintura.	C
			3			
2.3	Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	No cuentan con registros que soporten el programa de mantenimiento de equipos y utensilios.	C
			0,5			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6			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). (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. 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.)	6	3	0		C
		6				
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: 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	Trabajadores no cuentan con reconocimiento médico que acredite su aptitud como manipuladores de alimentos.	C
				0		

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 130, 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
	6					
3.4	Dotación personal. (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 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	Personal con zapatos en tela y delantal en mal estado.	C
		2,5				
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	Un trabajador no cuenta con capacitación en manipulación de alimentos.	C
		1,5				
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16			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 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	No cuenta con registros de recepción de materia prima.	C
			0			
4.2	Trazabilidad (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
	3					
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. 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
	3					
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 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 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	No cuenta con termómetro, ni registros de temperatura de ingreso del producto. Y se observa almacenamiento de carne en descomposición en unos de los equipos de conservacion y congelacion.	C
			0			
4.5	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 3009/2010, 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 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5	0		C
	5					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11			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 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)		6	3	0		C
			6				
5.2	Residuos líquidos. (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
			3				
5.3	Residuos sólidos. (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	Recipiente de residuos sólidos sin tapa y con almacenamiento de carne y vísceras en descomposicion.	C
				2,5			
5.4	Control integral de plagas. (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)		6	3	0		C
			6				
5.5	Limpieza y desinfeccion de áreas, equipos y utensilios. (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	Deficiencia en limpieza y desinfección en todas las áreas y equipos de conservación, y cuentan con una poceta de aseo, y se observa un area como almacenamiento de elementos ajenos al area de desposte.	C
					0		
5.6	Soportes documentales. (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)		2	1	0	El establecimiento no cuenta con los registros actualizados del plan de saneamiento.	C
				1			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		
6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS		A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Condiciones del area de desposte o sección de desprese. (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	Se evidenció ventilador en el área, el aire acondicionado no se encuentra en funcionamiento.	NA C
					0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			0		La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO							
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione 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.	
55,5	%		FAVORABLE	90-100%			
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%			
		X	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	X	NO	Cuál: CLAUSURA TEMPORAL TOTAL				
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 4 del mes de abril del año 2023 en la Ciudad de Arauca.	
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: Roxana Jaimes Jimenez	NOMBRE: Liliana Castro Castrillon
CÉDULA: 1.116.802.995	CÉDULA: 68.292.845
CARGO: Tecnico de Alimentos	CARGO: Profesional de Apoyo
INSTITUCIÓN: Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca	INSTITUCIÓN: Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: Nelson Jesus Herrera Losada	NOMBRE: Diego Alexander Avila
CÉDULA: 17.584.666	CÉDULA: 14.234.057
CARGO: Tecnico de Saneamiento ambiental	CARGO: Tecnico del área de la salud
INSTITUCIÓN: Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca	INSTITUCIÓN: Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Oneifer Delfredo Hernandez Mora	NOMBRE:
CÉDULA: 6.693.787	CÉDULA:
CARGO: Administrador	CARGO:


20167591
representante legal

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9		
			CÓDIGO: FR-ALI-014
	ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N° 8		V 01 / 15-09-2020

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD
A EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

En Arauca a los 04 días del mes de abril del año 2.023, se hizo presente el técnico de la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca, identificado como abajo aparece, en el establecimiento de expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles **CARNICERIA & CHARCUTERIA LA SELECTA**, con Nit. 700249932-9 cuyo Representante Legal es **DOUGLAS ORLANDO HERRERA MORA**, identificado con cedula extranjero No. 20163591 ubicado en la Carrera 24 No. 16 – 71 del barrio La Esperanza del municipio de Arauca, con el fin de realizar visita de vigilancia sanitaria.

La visita fue atendida por el señor **ONEIFER DILFREDO HERNANDEZ** identificado con c.c. N° 6.693.787 en calidad de Administrador.

Acta de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) No. 326 de fecha 04 de abril del 2.023.

OBJETIVOS:
Realizar visita de vigilancia para verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y las condiciones generales y de funcionamiento señaladas en los reglamentos técnicos.
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO:
El establecimiento de expendio de carnes cuenta con equipos de almacenamiento de materia prima e insumos: 2 equipo de conservación, 1 equipo de congelación, mesa en acero inoxidable, etc....
SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:
En desarrollo de la visita se observaron los siguientes hallazgos: <ul style="list-style-type: none">➤ El establecimiento no cuenta con flujo y contraflujo del personal y la materia prima.➤ Se evidenció que las uniones entre pisos y paredes no son redondeadas en el área de ventas. El piso se encuentra deteriorado (baldosas partidas con porosidad) en el área de desposte y exhibición y venta. Las paredes del área de venta se encuentran en material no sanitario (porosas, no lavable).➤ Se evidenció ausencia de lampara en techo en área de desposte sin ningún tipo de protección contra plagas.➤ No cuentan con instalación sanitaria.➤ Se evidenció utensilio en material no sanitaria (toalla de tela).➤ Equipos de refrigeración con presencia de oxido y desprendimiento de pintura.➤ No cuentan con registros que soporten el programa de mantenimiento de equipos y utensilios.➤ Trabajadores no cuentan con reconocimiento médico que acredite su aptitud como manipuladores de alimentos.➤ Personal con zapatos en tela y delantal en mal estado.➤ Un trabajador no cuenta con capacitación en manipulación de alimentos.➤ No cuenta con registros de recepción de materia prima.➤ No cuenta con termómetro, ni registros de temperatura de ingreso del producto. Y se observa almacenamiento de carne en descomposición en unos de los equipos de conservación y congelación.➤ Recipiente de residuos sólidos sin tapa y con almacenamiento de carne y vísceras en descomposición.➤ Deficiencia en limpieza y desinfección en todas las áreas y equipos de conservación y cuentan con una poceta de aseo, y se observa un área como almacenamiento de elementos ajenos al área de desposte.➤ El establecimiento no cuenta con los registros actualizados del plan de saneamiento.➤ Se evidenció ventilador en el área, el aire acondicionado no se encuentra en funcionamiento.

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N° 8	CÓDIGO: FR-ALI-014 V 01 / 15-09-2020

¿Se hace toma de muestras?	Si		No	x	N° de Acta
¿Constancia de contra muestras?	Si		No	x	
A cargo de -----, en calidad de -----					

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados y la situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que el artículo 78 de la constitución política de Colombia, determina que la ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización, de tal forma que serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes, en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que la Ley 715 de 2001, en su artículo 44.3.3.1, determina que le corresponde a los Municipios *vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.*

Que el artículo 43.3.8. de la Ley 715 de 2001 le asigna competencias a los departamentos para *Ejecutar las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana, y de control de vectores y zoonosis de competencia del sector salud, en coordinación con las autoridades ambientales, en los corregimientos departamentales y en los municipios de categorías 4a., 5a. y 6a. de su jurisdicción.*

Que el artículo 60 del Decreto 1500 de 2007 determina las competencias de acuerdo con el tipo de establecimiento, la inspección vigilancia y control de la siguiente forma:

En los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos se deberán efectuar mínimo, cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evaluará de forma integral las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura y estará bajo la responsabilidad de la entidad territorial de salud.

Que la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca fue creada mediante Decreto 333 de julio 18 de 2005 y le corresponde dirigir, coordinar y vigilar el sector salud y el sistema general de seguridad social en salud en el departamento de Arauca.

Que el artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006, el Decreto 1500 de 2007 y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Que, para esta visita de inspección, vigilancia y control, se ha delegado al funcionario público **Diego Alexander Ávila** de la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca, pudiendo ser acompañados por el contratista (profesional o técnico) **Roxana Jaimes Jiménez, Nelson Jesús Herrera Losada, Liliana Yaneth Castro.**

Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de inspección, vigilancia y control de la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca se evidenció lo siguiente:

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N° 8	CÓDIGO: FR-ALI-014 V 01 / 15-09-2020

Trabajadores no cuentan con reconocimiento médico que acredite su aptitud como manipuladores de alimentos, incumpliendo lo dispuesto en la Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1; Artículo 67 Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.13.

No cuenta con termómetro, ni registros de temperatura de ingreso del producto y se observa almacenamiento de carne en descomposición en unos de los equipos de conservación y congelación, incumpliendo lo dispuesto en el Decreto 1500 de 2007 Artículo 8; Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Artículo 66 Numeral: 2; Decreto 2270 de 2012 Artículo 5.

Deficiencia en limpieza y desinfección en todas las áreas y equipos de conservación y congelación y cuentan con una poceta de aseo, y se observa un área como almacenamiento de elementos ajenos al área de desposte, incumpliendo lo dispuesto en el Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12.

Se evidenció ventilador en el área, el aire acondicionado no se encuentra en funcionamiento, incumpliendo lo dispuesto Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1.

Que el incumplimiento de las disposiciones mencionadas representa factores de alto riesgo para la salud pública, para lo cual, se hace necesario dar aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL**, Por Incumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley 9 de 1979; Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1; Artículo 67 Numeral 21.2; Decreto 1500/2007, Artículo 8; Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Artículo 26 Numeral 1.1.12, 1.1.13.

Que el artículo 576 de la Ley 09 de 1979 y el artículo 17 y siguientes del Decreto 1.500 de 2007 establecen las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones, en caso del incumplimiento de los requisitos sanitarios y las condiciones generales y de funcionamiento señaladas en el reglamento técnico.

Que, conforme al acta de inspección realizada, se evidenció el incumplimiento de las condiciones sanitarias antes descritas, razón por la cual, se dará aplicación lo dispuesto en el artículo 17 y siguientes del Decreto 1.500 de 2007

Que, en mérito de lo anterior,

RESUELVE:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL**, de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que han desaparecido las causas que la originaron.

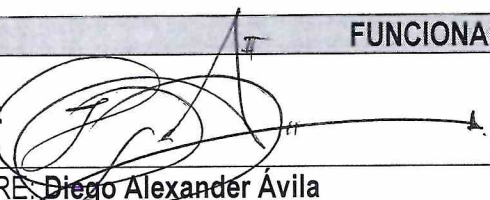
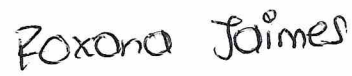
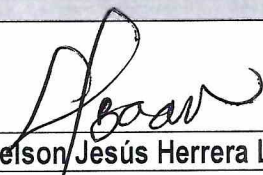
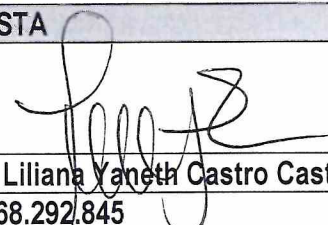
SEGUNDO. Quien incumpla la medida sanitaria de seguridad impuesta será sancionado conforme a lo dispuesto en la ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios.

TERCERO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

CUARTO. Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD N° 8	CÓDIGO: FR-ALI-014 V 01 / 15-09-2020

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

NOTIFICACION	
En <u>Arauca</u> a los <u>04</u> días del mes de <u>abril</u> del <u>2.023</u> notifique el contenido de la presente acta, para su cumplimiento, al representante legal y/o propietario del establecimiento, quien enterado del contenido firma constancia:	
FUNCIONARIO/CONTRATISTA	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: <u>Diego Alexander Ávila</u>	NOMBRE: <u>Roxana Jaimes Jiménez</u>
CEDULA: <u>11.234.057 de la Calera</u>	CEDULA: <u>1.116.802.995</u>
CARGO: <u>Técnico del Área de la Salud</u>	DESCRIPCIÓN: <u>Técnico de Alimentos</u>
FUNCIONARIO/CONTRATISTA	
FIRMA: 	FIRMA: 
NOMBRE: <u>Nelson Jesús Herrera Losada</u>	NOMBRE: <u>Liliana Yaneth Castro Castrillón</u>
CEDULA: <u>17.584.666</u>	CEDULA: <u>68.292.845</u>
CARGO: <u>Técnico de Saneamiento Ambiental</u>	DESCRIPCIÓN: <u>Profesional de Apoyo</u>
NOTIFICADO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: <u>Oneifer Delfredo Hernández</u>	NOMBRE:
CEDULA: <u>6.693.787</u>	CEDULA:
CARGO: <u>Administrador</u>	DESCRIPCIÓN:


20163591
Representante Legal