



**TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DE BOLÍVAR
TRASLADO DE CONTESTACION DE LA DEMANDA –
TRASLADO INFORME TECNICO ART. 277 C.G.P.**

SGC

464

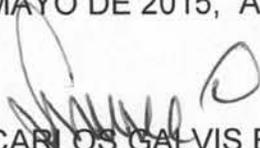
Cartagena de Indias, 21 de mayo de 2015

HORA: 8:00 A.M.

Magistrada Ponente: HIRINA MEZA RHENALS
Medio de control: ACCIÓN POPULAR
Radicación: 13001-23-31-000-2012-00176-00
Demandante/Accionante: CARLOS ARTURO RUEDA RIBON
Demandado/Accionado: MUNICIPIO DE MOMPOX-INVIMA

En la fecha se pone a disposición de las partes por el término legal de tres (3) días, el INFORME TECNICO presentado el día 19 de mayo de 2015, por la CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL SUR DE BOLIVAR –CSB- visible a folios 450-463 del expediente (CUADERNO No. 2).

EMPIEZA EL TRASLADO: 21 DE MAYO DE 2015, A LAS 8:00 A.M.


JUAN CARLOS GALVIS BARRIOS
Secretario General

VENCE EL TRASLADO: 25 DE MAYO DE 2015, A LAS 5:00 P.M.

JUAN CARLOS GALVIS BARRIOS
Secretario General

*Centro Avenida Venezuela, Calle 33 No. 8-25 Edificio Nacional-Primer Piso
E-Mail: stadcgena@cendoj.ramajudicial.gov.co
Teléfono: 6642718*

Secretaria Tribunal Administrativo De Bolivar

De: director director <directorcsb@gmail.com>
Enviado el: martes, 19 de mayo de 2015 12:08 p.m.
Para: Secretaria Tribunal Administrativo De Bolivar
CC: MARIA EMILIA CARRASCAL CARRASCAL
Asunto: Re: Acción: POPULAR Radicación: 13001-23-33-000-2012-00176-00 Oficio No: 0266 -HMR
Datos adjuntos: CONCEPTO TECNICO PTA DE MOMPOX.pdf

450

Buenas tardes, señores Tribunal Administrativo de Bolívar, mediante el presente le doy respuesta al requerimiento del Municipio de Mompox.

Atentamente,

JOSE LUIS ABISAMBRA GONZALEZ
 Director General CSB

SECRETARIA TRIBUNAL ADM

TIPO: DICTAMEN PERICIAL
 REMITENTE: CORREO ELECTRONICO
 DESTINATARIO: HIRINA MEZA RHENALS
 CONSECUTIVO: 20150515786
 No. FOLIOS: 14 — No. CUADERNOS: 0
 RECIBIDO POR: SECRETARIA TRIBUNAL ADM
 FECHA Y HORA: 19/05/2015 04:15:56 PM

FIRMA: 

Atentamente,

JOSE LUIS ABISAMBRA GONZALEZ
 Director CSB

El 11 de mayo de 2015, 13:10, Secretaria Tribunal Administrativo De Bolivar
 <sgtadminbol@notificacionesrj.gov.co> escribió:

**TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DE BOLÍVAR**

Cartagena de Indias, D. T. y C. 6 de mayo de 2015

Oficio No: 0266 -HMR

Doctor

JOSE LUIS ABISAMBRA

DIRECTOR GENERAL DE LA CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DEL SUR DE BOLIVAR -CBS-

Carrera 16 No. 10 - 27 Avenida Colombia directorcsb@gmail.com

MAGANGUE – BOLIVAR

Asunto: REQUERIMIENTO DE PRUEBAS - ACCION POPULAR

Magistrado: HIRINA MEZA RHENALS

Radicación: 13001-23-33-000-2012-00176-00

Acción: POPULAR

Demandado/Accionado: MUNICIPIO DE MOMPOX, BOLIVAR -DEPARTAMENTO DE BOLIVAR E INVIMA

Dentro del asunto de la referencia, se ha ordenado REQUERIRLE designar de su planta de cargos un ingeniero ambiental y/o un profesional especializado en medio ambiente, quien previa visita al matadero del municipio de Mompox, Bolívar y a modo de peritazgo, rinda dentro de los tres (3) días siguientes a la fecha en la que se le comunique su designación, informe técnico sobre los siguientes aspectos de interés para la resulta del proceso:

451

- Deberá determinar si el matadero del municipio de Mompox Bolívar, es público o privado, señalando con precisión el responsable de su funcionamiento y allegando las probanzas documentales que soporten su manifestación.
- Precisar el lugar en el que se encuentra funcionando el matadero de Mompox, señalando la distancia entre este y la zona residencial del municipio.
- Verificar las condiciones sanitarias en que funciona el precitado matadero.
- Deberá describir el lugar en el que se efectúa el faenado de ganado, y conceptúe si el lugar mismo cumple con las directrices que para su funcionamiento establece el Decreto 1500 de 2007, disposiciones que lo hubieren modificado y concordantes. Deberá describir como se realiza el manejo del vertimiento de aguas y residuos orgánicos.
- Verificar si el precitado matadero expide olores que constituyan contaminación ambiental.

Solicitud realizada anteriormente mediante el Oficio No. Oficio No: 0232 -HMR de 24 de abril de 2015.

Para lo anterior se le concede un término de TRES (3) DÍAS.

Se le advierte que en caso de no contestar se iniciara tramite de incidente de Desacato de Orden Judicial, dentro del cual se puede sancionar su omisión con multa de hasta cincuenta (50) salario mínimos legales mensuales, conmutables en arresto hasta de seis (6) meses de conformidad con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 472 de 1998.

Sirva tomar nota de lo anterior y proceder de conformidad.

Al contestar, favor indicar el número del oficio y los demás datos suministrados en la referencia.

Atentamente,

JUAN CARLOS GALVIZ BARRIOS

Secretario General

Ajgz,-



smartbuy™
www.smartbuydisc.com

Concepto de Monprox
DVD-R tecnico pta

1-16X

4.7GB
Data

120min
Video



452



**CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL SUR DE
BOLÍVAR CSB**

Nit. 806. 000 -327 - 7



Magangué, Mayo 15 de 2015.

453

Señores
TRIBUNAL ADMINISTRATIVO DE BOLÍVAR
E.S.D.

Asunto: Respuesta Oficio No: 0266 -HMR

Referencia: REQUERIMIENTO DE PRUEBAS - ACCION POPULAR

Magistrado: HIRINA MEZA RHENALS

Radicación: 13001-23-33-000-2012-00176-00

Acción: POPULAR

Demandante/Accionante: CARLOS ARTURO RUEDA RIBON

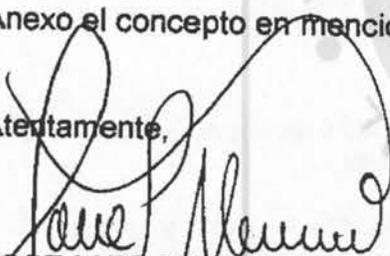
Demandado/Accionado: MUNICIPIO DE MOMPOX, BOLIVAR -DEPARTAMENTO DE BOLIVAR E INVIMA.

Cordial Saludo.

Mediante el presente me permito allegar a su despacho Concepto Técnico N° 068 de 2015, con el cual se da respuesta al requerimiento del oficio referenciado en el asunto.

Anexo el concepto en mención en veinte (20) folios útiles y escritos.

Atentamente,


JOSE LUIS ABISAMBRA GONZALEZ
Director General CSB

Avenida Colombia N° 10-27 Telefax 6878800 - 6878016 Sede Operativa 6878819
Magangué - Bolívar

E-mail: secretaria@csbcor.gov.co
Página Web: www.csbcor.gov.co



**CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL
SUR DE
BOLÍVAR CSB**
Nit. 806. 000 - 327 - 7



**CONCEPTO TÉCNICO
Nº 068 DE 2015**

PARA: **ENRIQUE VEGA MENDEZ**
Subdirector de Gestión Ambiental CSB

DE: **PARMÉNIDES X. BRITTO MOREU**
Profesional especializado CSB

ASUNTO: Solicitud de información por parte del Tribunal Administrativo de Bolívar, en Mompox

FECHA DE INFORME: Mayo 14 de 2015

Mediante auto N° 236 del 6 de abril de 2015, el Director General de la CSB, se le solicita a la Subdirección de Gestión Ambiental para que se designe funcionario idóneo para que practique diligencia de visita ocular y emitir el respectivo concepto técnico.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Subdirección de Gestión Ambiental de la CSB, mediante oficio de comisión N° 147 de mayo 12 de 2015, designa al funcionario en cuestión para que realice lo pertinente y emita el respectivo concepto técnico. Realizada la comisión se dispone realizar la visita técnica

VISITA TÉCNICA

El día 13 de mayo siendo las 9:00 A.M., en las instalaciones de la Alcaldía municipal de Mompox se reunieron el Dr. Roberto Polanco y el Ingeniero Parménides X. Britto Moreu

Teniendo en cuenta lo solicitado por el Tribunal Administrativo de Bolívar, se registra lo siguiente:

- 1. En cuanto a la determinación si el matadero del municipio de Mompox, Bolívar, es público o privado, señalando con precisión el responsable del funcionamiento y allegando las probanzas documentales que soporten su manifestación.**

A lo anterior se puede anotar que de acuerdo a información entregada por el Dr. Roberto Polanco; Subsecretario de medio ambiente y Desarrollo Agropecuario de Mompox, el matadero es público pertenece al municipio de Mompox.



El responsable del funcionamiento es directamente el municipio en cabeza de su Alcalde, se anexa Acta de inspección sanitaria realizada por INVIMA, en donde se anotan los aspectos del establecimiento y de quien es el responsable, de fecha marzo 27 de 2012. Con base al acta se hace la clausura temporal total del matadero.

454

Cabe anotar que el Dr. Roberto Polanco; indicó que en la vigencia 2014 el matadero público municipal de Mompox fue sellado por orden del Alcalde municipal, basados en el concepto del INVIMA

2. En cuanto a precisar si el lugar en el que se encuentra funcionando el matadero de Mompox, señalando la distancia de este con la zona residencial del municipio.

El establecimiento de sacrificio de abasto público o matadero público de Mompox, se encuentra localizado dentro del casco urbano; más exactamente en el barrio la Granja de esa municipalidad, frente a las aguas del río Magdalena (brazo de Mompox).

El matadero limita de la siguiente manera

Norte:

Con el estadero Mangolandia, vía que conduce hacia el Aeropuerto y hacia el municipio de Talaigua Nuevo.

Sur:

Río Magdalena (Brazo de Mompox)

Este:

Río Magdalena (Brazo de Mompox) y municipio de San Zenón.

Oeste:

Frente al Parque de recreación infantil del barrio La Granja

El establecimiento se encuentra a escasos 70 m y sus coordenadas son:

N 09° 15'31.4"

W 074° 25'54.7"



**CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL
SUR DE
BOLÍVAR CSB**
Nit. 806. 000 - 327 - 7



3. En cuanto a verificar las condiciones sanitarias en el que funciona el precitado matadero se anota lo siguiente:

En la visita de seguimiento y control ambiental realizada al establecimiento de sacrificio de abasto público o matadero público de Mompox, se anota que éste se encuentra en malas condiciones sanitarias, debido a que no cuenta con sistema de alcantarillado, así como no se cuenta con servicio de acueducto interno; se tienen que conectar a una tubería que pasa por fuera del matadero. Por otra parte las canales de desagüe de las aguas residuales y sanguinolentas producto del sacrificio y lavado de pisos, van a verterse al río Magdalena Brazo de Mompox, sin tratamiento alguno. Los pisos se encuentran en mal estado es decir agrietados, paredes bastantes sucias, etc.

Se anota que en el momento de la visita no se estaba sacrificando, pero por los rastros y señas del sitio, se puede decir que si se sacrifica y que lo hacen en horas de la madrugada casi que de manera clandestina aunque el matadero público haya sido clausurado por La Alcaldía; eso comentó el Dr Roberto.

Los elementos de seguridad del establecimiento al parecer y según las indicaciones del Dr Roberto Polanco fueron robados, lo cual permite que los matarifes sacrifiquen en dicho establecimiento. Se requiere mayor control por parte del mismo ente territorial así como de la Policía Nacional.

4. Descripción del lugar en el que se efectúa el faenado de ganado y conceptúe si el lugar cumple con las directrices que para su funcionamiento establece el Decreto 1500 de 2007, disposiciones que lo hubieren modificado y concordantes. Deberá como se realiza el manejo de vertimiento de aguas y residuos orgánicos

El matadero cuenta con rampa de llegada de los animales del lado afuera del establecimiento, no hay patio de maniobras, ni zona de cargue y descargue, cuenta con corrales en mal estado, sin señalización en el patio que posee el establecimiento, y por otra parte se arrojan los desechos como cuernos, osamenta y demás elementos producto del sacrificio al patio.

El establecimiento público no cumple con las directrices dadas en el Decreto 1500 de 2007, ni aquellos como el Decreto 2270 de 2012 que lo modificó y demás normas concordantes, además no cuenta con permiso de vertimiento de acuerdo al Decreto 1541 de 1978 que otorga la máxima autoridad ambiental que es la CSB, en el área de su jurisdicción.

Ambientalmente el establecimiento de sacrificio de abasto público no cumple con la normatividad ambiental porque se vierten los desechos sólidos y aguas residuales producto de la actividad de sacrificio, contaminando las aguas del río Magdalena, por lo que se sugiere que el



establecimiento sea clausurado tiempo completo, pero para eso se debe tener una o alternativas de solución, para no causar traumatismo social, debido a que al no contar con un sitio o matadero para el sacrificio de ganado, ésta actividad será desarrollaría en distintos lugares, generando consigo focos de contaminación en el municipio de Mompos. 453

Se sugiere un proyecto regional que abastezca del producto cárnico y sus derivados a varios municipios, es decir que para la Depresión Momposina se tenga en cuenta al municipio de Mompos como epicentro y por tener el mayor número de habitantes, sea éste el que suministre dichos productos agroalimentarios.

5. Verificar si el Precipitado matadero expide olores que contribuyan a la contaminación ambiental

En el momento de la vista de seguimiento y control ambiental se pudo verificar que existe estiércol que generan malos olores aun cuando se hayan lavado los pisos y estructuras para evitar la proliferación de vectores.

CONCEPTO TÉCNICO

Una vez realizada la visita técnica se conceptúa lo siguiente:

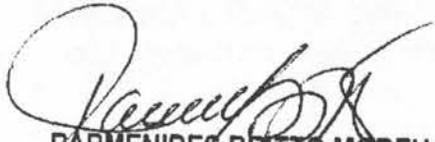
- Que el matadero municipal de Mompos es público, que según las indicaciones del INVIMA su clasificación es de clase IV, y cuyo representante es el Alcalde municipal.
- Que el establecimiento de sacrificio de abasto público no puede funcionar en el perímetro urbano, sin el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente, Constitución política, Decreto 2811 de 1974
- Que el establecimiento público no cumple con las directrices dadas en el Decreto 1500 de 2007, ni aquellos como el Decreto 2270 de 2012 que lo modificó y demás normas concordantes
- Que Ambientalmente el establecimiento de sacrificio de abasto público no cumple con la normatividad ambiental porque se vierten los desechos sólidos y aguas residuales producto de la actividad de sacrificio, contaminando las aguas del río Magdalena, por lo que se sugiere que el establecimiento sea clausurado tiempo completo, pero para eso se debe tener una o alternativas de solución, para no causar traumatismo social, debido a que al no contar con un sitio o matadero para el sacrificio de ganado, ésta actividad será desarrollaría en distintos lugares, generando consigo focos de contaminación en el municipio de Mompos.



**CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DEL
SUR DE
BOLÍVAR CSB**
Nit. 806. 000 - 327 - 7



- Se requiere mayor control por parte de la Alcaldía municipal de Mompox y la Policía Nacional para evitar el sacrificio de manera ilegal que ejercen los matarifes.
- Se sugiere un proyecto regional que abastezca del producto cárnico y sus derivados a varios municipios, es decir que para la Depresión Momposina se tenga en cuenta al municipio de Mompox como epicentro y por tener el mayor número de habitantes, sea éste el que suministre dichos productos agroalimentarios. Los municipios que intervendrían en el proyecto Regional serían Cicuco, Talaigua Nuevo, Mompox, San Fernando y Margarita.
- Se les indica a los usuarios que a quien se sorprenda haciendo uso inadecuado de los recursos naturales sin los debidos permisos, se someterá a las sanciones establecidas en la Ley 1333 de 2009, por parte de la máxima autoridad ambiental de la jurisdicción que es la CSB.


PARMENIDES BRITO MOREU
Profesional Especializado CSB.
CC: Secretaría General.
Archivo.


VoBo: **ENRIQUE VEGA MENDEZ**
Subdirector de Gestión Ambiental CSB

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS	Código: F60-PM02-IVC
		Versión: 3
		Página 1 de 10
		Fecha de emisión: 30/01/2012

Ciudad y Fecha: Mompox (Bolívar) Marzo 27 de 2012

456

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL: Matadero Municipal de Mompox Código 599B

NIT 890.480.643-3 email. contactenos@santacruzdemompos-bolivar.gov.co

DIRECCIÓN: Cabecera Municipal de Mompox- vía Talaigua

CIUDAD Mompox DEPARTAMENTO Bolívar

TELÉFONOS: (5) 6855738 FAX (5) 6855738

REPRESENTANTE LEGAL JOSE ORLANDO ROJAS

CAPACIDAD INSTALADA: 10 animales por día TIPO DE PROPIEDAD Pública

No. DE BOVINOS SACRIFICADOS POR DIA: 8 a 10

HORARIO DE SACRIFICIO: 11 : 00 p.m. a 4:00 a.m. de Lunes a Viernes y el Domingo (Dependiendo programación)

OBJETIVO DE LA VISITA: Realizar visita de Inspección, Vigilancia y Control en atención a Denuncia gobernación de Bolívar, según radicado No 12011717

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA:

Eleazar Mejía Arévalo - Profesional Universitario - INVIMA

César Augusto Torres Alvarado Profesional Universitario - INVIMA

ATENDIO LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

ROBERTO CARLOS POLANCO TORRES - Subsecretario del medio ambiente y desarrollo agropecuario

SIMON TOSCANO CANTILLO - Coordinador de Vigilancia Epidemiológica

ALFREDO ESPINOSA GARRIDO- Jefe de promoción y prevención de Salud.

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL: 4 de Abril de 2011

CONCEPTO QUE SE EMITIÓ: Pendiente por emitir

ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACION	OBSERVACIONES



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A
PLANTAS DE BENEFICIO DE
BOVINOS**

Código: F60-PM02-IVC

Versión: 3

Página 2 de 10

Fecha de emisión: 30/01/2012

1.2.	Las vías de acceso se encuentran limpias y en buen estado.	1	Se evidencian desechos, basuras y estiércol bovino
1.3.	El matadero cuenta con una zona de lavado de vehículos a la entrada de las instalaciones, bien diseñadas (con desagües, profundidad y extensión adecuada) y con una concentración conocida de desinfectante (clase I).	NA	
1.4.	El matadero cuenta con un patio de maniobras adecuado y una zona de cargue y descargue.	0	No hay patio de maniobras ni zona de cargue y descargue adecuados.
1.5.	Todas las puertas, ventanas, claraboyas y comunicaciones con el exterior están debidamente protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia, fauna nociva o cualquier agente contaminante.	1	La gran mayoría de puertas y ventanas no cuentan con protección adecuada
1.6.	Las paredes, ventanas, techos, puertas y pisos se encuentran en buen estado (sin grietas, perforaciones o roturas).	1	Paredes y pisos con grietas
1.7.	Los acabados de paredes, pisos y techos dentro de las áreas de operación y almacenes son de fácil limpieza y desinfección.	1	La cercha es de madera, paredes y pisos no tienen acabados adecuados y tienen grietas y perforaciones
1.8.	Los materiales de la construcción expuestos al exterior son resistentes al medio ambiente, al uso normal y a prueba de insectos y roedores.	2	
1.9.	No Existe evidencia de basuras, polvo, agua estancada y objetos en desuso alrededor o dentro del establecimiento.	0	Se evidencia objetos en desuso, basuras, desechos de huesos, bancos de madera y MATERIA FECAL Humana alrededor del establecimiento y en su patio interior.
1.10	Los pisos, rampas, pasillos y escaleras son de materiales antideslizantes, cuentan con el ángulo apropiado para que el agua de lavado llegue sin dificultad a las canales de desagüe.	1	No hay niveles de desagüe apropiados
1.11	Las instalaciones en el área de proceso y almacenamiento se encuentran limpias y en buen estado.	0	En general el aseo es deficiente en techos, paredes, rieles y tubos de almacenamiento y en las áreas no utilizadas.
1.12	Existe clara separación física entre las áreas de oficina, recepción, almacenes, producción, distribución, servicios sanitarios, etc.	2	
1.13	El matadero cuenta con desembarcaderos adecuados, bien ubicados y en cantidad suficiente.	1	Los carros al desembarcar quedan en la vía pública
1.14	El matadero cuenta con corrales bien ubicados (Claramente identificados según su clasificación), en cantidad suficiente, separados por zonas y en perfecto estado de funcionamiento (compuertas, drenajes y bebederos) y dispone de plataformas elevadas de observación.	1	No están identificados, no se evidencian bebederos ni drenajes.
1.15	Existe una manga de conducción adecuada para el movimiento y desplazamiento de los animales de los corrales de llegada hasta los de sacrificio y de los corrales de sacrificio hasta la sala de faenamiento.	1	La manga usada es un corredor entre dos corrales.
		NA	

457



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A
PLANTAS DE BENEFICIO DE
BOVINOS**

Código: F80-PM02-IVC
Versión: 3
Página 3 de 10
Fecha de emisión: 30/01/2012

1.18	Existe una sala de oreo y cuarteo con las condiciones adecuadas y requeridas para tal fin.	0	No hay oreo definido ni realizan cuarteo
1.19	Existe una sala de deshuese y empaque adecuada para este fin.	NA	
1.20	Existe un área específica para almacenamiento de insumos rotulados debidamente identificada y demarcada.	0	No hay área de almacenamiento
2 OPERACIONES DE SACRIFICIO			
2.1.	El proceso de sacrificio de los animales se realiza en óptimas condiciones técnicas y sanitarias que garantizan la inocuidad y calidad de la canal.	0	Ninguna de las actividades garantizan la INOCUIDAD
2.2.	Las operaciones de sacrificio se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la contaminación cruzada del producto.	0	Se evidencia retraso en el tiempo de evisceración, no se utiliza el riel de izado, todas las operaciones se realizan en el piso y al tiempo existiendo altísimo riesgo de contaminación
2.3.	Los procedimientos mecánicos del sacrificio (pelar, cortar, lavar y escaldar) se realizan de manera que se protege el producto de la contaminación.	0	No se realizan operaciones de lavado, desinfección de utensilios y manos, ni adecuadas BPM en los procedimientos. No hay escaldado.
2.4.	Se realizan y registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la inocuidad del producto.	0	No hay control sanitario del proceso ni registro alguno.
3 SALAS DE PROCESO			
3.1.	El matadero cuenta con las diferentes áreas y salas requeridas para el proceso, teniendo en cuenta su clasificación.	1	Hay áreas sin utilizar y ninguna está identificada
3.2.	Las áreas y salas de proceso se encuentran alejadas de focos de contaminación.	0	Hay focos de contaminación a los alrededores y hay contacto directo de las salas con el patio interior porque no hay cerramiento de las ventanas.
3.3.	Las paredes, piso, techos y pintura son de material sanitario, resistente y se encuentran limpios y en buen estado.	1	Las paredes y pisos tienen grietas, las paredes están a mitad de cubrimiento sanitario, cercha de madera y se evidencia falta de mantenimiento general.
3.4.	Existe clara separación física entre las áreas de sacrificio, salas de vísceras, sala de vísceras rojas, sala de cabezas, sala de patas, sala de pieles, sala de oreo y sala de retención de canales.	1	No hay áreas definidas ni identificadas
3.5.	Existe clara separación física entre el área de proceso de vísceras blancas y la sala de vísceras rojas al igual que su sitio de almacenamiento y distribución.	1	No están identificadas y no se evidencia almacenamiento de



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A
PLANTAS DE BENEFICIO DE
BOVINOS**

Código: F60-PM02-IVC

Versión: 3

Página 4 de 10

Fecha de emisión: 30/01/2012

3.7	Los pisos tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje.	1	Se evidencia suciedad en estos sitios Se evidencia ayuda mecánica con escobas para el correcto desagüe de la sala de proceso
3.8	El sistema de canaletas y desagües para la conducción y recolección de las aguas residuales de las áreas de proceso, cuentan con la capacidad y pendientes adecuadas para permitir una salida rápida de las aguas del matadero y con sus respectivas rejillas.	1	No se evidencian rejillas ni pendientes adecuadas a la canaleta de desagüe.
3.9	Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y soluciones desinfectantes ubicados en las salas y áreas de proceso o cerca de éstas.	0	No hay lavamanos. Usan tanques de almacenamiento de agua el cual utilizan para lavar utensilios y manos. No se evidencia uso de desinfectantes.
3.10	Las salas de proceso cuentan con iluminación adecuada en cantidad e intensidad suficiente (natural o artificial). Las lámparas y accesorios son seguros, están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura	1	Solo hay lámparas en la sala de proceso sin intensidad y protección adecuadas.
3.11	El túnel de sangría se encuentra construido en material y longitud adecuada para el proceso	0	No hay túnel de sangría
3.12	Las salas de proceso cuentan con el diseño y la instalación de los equipos requeridos para esta acción.	0	No hay diseño adecuado ni se evidencia ningún equipo adecuado para las labores de beneficio animal.
4	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
4.1.	El matadero cuenta con los equipos mínimos requeridos para el sacrificio y el faenado.	0	No hay equipo adecuado para el beneficio animal.
4.2.	Los equipos y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de funcionamiento.	0	No hay equipo mínimo para beneficio animal y los utensilios no son de material sanitario adecuado, se evidencian cuchillos y hacha con mango de madera
4.3.	El diseño, la instalación, y la ubicación de los equipos permite la secuencia lógica del sacrificio y faenado evitando la contaminación cruzada.	0	No hay secuencia lógica del proceso, se realiza en el piso.
4.4.	El diseño, la instalación y la ubicación de los equipos es tal que se facilita la limpieza y el saneamiento de ellos como el espacio físico que los circunda.	0	No hay equipo adecuado y en las instalaciones se evidencia áreas con materiales no sanitarios y de fácil limpieza.
4.5.	Los equipos y utensilios que se emplean en el sacrificio y faenado están libres de sustancias tóxicas, son de material sanitario de fácil limpieza y no alteran el producto	0	Los utensilios usados son de material no sanitario (mangos de madera)
4.6.	No hay evidencia de agentes contaminantes en las canales por inapropiados procedimientos de mantenimiento y servicios a los equipos y plantas (lubricantes, soldaduras, pintura, etc.)	0	No hay equipos ni se evidencia mantenimiento alguno
4.7.	Los tornillos, remaches, tuercas o clavijas de los equipos están asegurados para prevenir que caigan sobre las canales y/o los equipos de proceso.	1	Se evidencia deterioro de puertas. No hay equipos.
	Los recipientes, anaqueles y canchales en contacto con las	0	Los anaqueles y canchales

458

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS	Código: F60-PM02-IVC
		Versión: 3
		Página 5 de 10
		Fecha de emisión: 30/01/2012

4.9	Cuentan con manuales de procedimiento escritos para el servicio y el mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones.	NA	No hay equipos
5	ALMACENAMIENTO		
5.1	Existe una sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas (Clase I y II).	NA	
5.2	El almacenamiento de la carne se realiza en condiciones adecuadas de: temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.	1	No realizan almacenamiento y el área donde cuelgan el producto está en la misma área de proceso
5.3	Las áreas y cuartos de almacenamiento de canales están claramente separadas de las demás áreas.	0	No hay áreas ni se realiza almacenamiento de proceso
5.4	El almacenamiento de la carne se realiza ordenadamente, colgada de forma adecuada, separada del piso, techos y paredes.	1	No hay almacenamiento y el proceso de colgado de la carne en ganchos de material no sanitario.
5.5	Los anaqueles y ganchos empleados para el colgado de las canales son fabricados en materiales que facilitan su limpieza y se mantienen en Buenas condiciones.	0	Los ganchos y tubos donde cuelgan la carne y las vísceras rojas se encuentran oxidados y en mal estado de mantenimiento y limpieza.
5.6	Las áreas y cuartos de almacenamiento de canales cuenta con un sistema de pesaje (Matadero clase I Y II).	NA	
5.7	Los cuartos fríos están equipados con termómetros de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura.	NA	
5.8	Los cuartos fríos están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables se encuentran en buen estado y no presentan condensación.	NA	
6	PERSONAL MANIPULADOR		
6.1	Todos los empleados que manipulan la carne llevan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable.	1	Se evidencian operarios que no usan uniforme.
6.2	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	1	Se evidencian uso de anillos y no hay filtro sanitario ni unidades de lavado y desinfección de manos y utensilios
6.3	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados	0	No usan guantes.
6.4	Los empleados que están en contacto directo con la carne no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	2	
6.5	El personal que manipula la carne utiliza mallas o cascos para recubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma	1	Algunos usan tapabocas desechables. No usan



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A
PLANTAS DE BENEFICIO DE
BOVINOS**

Código: F60-PM02-IVC
Versión: 3
Página 6 de 10
Fecha de emisión: 30/01/2012

6.8	Los manipuladores no salen con el uniforme fuera del matadero, ni se observan sentados en el pasto o los andenes o en sitios en donde se pueda contaminar la ropa de trabajo.	1	Se evidencian operarios que trabajan con la ropa de calle.
6.9	Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social).	NA	
6.10	Existe un programa escrito de capacitación en educación sanitaria	0	No hay programa de capacitación
7	INSPECCION SANITARIA		
7.1	El matadero cuenta con la presencia permanente de un médico veterinario	0	No se evidencia control médico veterinario
7.2	El matadero cuenta con la presencia de un médico veterinario inspector	0	No se evidencia control médico veterinario
7.3	Se realiza examen de inspección ante mortem a todos los animales que vayan a ser sacrificados para consumo humano.	0	No se evidencia control médico veterinario
7.4	Los decomisos del matadero se almacenan en un área exclusiva para este fin y se llevan registros y se determina el destino final.	0	No hay área de decomisos ni registros de los mismos
7.5	Se realiza examen de inspección post mortem a todas las canales que vayan a salir del matadero para fines de consumo humano.	0	No hay inspección sanitaria
7.6	Se cuenta con la infraestructura y la dotación necesaria para realizar la inspección ante mortem.	0	
7.7	Se cuenta con la infraestructura y la dotación necesaria para realizar la inspección post mortem	0	
7.8	El matadero cuenta con un matadero sanitario bien ubicado, dotado de los equipos necesarios para el sacrificio y faenado y está en perfecto estado de mantenimiento (Clase I y II).	NA	
8	INSTALACIONES SANITARIAS		
8.1	El matadero cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado de funcionamiento (lavamanos, sanitarios y duchas).	1	Hay un solo sanitario exterior en desuso.
8.2	Los servicios sanitarios cuentan con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico etc.)	0	No se evidencia dotación de servicio sanitario
8.3	Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados de las áreas de proceso	1	Hay un área de vestieres sin separación por sexo y con cajones inadecuados para almacenamiento de elementos personales.
8.4	Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimento, ventilados en buen estado, tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito	1	Hay unos cajones en cemento inadecuados sin doble compartimento.
8.5	Cuenta con instalaciones y equipos apropiados para el lavado y desinfección de las manos del personal, de los utensilios y de los equipos y están ubicados cerca de las áreas más importantes del proceso	0	No hay unidades de lavado y desinfección
8.6	El matadero cuenta con un Homo crematorio o incinerador con una Capacidad acorde a su clasificación.	NA	
8.7	Existe un área Administrativa independiente de las demás áreas del matadero.	0	No cuenta con área administrativa
9	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
9.1.	ABASTECIMIENTO DE AGUA	0	No hay procedimientos

459

	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS	Código: F60-PM02-IVC
		Versión: 3
		Página 7 de 10
		Fecha de emisión: 30/01/2012

	(filtración, cloración, esterilización, ebullición)		
9.1.4	Los tanques cisternas o depósitos de agua potable están revestidos de material impermeable y con sistemas de protección tales que impida su contaminación y se lavan y desinfectan periódicamente.	1	No cuenta con revestimiento sanitario
9.1.5	El agua no potable que se utiliza para producción de vapor, refrigeración u otros propósitos (no consumo humano) se transporta por tuberías completamente separadas identificadas por colores a las de agua potable.	NA	
9.1.6	Los ductos y tuberías son de material resistente, se encuentran en buen estado (sin rupturas, perforaciones ni fugas) y están pintadas de acuerdo al código internacional de colores.	NO	La tubería es interna
9.2.	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS		
9.2.1	Se cuenta con coladeras y canaletas cubiertas con rejillas, ductos, tuberías, registros y trampas de grasa, limpias y en buen estado.	0	No se evidencian rejillas, trampas de grasa ni registros.
9.2.2	Las trampas de grasa están bien ubicadas y diseñadas de tal forma que permita su limpieza.	0	No hay trampa de grasas
9.2.3	Existe una zona destinada exclusivamente para la recolección de desechos sólidos.	0	No hay zona exclusiva para los desechos sólidos
9.2.4	Existen recipientes suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección de los desechos sólidos.	0	No hay recipientes para desechos
9.3.	MANEJO Y DISPOSICION DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS		
9.3.1	El manejo de los residuos líquidos dentro del matadero no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.	0	El proceso se realiza en el piso.
9.3.2	El matadero cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado y se encuentra separado de las áreas de producción.	0	No hay tratamiento de aguas residuales, salen directo al río Magdalena.
9.4.	MANEJO DE EMISIONES ATMOSFERICAS		
9.4.1	Los aparatos que producen humo, gas o cualquier otra sustancia proveniente de combustión, cuenta con los dispositivos necesarios para la captación y control de estas emisiones.	NA	
9.4.2	Los sistemas de ventilación son eficientes de tal forma que evitan la acumulación de polvo, humos, olores, vapores o calor excesivo	0	No hay sistemas de ventilación
10	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
10.1	Cuenta con los procedimientos escritos específicos para la limpieza y desinfección de equipos, áreas, corrales, cuartos fríos, y demás.	0	No hay procedimientos escritos de limpieza y desinfección
10.2	Existen registros que indiquen que se realiza inspección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios.	0	No hay registros de inspección de áreas.
10.3	Se tiene claramente definidos los productos utilizados, concentraciones modo de preparación, empleo y rotación de los mismos.	0	No hay productos
11	CONTROL DE PLAGAS ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES, ETC.		
11.1	Cuenta con procedimientos escritos para el control de plagas y se llevan registros de su ejecución	0	No existen procedimientos de control de plagas
11.2	Existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (electrocutores, rejillas, aneos, trampas, cebos).	0	No se evidencian dispositivos de control de insectos y roedores



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A
PLANTAS DE BENEFICIO DE
BOVINOS**

Código: F60-PM02-IVC

Versión: 3

Página 8 de 10

Fecha de emisión: 30/01/2012

			de gato y perro al interior del establecimiento.
12. TRANSPORTE			
12.1	Los furgones de los vehículos que transportan las canales se encuentran limpios, ordenados, secos y en buen estado general.	0	El transporte utilizado para la carne es una zorra de tracción animal.
12.2	Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos son resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.	0	El transporte lo cubren con un plástico negro para cargar la carne.
12.3	Los furgones de los vehículos destinados para el transporte de las canales, vísceras y demás partes de los animales sacrificados en el matadero disponen de un sistema que permita mantener los productos colgados a una altura que impida su contacto con el piso.	0	No hay furgones
12.4	Los vehículos destinados al transporte de canales y vísceras cuentan con un sistema de refrigeración (menor a 4°C) según corresponda y con las instalaciones adecuadas para evitar la contaminación o alteración de los productos que transportan.	0	Las vísceras se transportan en zorra de tracción animal.
12.5	Los vehículos que se emplean para el transporte de las canales y vísceras no se utilizan para transportar fertilizantes, plaguicidas, sustancias tóxicas ni radiactivas.	NO	
12.6	Cuenta con procedimientos escritos para control de entradas, salidas y destino de los productos (bitácoras o registros).	0	No hay registros de entradas y salida de producto
12.7	Los vehículos destinados para el transporte de las canales, vísceras, y demás partes de los animales sacrificados se identifican con el aviso de transporte de carne.	0	Usan zorra de tracción animal.
13. EDUCACION Y CAPACITACION			
13.1	Existen programas y actividades permanentes de capacitación y manipulación higiénica de la carne para personal nuevo y antiguo y se llevan registros.	0	No existe programa de capacitación y manipulación de alimentos
13.2	Conocen los manipuladores y operarios las prácticas higiénicas y las aplican durante el proceso.	0	No se evidencian buenas BPM
13.3	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir a al baño o en cualquier cambio de actividad.	0	No hay letreros en ningún lado
13.4	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc.	0	No hay avisos de prácticas higiénicas ni de seguridad
14. SALUD OCUPACIONAL			
14.1	Los funcionarios están dotados y usan los elementos de protección personal requeridos (gafas, cascos, guantes de acero, abrigos y botas).	1	Cuentan con algunos elementos de seguridad (casco y botas).
14.2	El matadero dispone de un botiquín dotado de los elementos mínimos requeridos	0	No hay botiquín
14.3	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, camillas, etc.)	0	No hay elementos de seguridad

15. REQUERIMIENTOS:

Para ajustar el matadero a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a los siguientes Requerimientos (Citar numerales):

1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.7-1.9-1.10-1.11-1.13-1.14-1.15-1.17-1.18-1.20-2.1-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-3.5-3.6-3.7-3.8-3.9-3.10-3.11-3.12-4.1-4.2-4.3-4.5-4.6-4.7-4.8-5.2-5.3-5.4-5.5-6.1-6.2-6.3-6.5-6.7-6.8-6.10-7.1-7.2-7.3-7.4-7.5-7.6-7.7-8.1-8.2-8.3-8.4-8.5-8.7-9.1-9.1.1-9.1.2-9.1.4-9.2.1-9.2.2-9.2.3-9.2.4-9.3.1-9.3.2-9.4.2-10.1-10.2-10.3-11.1-11.2-11.3-11.4-11.5-12.1-12.2-12.3-12.4-12.5-12.6-12.7-12.8-12.9-12.10-12.11-12.12-12.13-12.14-12.15-12.16-12.17-12.18-12.19-12.20-12.21-12.22-12.23-12.24-12.25-12.26-12.27-12.28-12.29-12.30-12.31-12.32-12.33-12.34-12.35-12.36-12.37-12.38-12.39-12.40-12.41-12.42-12.43-12.44-12.45-12.46-12.47-12.48-12.49-12.50-12.51-12.52-12.53-12.54-12.55-12.56-12.57-12.58-12.59-12.60-12.61-12.62-12.63-12.64-12.65-12.66-12.67-12.68-12.69-12.70-12.71-12.72-12.73-12.74-12.75-12.76-12.77-12.78-12.79-12.80-12.81-12.82-12.83-12.84-12.85-12.86-12.87-12.88-12.89-12.90-12.91-12.92-12.93-12.94-12.95-12.96-12.97-12.98-12.99-13.1-13.2-13.3-13.4-13.5-13.6-13.7-13.8-13.9-13.10-13.11-13.12-13.13-13.14-13.15-13.16-13.17-13.18-13.19-13.20-13.21-13.22-13.23-13.24-13.25-13.26-13.27-13.28-13.29-13.30-13.31-13.32-13.33-13.34-13.35-13.36-13.37-13.38-13.39-13.40-13.41-13.42-13.43-13.44-13.45-13.46-13.47-13.48-13.49-13.50-13.51-13.52-13.53-13.54-13.55-13.56-13.57-13.58-13.59-13.60-13.61-13.62-13.63-13.64-13.65-13.66-13.67-13.68-13.69-13.70-13.71-13.72-13.73-13.74-13.75-13.76-13.77-13.78-13.79-13.80-13.81-13.82-13.83-13.84-13.85-13.86-13.87-13.88-13.89-13.90-13.91-13.92-13.93-13.94-13.95-13.96-13.97-13.98-13.99-14.1-14.2-14.3-14.4-14.5-14.6-14.7-14.8-14.9-14.10-14.11-14.12-14.13-14.14-14.15-14.16-14.17-14.18-14.19-14.20-14.21-14.22-14.23-14.24-14.25-14.26-14.27-14.28-14.29-14.30-14.31-14.32-14.33-14.34-14.35-14.36-14.37-14.38-14.39-14.40-14.41-14.42-14.43-14.44-14.45-14.46-14.47-14.48-14.49-14.50-14.51-14.52-14.53-14.54-14.55-14.56-14.57-14.58-14.59-14.60-14.61-14.62-14.63-14.64-14.65-14.66-14.67-14.68-14.69-14.70-14.71-14.72-14.73-14.74-14.75-14.76-14.77-14.78-14.79-14.80-14.81-14.82-14.83-14.84-14.85-14.86-14.87-14.88-14.89-14.90-14.91-14.92-14.93-14.94-14.95-14.96-14.97-14.98-14.99-15.1-15.2-15.3-15.4-15.5-15.6-15.7-15.8-15.9-15.10-15.11-15.12-15.13-15.14-15.15-15.16-15.17-15.18-15.19-15.20-15.21-15.22-15.23-15.24-15.25-15.26-15.27-15.28-15.29-15.30-15.31-15.32-15.33-15.34-15.35-15.36-15.37-15.38-15.39-15.40-15.41-15.42-15.43-15.44-15.45-15.46-15.47-15.48-15.49-15.50-15.51-15.52-15.53-15.54-15.55-15.56-15.57-15.58-15.59-15.60-15.61-15.62-15.63-15.64-15.65-15.66-15.67-15.68-15.69-15.70-15.71-15.72-15.73-15.74-15.75-15.76-15.77-15.78-15.79-15.80-15.81-15.82-15.83-15.84-15.85-15.86-15.87-15.88-15.89-15.90-15.91-15.92-15.93-15.94-15.95-15.96-15.97-15.98-15.99-16.1-16.2-16.3-16.4-16.5-16.6-16.7-16.8-16.9-16.10-16.11-16.12-16.13-16.14-16.15-16.16-16.17-16.18-16.19-16.20-16.21-16.22-16.23-16.24-16.25-16.26-16.27-16.28-16.29-16.30-16.31-16.32-16.33-16.34-16.35-16.36-16.37-16.38-16.39-16.40-16.41-16.42-16.43-16.44-16.45-16.46-16.47-16.48-16.49-16.50-16.51-16.52-16.53-16.54-16.55-16.56-16.57-16.58-16.59-16.60-16.61-16.62-16.63-16.64-16.65-16.66-16.67-16.68-16.69-16.70-16.71-16.72-16.73-16.74-16.75-16.76-16.77-16.78-16.79-16.80-16.81-16.82-16.83-16.84-16.85-16.86-16.87-16.88-16.89-16.90-16.91-16.92-16.93-16.94-16.95-16.96-16.97-16.98-16.99-17.1-17.2-17.3-17.4-17.5-17.6-17.7-17.8-17.9-17.10-17.11-17.12-17.13-17.14-17.15-17.16-17.17-17.18-17.19-17.20-17.21-17.22-17.23-17.24-17.25-17.26-17.27-17.28-17.29-17.30-17.31-17.32-17.33-17.34-17.35-17.36-17.37-17.38-17.39-17.40-17.41-17.42-17.43-17.44-17.45-17.46-17.47-17.48-17.49-17.50-17.51-17.52-17.53-17.54-17.55-17.56-17.57-17.58-17.59-17.60-17.61-17.62-17.63-17.64-17.65-17.66-17.67-17.68-17.69-17.70-17.71-17.72-17.73-17.74-17.75-17.76-17.77-17.78-17.79-17.80-17.81-17.82-17.83-17.84-17.85-17.86-17.87-17.88-17.89-17.90-17.91-17.92-17.93-17.94-17.95-17.96-17.97-17.98-17.99-18.1-18.2-18.3-18.4-18.5-18.6-18.7-18.8-18.9-18.10-18.11-18.12-18.13-18.14-18.15-18.16-18.17-18.18-18.19-18.20-18.21-18.22-18.23-18.24-18.25-18.26-18.27-18.28-18.29-18.30-18.31-18.32-18.33-18.34-18.35-18.36-18.37-18.38-18.39-18.40-18.41-18.42-18.43-18.44-18.45-18.46-18.47-18.48-18.49-18.50-18.51-18.52-18.53-18.54-18.55-18.56-18.57-18.58-18.59-18.60-18.61-18.62-18.63-18.64-18.65-18.66-18.67-18.68-18.69-18.70-18.71-18.72-18.73-18.74-18.75-18.76-18.77-18.78-18.79-18.80-18.81-18.82-18.83-18.84-18.85-18.86-18.87-18.88-18.89-18.90-18.91-18.92-18.93-18.94-18.95-18.96-18.97-18.98-18.99-19.1-19.2-19.3-19.4-19.5-19.6-19.7-19.8-19.9-20.1-20.2-20.3-20.4-20.5-20.6-20.7-20.8-20.9-20.10-20.11-20.12-20.13-20.14-20.15-20.16-20.17-20.18-20.19-20.20-20.21-20.22-20.23-20.24-20.25-20.26-20.27-20.28-20.29-20.30-20.31-20.32-20.33-20.34-20.35-20.36-20.37-20.38-20.39-20.40-20.41-20.42-20.43-20.44-20.45-20.46-20.47-20.48-20.49-20.50-20.51-20.52-20.53-20.54-20.55-20.56-20.57-20.58-20.59-20.60-20.61-20.62-20.63-20.64-20.65-20.66-20.67-20.68-20.69-20.70-20.71-20.72-20.73-20.74-20.75-20.76-20.77-20.78-20.79-20.80-20.81-20.82-20.83-20.84-20.85-20.86-20.87-20.88-20.89-20.90-20.91-20.92-20.93-20.94-20.95-20.96-20.97-20.98-20.99-21.1-21.2-21.3-21.4-21.5-21.6-21.7-21.8-21.9-21.10-21.11-21.12-21.13-21.14-21.15-21.16-21.17-21.18-21.19-21.20-21.21-21.22-21.23-21.24-21.25-21.26-21.27-21.28-21.29-21.30-21.31-21.32-21.33-21.34-21.35-21.36-21.37-21.38-21.39-21.40-21.41-21.42-21.43-21.44-21.45-21.46-21.47-21.48-21.49-21.50-21.51-21.52-21.53-21.54-21.55-21.56-21.57-21.58-21.59-21.60-21.61-21.62-21.63-21.64-21.65-21.66-21.67-21.68-21.69-21.70-21.71-21.72-21.73-21.74-21.75-21.76-21.77-21.78-21.79-21.80-21.81-21.82-21.83-21.84-21.85-21.86-21.87-21.88-21.89-21.90-21.91-21.92-21.93-21.94-21.95-21.96-21.97-21.98-21.99-22.1-22.2-22.3-22.4-22.5-22.6-22.7-22.8-22.9-22.10-22.11-22.12-22.13-22.14-22.15-22.16-22.17-22.18-22.19-22.20-22.21-22.22-22.23-22.24-22.25-22.26-22.27-22.28-22.29-22.30-22.31-22.32-22.33-22.34-22.35-22.36-22.37-22.38-22.39-22.40-22.41-22.42-22.43-22.44-22.45-22.46-22.47-22.48-22.49-22.50-22.51-22.52-22.53-22.54-22.55-22.56-22.57-22.58-22.59-22.60-22.61-22.62-22.63-22.64-22.65-22.66-22.67-22.68-22.69-22.70-22.71-22.72-22.73-22.74-22.75-22.76-22.77-22.78-22.79-22.80-22.81-22.82-22.83-22.84-22.85-22.86-22.87-22.88-22.89-22.90-22.91-22.92-22.93-22.94-22.95-22.96-22.97-22.98-22.99-23.1-23.2-23.3-23.4-23.5-23.6-23.7-23.8-23.9-23.10-23.11-23.12-23.13-23.14-23.15-23.16-23.17-23.18-23.19-23.20-23.21-23.22-23.23-23.24-23.25-23.26-23.27-23.28-23.29-23.30-23.31-23.32-23.33-23.34-23.35-23.36-23.37-23.38-23.39-23.40-23.41-23.42-23.43-23.44-23.45-23.46-23.47-23.48-23.49-23.50-23.51-23.52-23.53-23.54-23.55-23.56-23.57-23.58-23.59-23.60-23.61-23.62-23.63-23.64-23.65-23.66-23.67-23.68-23.69-23.70-23.71-23.72-23.73-23.74-23.75-23.76-23.77-23.78-23.79-23.80-23.81-23.82-23.83-23.84-23.85-23.86-23.87-23.88-23.89-23.90-23.91-23.92-23.93-23.94-23.95-23.96-23.97-23.98-23.99-24.1-24.2-24.3-24.4-24.5-24.6-24.7-24.8-24.9-24.10-24.11-24.12-24.13-24.14-24.15-24.16-24.17-24.18-24.19-24.20-24.21-24.22-24.23-24.24-24.25-24.26-24.27-24.28-24.29-24.30-24.31-24.32-24.33-24.34-24.35-24.36-24.37-24.38-24.39-24.40-24.41-24.42-24.43-24.44-24.45-24.46-24.47-24.48-24.49-24.50-24.51-24.52-24.53-24.54-24.55-24.56-24.57-24.58-24.59-24.60-24.61-24.62-24.63-24.64-24.65-24.66-24.67-24.68-24.69-24.70-24.71-24.72-24.73-24.74-24.75-24.76-24.77-24.78-24.79-24.80-24.81-24.82-24.83-24.84-24.85-24.86-24.87-24.88-24.89-24.90-24.91-24.92-24.93-24.94-24.95-24.96-24.97-24.98-24.99-25.1-25.2-25.3-25.4-25.5-25.6-25.7-25.8-25.9-25.10-25.11-25.12-25.13-25.14-25.15-25.16-25.17-25.18-25.19-25.20-25.21-25.22-25.23-25.24-25.25-25.26-25.27-25.28-25.29-25.30-25.31-25.32-25.33-25.34-25.35-25.36-25.37-25.38-25.39-25.40-25.41-25.42-25.43-25.44-25.45-25.46-25.47-25.48-25.49-25.50-25.51-25.52-25.53-25.54-25.55-25.56-25.57-25.58-25.59-25.60-25.61-25.62-25.63-25.64-25.65-25.66-25.67-25.68-25.69-25.70-25.71-25.72-25.73-25.74-25.75-25.76-25.77-25.78-25.79-25.80-25.81-25.82-25.83-25.84-25.85-25.86-25.87-25.88-25.89-25.90-25.91-25.92-25.93-25.94-25.95-25.96-25.97-25.98-25.99-26.1-26.2-26.3-26.4-26.5-26.6-26.7-26.8-26.9-26.10-26.11-26.12-26.13-26.14-26.15-26.16-26.17-26.18-26.19-26.20-26.21-26.22-26.23-26.24-26.25-26.26-26.27-26.28-26.29-26.30-26.31-26.32-26.33-26.34-26.35-26.36-26.37-26.38-26.39-26.40-26.41-26.42-26.43-26.44-26.45-26.46-26.47-26.48-26.49-26.50-26.51-26.52-26.53-26.54-26.55-26.56-26.57-26.58-26.59-26.60-26.61-26.62-26.63-26.64-26.65-26.66-26.67-26.68-26.69-26.70-26.71-26.72-26.73-26.74-26.75-26.76-26.77-26.78-26.79-26.80-26.81-26.82-26.83-26.84-26.85-26.86-26.87-26.88-26.89-26.90-26.91-26.92-26.93-26.94-26.95-26.96-26.97-26.98-26.99-27.1-27.2-27.3-27.4-27.5-27.6-27.7-27.8-27.9-27.10-27.11-27.12-27.13-27.14-27.15-27.16-27.17-27.18-27.19-27.20-27.21-27.22-27.23-27.24-27.25-27.26-27.27-27.28-27.29-27.30-27.31-27.32-27.33-27.34-27.35-27.36-27.37-27.38-27.39-27.40-27.41-27.42-27.43-27.44-27.45-27.46-27.47-27.48-27.49-27.50-27.51-27.52-27.53-27.54-27.55-27.56-27.57-27.58-27.59-27.60-27.61-27.62-27.63-27.64-27.65-27.66-27.67-27.68-27.69-27.70-27.71-27.72-27.73-27.74-27.75-27.76-27.77-27.78-27.79-27.80-27.81-27.82-27.83-27.84-27.85-27.86-27.87-27.88-27.89-27.90-27.91-27.92-27.93-27.94-27.95-27.96-27.97-27.98-27.99-28.1-28.2-28.3-28.4-28.5-28.6-28.7-28.8-28.9-28.10-28.11-28.12-28.13-28.14-28.15-28.16-28.17-28.18-28.19-28.20-28.21-28.22-28.23-28.24-28.25-28.26-28.27-28.28-28.29-28.30-28.31-28.32-28.33-28.34-28.35-28.36-28.37-28.38-28.39-28.40-28.41-28.42-28.43-28.44-28.45-28.46-28.47-28.48-28.49-28.50-28.51-28.52-28.53-28.54-28.55-28.56-28.57-28.58-28.59-28.60-28.61-28.62-28.63-28.64-28.65-28.66-28.67-28.68-28.69-28.70-28.71-28.72-28.73-28.74-28.75-28.76-28.77-28.78-28.79-28.80-28.81-28.82-28.83-28.84-28.85-28.86-28.87-28.88-28.89-28.90-28.91-28.92-28.93-28.94-28.95-28.96-28.97-28.98-28.99-29.1-29.2-29.3-29.4-29.5-29.6-29.7-29.8-29.9-29.10-29.11-29.12-29.13-29.14-29.15-29.16-29.17-29.18-29.19-29.20-29.21-29.22-29.23-29.24-29.25-29.26-29.27-29.28-29.29-29.30-29.31-29.32-29.33-29.34-29.35-29.36-29.37-29.38-29.39-29.40-29.41-29.42-29.43-29.44-29.45-29.46-29.47-29.48-29.49-29.50-29.51-29.52-29.53-29.54-29.55-29.56-29.57-29.58-29.59-29.60-29.61-29.62-29.63-29.64-29.65-29.66-29.67-29.68-29.69-29.70-29.71-29.72-29.73-29.74-29.75-29.76-29.77-29.78-29.79-29.80-29.81-29.82-29.83-29.84-29.85-29.86-29.87-29.88-29.89-29.90-29.91-29.92-29.93-29.94-29.95-29.96-29.97-29.98-29.99-30.1-30.2-30.3-30.4-30.5-30.6-30.7-30.8-30.9-30.10-30.11-30.12-30.13-30.14-30.15-30.16-30.17-30.18-30.19-30.20-30.21-30.22-30.23-30.24-30.25-30.26-30.27-30.28-30.29-30.30-30.31-30.32-30.33-30.34-30.35-30.36-30.37-30.38-30.39-30.40-30.41-30.42-30.43-30.44-30.45-30.46-30.47-30.48-30.49-30.50-30.51-30.52-30.53-30.54-30.5

460



ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS

Código: F60-PM02-IVC
Versión: 3
Página 9 de 10
Fecha de emisión: 30/01/2012

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular el Decreto 2278 de 1982 y Decreto 1036 de 1991, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de ~~xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx~~ (a partir de la notificación).

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN:

FAVORABLE

Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE

CONDICIONADO al cumplimiento de las exigencias dejadas en la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.

DESFAVORABLE

No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

CLASIFICACION: MATADERO CLASE IV

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL MATADERO

Como administración nueva el matadero fue recibido en estas condiciones y bajo las observaciones que nos hagan ustedes la alcaldía tiene todo el interes de mejorar la situación sanitaria del matadero.

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de MARZO del año 2012 en la Ciudad de MOMPOX (BOLIVAR)

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del matadero 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.

FUNCIONARIOS DE SALUD:

Firma:

Firma:

Nombre: ELEAZAR MEJIA AREVALO

Nombre: CESAR AUGUSTO TORRES ALVARADO



**ACTA DE INSPECCION SANITARIA A
PLANTAS DE BENEFICIO DE
BOVINOS**

Código: F60-PM02-IVC

Versión: 3

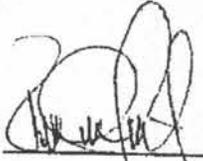
Página 10 de 10

Fecha de emisión: 30/01/2012

Institución: INVIMA -GTT CC2

Institución: INVIMA GTT CC2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma: 

Firma: 

Nombre: ROBERTO CARLOS POLANCO TORRES

Nombre: SIMON TOSCANO CANTILLO

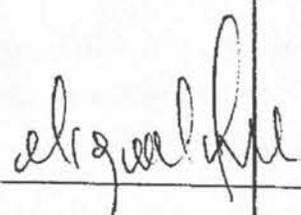
C.C.: 88.031.013 de Pamplona

C.C.: 19.768.984 de Mompox

Cargo: Subsecretario
de medio ambiente y desarrollo agropecuario

Cargo: Coordinador de vigilancia epidemiologica

Firma: 

Firma: 

Nombre: ALFREDO ESPINOSA GARRIDO

Nombre: MIGUEL BORJA VILLANUEVA

C.C.: 9.271.213 de Mompox

C.C. 19.767.991 de Mompox

Cargo: Jefe de Promoción y Prevencion en Salud

Cargo: Subsecretario de Planeación - Alcalde Encargado



461

ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA

SABA

En Mompox (Bolívar) a los 27 días del mes de marzo del año 2012, se hicieron presentes los funcionarios del INVIMA, identificados como abajo aparece, por orden de auto comisorio No 408-0167-12, en el establecimiento Matadero Municipal de Mompox ubicado en Cabecera Municipal de Mompox vía talaigua, teléfono: (5) 6855738 con el fin de realizar visita de Inspección, Vigilancia y Control en atención a denuncia Gobernación de Bolívar según radicado No 12011717

La visita fue atendida por el señor (a) JOSE ORLANDO ROJAS
 Identificado (a) con c.c. No 9.089.968 de Cartagena
 en calidad de Representante legal del Establecimiento

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO

El matadero Municipal de Mompox se encuentra en zona urbana en la vía a talaigua con un cerco perimetral incompleto por la parte del frente y limitando en los costados con viviendas humanas y por la parte posterior con el río magdalena. Por la parte del frente se encuentra una entrada a un cuarto que se usa como dormitorio del celador y ocasionalmente de oficina, sigue el desembarcadero de animales que da a la vía pública, una puerta de varetas para el ingreso de animales en pie a los corrales, se encuentra la puerta principal de cargue de productos y una entrada para el personal con puerta de reja. Contiguo al cuarto de celaduría esta un patio en tierra usado como corral el cual da la vuelta por la parte posterior y lateral derecha de la planta, en este patio se encuentra un servicio sanitario en desuso y una plataforma elevada para el tanque de almacenamiento de agua. Se encuentran dos corrales en vareta con techo en eternit separados por la manga de conducción que lleva a la sala de sacrificio; estos no cuentan con bebedero para los animales. Al interior de la planta se encuentra un cuarto con unos cajones en cemento sin puertas ni divisiones adecuadas el cual es usado como vestier. Al interior de la planta se encuentra un área donde se realiza el proceso de sacrificio y faenado, con un vestigio de toril el cual no tiene puerta ni trampa de aturdimiento, hay un riel que no tiene la altura reglamentaria y q no se utiliza, algunas paredes están parcialmente cubiertas con baldosín y el resto está en material no higiénico, la cercha de los techos es en madera y la teja de eternit. Las ventanas de la planta no tienen protección alguna están enrejadas solamente y tienen comunicación directa con el patio trasero. Hay áreas con mesones cubiertos de baldosín para el proceso de vísceras sin identificar y no usadas. Solo hay dos lámparas de tubo en la sala de proceso sin

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA 1



protección. Los pisos están agrietados y hay un canal de desagüe sin rejillas. No hay canal de sangría. Hay dos estructuras metálicas en tubo las cuales son utilizadas para colgar la carne y las vísceras rojas. No hay equipos para el proceso de beneficio animal.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

En la inspección preoperatoria a la planta se encuentra la zona aledaña por el frente con escombros, basura y presencia de materia fecal de bovinos, la puerta de despacho de producto sin sellamiento completo lo cual permite el ingreso de plagas y suciedades, al ingresar por la puerta de personal se encuentra una puerta del toril en desuso, no hay filtro sanitario ni recipientes para el lavado de utensilios y botas. En el patio interior se encuentran 10 animales para el sacrificio del día. En este patio se evidencia huesos y cachos regados por todo lado, pelos y huesos almacenados en costales de fibra. Hay elementos en desuso y unos troncos de los de madera grandes usados como banco picahueso, hay un canal de desagüe que va desde la planta hasta la parte posterior comunicado directo al río Magdalena, en el cual se evidencia presencia de pelos, sangre y materia orgánica. Al exterior del servicio sanitario se evidencia MATERIA FECAL HUMANA en el piso contiguo a una ventana que comunica directamente con la sala de proceso y botellas en desuso de cerveza y gaseosas. En el interior de la planta solo hay luz en el área utilizada como salón de proceso principal, con acumulación de suciedad en las paredes, riel, cerchas, lámparas pisos y tubos de almacenamiento de producto. Desagüe sin rejilla y con presencia de sangre y residuos de sebos. Las áreas no utilizadas se encuentran mesones cubiertos con cerámica y en algunos hay lavaplatos usados como desagüe los cuales tienen acumulación de agua estancada. Las paredes y pisos en general presentan acumulación de suciedad y solo se evidencia limpieza en área de proceso principal. Los pisos y paredes con grietas. En inspección ante mortem se evidencian 10 hembras de diferentes edades, animales que están en el patio interior sin agua, en condiciones corporales entre II y III, no hay animales caídos ni sospechosos. No se evidencian guías Sanitarias de movilización, ni inspección médico veterinaria. En inspección durante el proceso de beneficio se encuentran operarios sin indumentaria adecuada, algunos con uso de tapabocas y casco como elementos de protección y botas de diversos colores. No hay dotación para visitantes. No hay baño ante mortem de los animales los cuales ingresan directamente a la sala de proceso donde son apegados a los tubos de almacenamiento de producto y son insensibilizados aturdiéndolos con golpes dados con el ojo de un hacha la cual tiene mango de madera; proceden a cortar los vasos principales y se realiza sangría en el suelo ejerciendo presión en el vientre del animal con el pie de manera intermitente a manera de fuelle supuestamente para mejorar la sangría.

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA 2



462

no hay izado de los animales y hacen un enjuague parcial de los animales con baldados de agua estando en el piso, esta sangre y agua va a un canal de desagüe que desemboca directo al río Magdalena, la insensibilización se realiza a todos los animales que van a sacrificar en el turno acomodándolos a lo largo y ancho del espacio de la sala principal, el proceso de desuello se realiza en el piso y las patas sin piel las van acumulando en el piso en otra área del mismo salón, los operarios no usan porta cuchillos por lo que los dejan encima de las paredes o en el piso. El proceso continúa con un corte ventral exponiendo las vísceras con un tiempo mucho mayor al reglamentario, y con las vísceras expuestas pero sin extraerlas continúan un deshuese total para luego colgar la carne en ganchos de material no higiénico evidenciándose oxido de los mismos. Una vez realizado el deshuese proceden a retirar las vísceras blanca y los fetos los cuales son dejados en el piso en el mismo lugar donde almacenan las patas mientras terminan el proceso. No se evidencia desinfección de utensilios y si requieren lavarse las manos las enjuagan solo con agua de las canecas q almacenan agua que están en el mismo salón de proceso. Una vez terminado el proceso doblan las pieles y las almacenan al lado de patas y vísceras blancas. Cuando todo el turno ha terminado se comienza el cargue en vehículos de tracción animal (zorras) las cuales son en material no sanitario y que cubren con un plástico negro. Para el cargue de la carne usan unos palos de madera la carne y así es transportada tanto la carne como la víscera roja a los expendios. La víscera blanca es sacada de igual forma en canecas y canastillas en vehículos de la misma naturaleza para realizar el proceso de lavado en otro sitio

Se hace toma de muestras Si No X
 Constancia de contra muestras Si No X a Cargo de _____ en calidad de _____

VISTOS:

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

CONSIDERANDOS:

Que en cumplimiento a lo señalado en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993, se creó el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de la Protección Social, con personería jurídica, patrimonio independiente y autonomía administrativa, cuyo objeto es la ejecución de las políticas en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas alcohólicas, cosméticos, insumos médico quirúrgicos, reactivos de diagnóstico y otros que puedan tener impacto en la salud humana y colectiva.

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA 3



Que en desarrollo a ese mandato legal, el Ejecutivo expidió el Decreto-Ley 1290 de 1994, mediante la cual se precisaron las funciones del INVIMA, prescribiendo como primer objetivo el Instituto, la ejecución de las políticas formuladas por ese Ministerio, en materia de vigilancia sanitaria y control de calidad de los productos mencionados en el inciso anterior.

Que le corresponde a las diferentes Subdirecciones del INVIMA programar, adelantar y evaluar el desarrollo de las visitas a los establecimientos productores y comercializadores de los productos de su competencia.

Que para esta diligencia, se han comisionado a los funcionarios ELEAZAR MEJIA AREVALO Y CESAR AUGUSTO TORRES ALVARADO mediante auto comisorio No 12011717

Que de conformidad con la situación sanitaria encontrada en el establecimiento MATADERO MUNICIPAL DE MOMPOX (BOLIVAR) se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO

Por Incumplimiento al decreto 2278 de 1982 en sus artículos 45-46-51-53-54-59-61-64-69-105-106-109-117-118;196-198-200 parágrafo 1- 203-204.-207-208-209 y Capítulos V -VI y VII. Decreto 1036 de 1991 en su art 38.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios públicos que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. -Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO MATADERO MUNICIPAL DE MOMPOX (BOLIVAR) 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 ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. -Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. -Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia.

CÚMPLASE

ELEAZAR MEJIA AREVALO

Nombre

Firma

14.219.641 de Ibaque
C.C.

Profesional Universitario GTT CC2

CESAR AUGUSTO TORRES ALVARADO

Nombre

Firma

79.554.261 de Bogotá
C.C.

Profesional Universitario GTT CC2

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA 4



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
 Ministerio de la Protección Social
 República de Colombia



463

Cargo _____

Quienes atienden la diligencia

MIGUEL BORJA VILLANUEVA
 Nombre

Miguel Borja Villanueva
 Firma

19.767.991 de Mompox
 C.C

Subsecretario de Planeación – Alcalde Encargado

Cargo _____ Cargo

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

5