

AUTOEVALUACIÓN EXPENDIOS DE CARNE

¿Qué establecimientos?

Este instrumento debe ser aplicado por los establecimientos que expenden carne y productos cárnicos comestibles, lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos.

Requisitos Sanitarios	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones			
¿El establecimiento está ubicado en un lugar alejado basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas? <i>(Ley 9/1979: Artículo 262).</i>			
¿El establecimiento esta construido para impedir el ingreso de plagas? <i>(Ley 9/1979: Artículo 259).</i>			
¿El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de los productos, así como el flujo del personal, de manera que se evita la contaminación de la carne y/o productos cárnicos comestibles? <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).</i>			
¿Cada área o sección del establecimiento se encuentra claramente señalizada (accesos, circulación, áreas, entre otros)? <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).</i>			

<p>¿El establecimiento no es usado como dormitorio? (Ley 9/1979: Artículo 262).</p>			
<p>En el establecimiento los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).</p>			
<p>Los pisos del establecimiento cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).</p>			
<p>El establecimiento cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).</p>			
<p>Las paredes del establecimiento se encuentran contruidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</p>			
<p>En el establecimiento las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</p>			
<p>En el establecimiento los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).</p>			

<p>Las áreas del establecimiento cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos.</p> <p><i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2)</i></p>			
<p>En el establecimiento las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).</i></p>			
<p>En el establecimiento las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).</i></p>			
<p>El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).</i></p>			
<p>En el establecimiento las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas.</p> <p><i>(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).</i></p>			
<p>El establecimiento cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16).</i></p>			

<p>En el establecimiento los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)</i></p>			
<p>En el establecimiento los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).</i></p>			
<p>El establecimiento cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).</i></p>			
<p>Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)</i></p>			

Equipos y utensilios

El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, contruidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles.

(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).

Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son atóxicas e inalterables, de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.

(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).

El establecimiento cuenta con los equipos y/o las áreas necesarias para la conservación (refrigeración y/o congelación) de los productos, estos se encuentran en funcionamiento y en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento, permitiendo mantener la cadena de frío.

Las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire garantizan la conservación de los productos que almacena. Cuentan con indicadores que permitan establecer la temperatura a la cual se encuentra operando el equipo.

En caso de contar con cuartos fríos, el agua procedente de los difusores debe estar canalizada mediante tubos hacia el sistema de desagüe, así como rieles para mantener las canales suspendidas. Sus puertas deben ser isoterma, de cierre y ajuste hermético, con sistema manual de operación interno y externo.

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.

El establecimiento cuenta con un programa documentado de mantenimiento, donde se incluyan las actividades de monitoreo de las condiciones de los equipos y utensilios, incluyendo los registros que evidencien la verificación realizada por parte del establecimiento. *Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1*

Personal manipulador de alimentos

El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles.

(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).

Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año.

(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14).

Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras).

(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17).

<p>Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14).</i></p>			
<p>Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).</i></p>			
<p>La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2).</i></p>			
<p>El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2).</i></p>			
<p>El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2).</i></p>			

<p>El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2).</i></p>			
<p>El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1).</i></p>			
<p>El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto.</p> <p><i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2).</i></p>			
Requisitos higiénicos			
<p>El establecimiento verifica las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte, durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad.</p> <p><i>(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28).</i></p>			

<p>En el establecimiento se cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima.</p> <p><i>(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)</i></p>			
<p>El establecimiento cuenta con termómetros calibrados, garantiza el mantenimiento de la temperatura a la cual ingresan las canales, sus partes y/o los productos cárnicos comestibles desde que ingresan hasta la venta al consumidor.</p> <p>El establecimientos lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos.</p>			
<p>Temperaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración, Canal: menor o igual 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles: 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. • Aves de corral: En Refrigeración, Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo 4°C. En Congelación, Canales y sus partes, productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. 			