

AUTOEVALUACIÓN VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, para los vehículos que transportan carne y productos cárnicos comestibles, lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos.

Requisitos sanitarios	Cumpló	No Cumpló	¿Qué me hace falta por cumplir?
DISEÑO SANITARIO			
El diseño de la unidad de transporte es hermético y tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor durante el transporte de productos refrigerados o congelados. Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.			
El vehículo está construido con materiales sanitarios y adecuados para el transporte de alimentos. Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.			
La cabina del conductor esta separada físicamente de la unidad de transporte y no existe comunicación entre ellas. Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.			
El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de líquidos y para tal efecto cuenta con orificios de drenaje y tanque receptor de líquidos. Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.			
El vehículo lleva en el exterior la leyenda "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS". Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.			

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

La unidad de transporte cuenta con estibas, recipientes, canastillas y/o demás implementos para la carne o productos cárnicos comestibles, contruidos en material sanitario protegiendo el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies de la unidad de transporte, se encuentran en buen estado y son de fácil limpieza y desinfección.

Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2

El vehículo cuenta con unidad de frío y un sistema adecuado que permite el monitoreo de la temperatura (indicadores), así como sistema de registro de dichas temperaturas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD

Quien manipula los productos transportados (conductor y/o ayudantes) no padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.

Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1.

RECONOCIMIENTO MÉDICO

Cada manipulador (conductor y/o ayudantes): cuenta con el certificado médico, en el cual consta la aptitud de este para manipular alimentos.

El certificado no tiene mas de un año a partir de su realización.

Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Higiene personal: Los manipuladores (conductor y/o ayudantes) cumplen durante el transporte de los productos con las prácticas higiénicas necesarias: no consumen alimentos o bebidas, no fuman durante el transporte y manipulación de los alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16

<p>Dotación: El personal manipulador cuenta con la dotación y vestimenta de trabajo acorde con la actividad. La vestimenta: es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado: es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento. Se retira las joyas, relojes u otros accesorios, durante la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos se mantienen limpios y en buen estado. Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16</p>			
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
<p>El manipulador (conductor y/o ayudantes) recibe capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza. Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1.</p>			
<p>Cada manipulador tiene conocimiento de temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene del vehículo, Prevención de la contaminación cruzada, Control de temperatura, entre otros). Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1.</p>			
<p>Cada manipulador de alimentos comprenden los puntos de la conservación del producto transportado que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones (ejemplo: temperaturas de producto o de la unidad de carga fuera del rango normativo). Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1.</p>			
SANEAMIENTO - LIMPIEZA DEL VEHÍCULO			
<p>Conductor y/o ayudantes revisan previo al cargue del producto la unidad de transporte, asegurando que esta se encuentra en optimas condiciones higiénico sanitarias (limpieza y desinfección). Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3.</p>			

REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS

PROCEDENCIA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

En el vehículo: se cuenta con los soportes documentales (factura de venta y/o Guía de Transporte (según corresponda) en los cuales consta que los productos transportados provienen de un establecimiento debidamente registrado, aprobado e inspeccionado.

Los soportes permiten establecer la procedencia y cantidad del producto transportado. Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68

Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242/2013, Artículo 56, Numeral 3.1

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El transporte de las canales, los cortes de canal y los productos cárnicos comestibles se realiza evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
Resolución 3009/10, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.

En caso de transportar productos cárnicos comestibles y carne en la misma unidad de transporte, se cuenta con separación física que garantice independencia.
Resolución 3009/10, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.

En caso de transportar carne de especies animales diferentes incluido pollo, esta se transporta debidamente empacada y embalada. Resolución 3009/10, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.

En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto.
Resolución 3009/10, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.

En caso de transportar canales de distintas especies, estas se transportan en momentos diferentes y cuando se hace se tienen implementados POES para todas las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento cada vez que va a transportar canales de diferente especie.
Resolución 3009/10, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6.

CADENA DE FRIO

En el vehículo durante el transporte: se mantiene la temperatura de la carne y/o productos cárnicos comestibles, desde su origen hasta su destino final,

Temperaturas:

- Bovino/Bufalino, 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 carnicos comestibles maximo 4°C.

En Congelación, Canales y sus partes, productos carnicos comestibles a - 18°C o menos

Si ya Registraste tu establecimiento y verificaste que cumples con el 100 % de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, Solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de “Negocios Saludables, Negocios Rentables”.