

AUTOEVALUACIÓN PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Fecha de aprobación : 03 de Diciembre de 2024 Versión 2

¿A qué establecimientos aplica?

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. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en el Decreto 1500 de 2007, sus reglamentos técnicos y demás normas que rigen sobre la materia para este tipo de vehículos.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Diseño sanitario. Resoluciones 2505/2004 3009/2010, 240/2013, 242/2013.			
<p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p>			
Condiciones de equipos y utensilios. Resoluciones 2505/2004, 3009/2010, 683/2012, 4142/2012, 4143/2012, 240/2013, 242/2013, 834/2013, 835/2013.			
<p>La unidad de transporte cuenta con estibas, recipientes, canastillas y/o demás implementos para la carne o productos cárnicos comestibles, construidos 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.</p> <p>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</p>			
<p>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.</p> <p>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.</p>			

Personal manipulador de alimentos. Resoluciones 3009/2010, 240/2013, 242/2013.

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. Resoluciones 3009/2010, 240/2013, 242/2013.

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, 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

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

Educación y capacitación. Resoluciones 3009/2010, 240/2013, 242/2013.

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.

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.

Cada manipulador de alimentos comprende los puntos de la conservación del producto transportado que está 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.

Conductor y/o ayudantes revisan previo al cargue del producto la unidad de transporte, asegurando que esta se encuentra en óptimas 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.

Requisitos de los Productos

Procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles. Ley 09/1979, Decretos 1500/2007, Resoluciones 3009/2010, 240/2013, 242/2013.

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; 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. Resoluciones 3009/2010, 240/2013, 242/2013.

<p>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.</p> <p>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.</p>			
<p>En caso de transportar productos cárnicos comestibles y carne en la misma unidad de transporte, se cuenta con separación física que garantice independencia.</p> <p>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.</p>			
<p>En caso de transportar carne de especies animales diferentes incluido pollo, esta se transporta debidamente empacada y embalada.</p> <p>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.</p>			
<p>En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto.</p> <p>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.</p>			
<p>En caso de transportar canales de distintas especies, estas se transportan en momentos diferentes y cuando se hace se tienen implementados POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) para todas las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento cada vez que va a transportar canales de diferente especie.</p> <p>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.</p>			

Cadena de frío. Resoluciones 3009/2010, 240/2013, 242/2013.

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.

Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal g; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 26.

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”.