A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.	
ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO	
1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	
1.1 Diseño sanitario del vehículo **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 es hermético y tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor durante el transporte de productos refrigerados o congelados. El vehículo está construido con materiales sanitarios y adecuados para el transporte de alimentos. La cabina del conductor esta separada físicamente de la unidad de transporte y no existe comunicación entre ellas. El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de liquídos y para tal efecto cuenta con orificios de drenaje y tanque receptor de líquidos. Los vehículos llevan en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporta "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS".
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios **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**	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. El vehículo cuenta con unidad de frío para el producto a transportar y un sistema adecuado que permite el monitoreo de la temperatura (indicadores), así como sistema de registro de dichas temperaturas.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1 Estado de salud **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.**	No se observa evidencia que quien manipula los productos transportados (conductor y/o ayudantes) 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.
3.2. Reconocimiento médico **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**	El manipulador (conductor y/o ayudantes) cuenta con los certificados médicos, en los cuales consta la aptitud de este para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico, en caso de requerirse se realizan pruebas de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador, si se sospecha de enfermedad trasmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el manipulador debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
3.3. 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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Continuación 3.3. Prácticas higiénicas **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**	alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte. *Dotación:* Se cuenta con la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador 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. El manipulador se retira las joyas, relojes u otros accesorios, durante la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado.
3.4. Educación y Capacitación **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.**	El manipulador (conductor y/o ayudantes) recibe capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza. El manipulador durante la entrevista demuestra 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). Los manipuladores 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), y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.
4. SANEAMIENTO	
4.1 Limpieza del vehículo **Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3.**	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).
5. REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS	
5.1 Procedencia materia prima **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.**	El vehículo 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.
5.2 Condiciones de transporte **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.**	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. En caso de transportar productos cárnicos comestibles y carne en la misma unidad de transporte, esta cuenta con separación física que garantice independencia. En caso de transportar carne de especies animales diferentes incluido pollo, esta se encuentra debidamente empacada y embalada. No se transporta conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto. En caso de transportar canales de distintas especies, estas no se pueden transportar al mismo tiempo y en caso de realizarlo se tienen implementados POES para todas las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 5. REQUISITOS DE LOS PRODUCTOS	
5.3 Cadena de Frío **Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4**	El vehículo 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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co