



ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CLASE I, II y III

Ciudad y Fecha: _____

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZON SOCIAL: _____

DIRECCION: _____

TELEFONOS: _____ FAX: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

CAPACIDAD INSTALADA: _____ TIPO DE PROPIEDAD: Publica __ Privada__ Mixta __

No. DE AVES SACRIFICADOS POR DIA: _____

HORARIO DE SACRIFICIO: _____

OBJETIVO DE LA VISITA: _____

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA:

ATENDIO LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL: _____

CONCEPTO QUE SE EMITIÓ: _____

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFI- CACION	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
1.1	El matadero cuenta con un área de protección sanitaria o cerco perimetral contra el libre acceso de animales o personas.		
1.2	Las vías de acceso se encuentran en buen estado al igual que el patio de maniobras.		
1.3	El matadero cuenta con una zona de lavado y desinfección de vehículos y Guacales, y con una solución desinfectante de concentración conocida.		
1.4	El matadero cuenta con una zona de descargue adecuada.		
	El matadero cuenta con un área de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves, con separación física de las demás áreas de proceso y esta dispone de suministro de agua fría, caliente, vapor y equipo para desinfección.		
1.5	Todas las ventanas, puertas y claraboyas están debidamente protegidas		



	para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva		
1.6	Las paredes, ventanas, techos, puertas y pisos se encuentran en buen estado (sin grietas, perforaciones o roturas).		
1.7	Los acabados de paredes, pisos y techos dentro de las áreas de operación y almacenes son tales, que facilitan su saneamiento.		
1.8	Los materiales de la construcción expuestos al exterior son resistentes al medio ambiente, al uso normal y a prueba de roedores.		
1.9	Existe evidencia de basuras, polvo, agua estancada y objetos en desuso alrededor o dentro del establecimiento.		
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.		
1.11	Las instalaciones en el área de proceso y almacenamiento se encuentran limpias y en buen estado.		
1.12	Existe clara separación física entre las áreas de oficina, recepción, almacenes, producción, distribución, servicios sanitarios, etc.		
1.13	Las instalaciones para la producción se encuentran separadas de focos de contaminación.		
2.	OPERACIONES DE SACRIFICIO		
2.1	El proceso de sacrificio de los animales se realiza en óptimas condiciones técnicas y sanitarias que garantizan la calidad del producto final.		
2.2	Las operaciones de sacrificio se realizan en forma secuencial, lógica y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la contaminación de los productos.		
2.3	Los procedimientos mecánicos del sacrificio (pelar, cortar, lavar y escaldar) se realizan de manera que se protege el producto de la contaminación.		
2.4	Se realizan y registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto.		
3	SALAS		
3.1	Las áreas y salas de proceso se encuentran alejadas de focos de contaminación.		
3.2	Las paredes, pisos, techos y pintura son de material sanitario, resistente y se encuentran limpios y en buen estado.		
3.3	La unión entre paredes pisos y techos está diseñada de tal manera que evita la acumulación de polvo y suciedad.		
3.4	Los pisos tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje.		
3.5	El sistema de canaletas y desagües para la conducción y recolección de las aguas residuales de las áreas de procesos, cuentan con la capacidad y pendientes adecuadas para permitir una salida rápida de las aguas del matadero y poseen sus respectivas rejillas.		
3.6	Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y soluciones desinfectantes y ubicados en las salas y áreas de proceso o cerca de éstas.		
3.7	Las salas se encuentran con adecuada iluminación en cantidad e intensidad suficiente (natural o artificial)		
3.8	Las lamparas y accesorios son de seguridad, se encuentran protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias.		
3.9	La zona de insensibilización es óptima, el choque eléctrico, su amperaje y tiempo de exposición son los adecuados.		
3.10	El túnel de sangría esta construido en material sanitario de forma aislada con una longitud y capacidad adecuada.		
3.11	Se cuenta con un área adecuada para el escaldado de aves y desplume.		
3.12	Existe área adecuada para el escaldado de patas y cabezas.		
3.13	Se cuenta con una peladora de patas Horizontal en línea		
3.14	El área de evisceración y lavado cuenta con los equipos necesarios para esta práctica		
3.15	Existe un área separada de la demás áreas para el lavado (pre-chiller) y un área de enfriamiento (Chiller) debidamente instaladas y adecuadas para tal acción.		
3.16	Existe tanque de enfriamiento de menudencias		
3.17	El matadero cuenta con una Planta productora de Hielo (Clase I)		
3.18	Existen ductos adecuados para el transporte de hielo hacia los tanques de enfriamiento.		



3.19	Las salas del proceso cuentan con el diseño y la instalación de los equipos requeridos para el proceso adecuado.		
3.20	Existe un área para el proceso de subproductos o almacenamiento de estos.		
4.	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
4.1	El matadero cuenta con los equipos mínimos requeridos para el sacrificio.		
4.2	Los equipos y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de funcionamiento.		
4.3	El diseño, la instalación, y la ubicación de los equipos permite la secuencia lógica del sacrificio evitando la contaminación cruzada.		
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 espacio físico que los circunda.		
4.5	Los equipos y utensilios que se emplean en el sacrificio y faenado están libres de sustancias tóxicas, son de material inoxidable de fácil aseo y no alteran el producto		
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.)		
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.		
4.8	Los recipientes que están en contacto con las canales y vísceras están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.		
4.9	Cuentan con manuales de procedimiento escritos para el servicio y el mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones.		
4.10	El matadero cuenta con una planta eléctrica de emergencia (Clase I)		
4.11	Existe un área separada para servicios varios y mantenimiento.		
5.	EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO		
5.1	El área de empaque es adecuada para tal fin.		
5.2	El almacenamiento de las canales se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.)		
5.3	Las áreas y cuartos de almacenamiento de canales están claramente separadas de las demás áreas.		
5.4	El almacenamiento de la canal se realiza ordenadamente, de manera adecuada, separada del piso, los techos y las paredes.		
5.5	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.		
5.6	Los cuartos fríos están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables se encuentran en buen estado y no presentan condensación.		
5.7	Existe un área de pesaje y Despacho y es adecuada para tal fin.		
6.	PERSONAL MANIPULADOR		
6.1	Los empleados que manipulan las canales llevan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable.		
6.2	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte		
6.3	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados		
6.4	Los empleados que están en contacto directo con la canal no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas		
6.5	El personal que manipula el producto utiliza mallas o cascos para recubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente.		
6.6	Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.		
6.7	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.		
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.		



6.10	Los visitantes cumplen con las normas de higiene y protección (uniformes, gorro, prácticas de higiene, etc.).		
7	INSPECCION SANITARIA		
7.1	El matadero cuenta con la presencia permanente de un medico veterinario con su respectiva oficina dotada de los elementos requeridos para tal fin.		
7.2	El matadero cuenta con la presencia de un médico veterinario inspector oficial		
7.3	Se realiza examen de inspección ante-mortem a los animales que vayan a ser sacrificados y se cuenta con la infraestructura necesaria para tal fin.		
7.4	Se realiza examen de inspección postmortem a las canales que vayan a salir del matadero y se cuenta con la infraestructura necesaria para esta actividad.		
7.5	El matadero posee laboratorio propio (Mataderos Clase I) con el área y equipos necesarios para tal fin.		
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).		
8.2	Los servicios sanitarios están separados de las áreas de producción, servicios, laboratorios y almacenes		
8.3	Los servicios sanitarios cuentan con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico etc.)		
8.4	Cuenta con letreros alusivos que recuerdan al personal que debe lavarse las manos después de utilizar el baño		
8.5	Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados de las áreas de proceso		
8.6	Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimento, ventilados en buen estado, tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito		
8.7	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		
8.8	Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social)		
9	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
9.1.	ABASTECIMIENTO DE AGUA		
9.1.1	Cuenta con reportes de análisis fisicoquímicos y microbiológicos que demuestren que el agua empleada en el matadero es potable.		
9.1.2.	Se realizan procedimientos específicos para potabilizar el agua (filtración, cloración, esterilización, ebullición)		
9.1.3.	Los tanques cisternas o depósitos de agua potable están revestidos de material interior impermeable y con sistemas de protección tales que impida su contaminación.		
9.1.4.	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.		
9.2.	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS		
9.2.1.	Existe un área especifica para el manejo de los residuos sólidos subproductos) dentro del matadero (Clase I) y no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.		
9.2.2.	Hay presencia de coladeras y canaletas cubiertas con rejillas, ductos, tuberías, registros y trampas de grasa, limpias y en buen estado.		
9.2.3.	Las trampas de grasa están bien ubicadas y diseñadas de tal forma que permita su limpieza.		
9.2.4.	Existe una zona destinada exclusivamente para la recolección de desechos sólidos.		
9.2.5.	Existen recipientes suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección de los desechos sólidos.		
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.		
9.3.2.	El matadero cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado y se encuentra separado de las áreas de producción.		
9.4.	EMISIONES ATMOSFERICAS		
9.4.1	El matadero cuenta con una caldera y su respectiva sala debidamente adecuada.		
9.4.2.	Los aparatos que producen humo, gas o cualquier otra sustancia proveniente de combustión, cuenta con los dispositivos necesarios para la captación y control.		
9.4.3.	Los sistemas de ventilación son lo suficientemente eficientes que evitan la acumulación de polvo, humos, olores, vapores o calor excesivo		
9.4.4	Se realizan periódicamente análisis microbiológicos del medio ambiente dentro de las áreas de operación y se llevan registros		
10.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
10.1	Cuenta con los procedimientos escritos específicos para la limpieza y desinfección de equipos, matadero, corrales, cuartos fríos, patios y demás.		
10.2	Poseen productos, materiales y equipos para efectuar los procedimientos (mangueras, equipos de presión, escobas, detergentes, desinfectantes, cubetas, etc.)		
10.3	Existen registros que indiquen que se realiza inspección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores (registros, bitácoras, análisis, etc.)		
10.4	Se tiene claramente definidos los productos utilizados, concentraciones modo de preparación, empleo y rotación de los mismos.		
10.5	CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y ANIMALES NO DESEABLES		
10..5.1	Cuenta con procedimientos escritos para el control de plagas y se llevan registros de su ejecución		
10..5.2	Existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (electrocutores, rejillas, aneos, trampas, cebos).		
10..5.3	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.		
10..5.4	No se evidencia la presencia o daños de insectos y/o roedores		
10..5.5	No hay evidencia de la presencia de animales domésticos		
11.	TRANSPORTE		
11.1	Las canales son transportadas en canastas de material inalterable, no tóxico y no deterioradas		
11.2	Los furgones de los vehículos que transportan el producto final se encuentran limpios, ordenados, secos y en buen estado general.		
11.3	Los vehículos están revestidos de materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.		
11.4	Los vehículos destinados al transporte de canales y vísceras cuenta con un sistema de refrigeración (menor a 6°C) según corresponda y con las instalaciones adecuadas para evitar la contaminación o alteración de los productos que transportan.		
11.5	Los vehículos que se emplean para el transporte de las canales y vísceras no se utilizan para transportar fertilizantes, plaguicidas, sustancias tóxicas ni radiactivas.		
11.6	Cuenta con procedimientos escritos para control de entradas, salidas y destino de los productos (bitácoras o registros).		
11.7	Los vehículos destinados para el transporte de las canales, vísceras, y demás partes de los animales sacrificados se identificaran con el aviso de transporte de carne.		
12.	EDUCACION Y CAPACITACION		
12.1	Existe un programa escrito de capacitación en educación sanitaria		
12.2	Existen programas y actividades permanentes de capacitación y manipulación higiénica de la carne para personal nuevo y antiguo y se llevan registros.		
12.3	Conocen los manipuladores y operarios las prácticas higiénicas		
12.4	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir a al baño o en cualquier cambio de actividad.		



12.5	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc.		
13	SALUD OCUPACIONAL		
13.1	Los funcionarios están dotados y usan los elementos de protección personal requeridos (gafas, cascos, guantes de acero, abrigos y botas).		
13.2	El matadero dispone de un botiquín dotado de los elementos mínimos requeridos		
13.3	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, camillas, etc.)		
14.	AREA ADMINISTRATIVA		
14.1	El matadero cuenta con un área separada y debidamente adecuada para tales fines		
15. REQUERIMIENTOS.			
Para ajustar el matadero a las normas sanitarias vigentes debe darse cumplimiento a los siguientes requerimientos (Citar numerales):			

CALIFICACION: Cumple completamente: **2** ; Cumple parcialmente: **1** ; No cumple: **0** ; No aplica: **NA** ;
No observado: **NO**

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, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (a partir de la notificación).

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

CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN:

FAVORABLE

Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.

FAVORABLE CONDICIONADO

al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 15 de la presente acta, las cuales no afectan la inocuidad del producto.

DESFAVORABLE

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

PENDIENTE

CLASIFICACION : MATADERO CLASE _____

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE 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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____

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: _____	Nombre: _____
C.C.: _____	C.C.: _____
Cargo: _____	Cargo: _____
Institución: _____	Institución: _____
Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Nombre: _____
C.C.: _____	C.C.: _____
Cargo: _____	Cargo: _____
Institución: _____	Institución: _____

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma: _____	Firma: _____
Nombre: _____	Nombre: _____
C.C.: _____	C.C.: _____
Cargo _____	Cargo _____