

ANEXO TECNICO “GESTION DOCUMENTAL AMBIENTAL”

PROGRAMA	REFERENCIA NORMATIVA
Control Integrado de plagas. Se cuenta con un programa permanente para prevenir la presencia, el refugio y la cría de plagas con: <ol style="list-style-type: none"> 1. Enfoque de control integral 2. Diagnóstico inicial 3. Soporte de medidas ejecutadas 4. Sistema de seguimiento continuo. 5. Cuenta con registro de verificación del programa. 	Decreto 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.8. Resolución 240 de 2013 Art. 117 N. 8
Manejo de residuos líquidos y sólidos: Se cuenta con Instalaciones áreas, elementos y procedimientos escritos e implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo, tratamiento y disposición final de residuos líquidos y sólidos generados durante los procesos internos del establecimiento y se cuenta con registros para su verificación y se cumple con la legislación vigente. (El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos).	Decreto 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Resolución 240 de 2013 Art. 117 N. 9
Calidad del agua Se cuenta con agua potable a la temperatura y presión requerida por el proceso y la necesaria para realizar la limpieza y desinfección. Si se obtiene agua a partir de explotación de aguas subterráneas, la planta: <ol style="list-style-type: none"> a. Garantiza la potabilidad del agua b. Cuenta con el permiso de concesión de acuerdo a la normatividad ambiental. 	Decreto.1500 Art. 26 N. 1.1.11.1. y 1.1.11.2. Resolución 240 de 2013 Art 117 N.10 Resolución 2115 de 2007
Operaciones sanitarias La planta de beneficio realiza operaciones de Limpieza y desinfección aplicada a las superficies de las instalaciones utensilios y equipos del establecimiento que no están en contacto con el alimento. Las operaciones sanitarias cuentan con: <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos documentados - Cronograma de ejecución. - Registros Las operaciones sanitarias se realizan con	Decreto.1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12. Resolución 240 de 2013 Art 117 N.11

sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.	
Personal manipulador Capacitación: 1. La planta de beneficio cuenta con un programa de capacitación continuo para los manipuladores de alimentos, con un contenido que responda a aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por el establecimiento. 2. La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio y es impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de beneficio o inocuidad de alimentos, ambiental, seguridad y salud en el trabajo; temas afines.	Decreto.1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.13. Resolución 240 de 2013 Art 117 N.12.2
PROCEDIMIENTOS Autorizado por el INVIMA para el manejo de canales retenidas o sospechosas.	Decreto.1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 Art 124 N 5.8
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). - El establecimiento tiene desarrollados e implementados Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para prevenir la contaminación directa del producto. - Se describen los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones. - Se establecen las frecuencias y los responsables de los POES. - Se definen e implementan métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos. - Se establecen medidas correctivas adecuadas, cuando el establecimiento o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto. - Se mantiene un sistema de documentación y registros a disposición de la autoridad sanitaria competente que evidencian la implementación, ejecución y supervisión de los POES y de toda medida correctiva que se realice. Los registros	Decreto.1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 Art. 128 N. 1, 2, 3, 4, 5 y 6. Resolución 240 de 2013 Art. 128 Parágrafo

<p>deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El establecimiento cuenta con un plan de muestreo que garantiza la eficiencia de la implementación de los POES. - Cuando se lleva a cabo el beneficio de diferentes especies animales en las plantas para el autoconsumo, se cuenta con un procedimiento de limpieza y desinfección documentado y aprobado por la autoridad sanitaria competente. 	
<p>PROCEDIMIENTOS INSPECCIÓN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM</p>	<p>Decreto.1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 Art 41 - 53 y 94-105 Resolución 240 de 2013 Art 52 y Art 105</p>
<p>PLAN DE MUESTREO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La planta de beneficio tiene implementado un plan de muestreo de microorganismos, el cual se determinó con base en los riesgos microbiológicos para la salud pública. - El plan de muestreo incluye el procedimiento de toma de muestra, técnicas de muestreo, frecuencia, personal autorizado, condiciones de transporte en caso de requerirse, metodología analítica, sistema de registro de resultados de las pruebas, criterios para la evaluación de los resultados de la prueba y acciones correctivas. - En el plan de muestreo se establece el método de manejo de muestras de tal forma que se garantice la integridad de las mismas. - En el plan de muestreo se determina el responsable de la toma de muestra. - Se tiene establecida la recolección de las muestras para superficies en contacto con el alimento, ambientes, operarios y agua de proceso. - Cada muestreo incluye los ambientes de las áreas donde se manipulen carne y productos cárnicos comestibles, las superficies de los equipos y utensilios que entren en contacto con el alimento y el personal en las diferentes áreas, con énfasis en las de proceso. - El Plan de muestreo está a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. 	<p>Decreto.1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 Art 63-69 Decreto. 2270 de 2012 Art 17 N. 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7.</p>

<p>- El Plan de muestreo incluye los microorganismos establecidos en el Programa de verificación Microbiológica, establecido por las autoridades competentes.</p>	
<p>MANUALES INTERNOS. Toda planta de beneficio deberá contar con un manual que incluya los programas de mantenimiento de equipos e instalaciones, de proveedores y trazabilidad los cuales deberán ser desarrollados como soporte del proceso de beneficio. Estos programas deberán estar debidamente documentados y a disposición de la autoridad sanitaria competente.</p>	<p>Decreto.1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 Art 40.</p>
<p>Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo</p>	<p>DECRETO 1072 DE 2015</p>