RESOLUCION DIAN No. 18762015554943 12 meses de 2019/07/08 RANGO DE NUMERACION 333001 - 349645

FACTURA DE VENTA No. 339851

Copia

FRIGOCARNES S.A.S
NIT: 811030871-9
CRA 56 62 86 TEL. 5119977
Medellin
e-mail: ventas@frigocarnes.com.co
www.frigocarnes.com.co

IVA REGIMEN COMUN
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES
NO SOMOS AUTORRETENEDORES
SOMOS AGENTES RETENEDORES DEL ICA
ACTIVIDAD 1011

NOMBRE: MUNICIPIO DE ENVIGADO
NIT / CC: 890907106-5
DIRECCION: CR 43 38 SUR 35
TELEFONO: 3394012 ENVIGADO
DIR. ENVIO:

FECHA FACTURA	PEDIDO	VENCIMIENTO	PLAZO	VENDEDOR
10/12/2019	000000000	09/01/2020	30 DIAS	ALBERTO

CODIGO	DESCRIPCION	UND	CANT.	PRECIO	V/R BRUTO	%DCTO	LOTE	VENCE	% IVA	TOTAL
212010	PIERNA DE CERDO	KGS	693.00	$15,887	$11,009,691	0			0	$11,009,691
130205	SOLOMO EXTRANJERO	KGS	8.00	$17,696	$141,568	0			0	$141,568
131457	CARNE MOLIDA INSTITUCIONAL	KGS	3.00	$15,503	$46,509	0			0	$46,509
310155	PECHUGA ESPECIAL X 500	GRS	5.00	$19,739	$98,695	0			0	$98,695

Alcaldía de Envigado
0094223-0000007-20191217
1300 - 2019/12/17 14:38:05

Dra Luisa Jimenez
42 827 424
10/12/2019

709.00

ESTA FACTURA DE VENTA ES UN TITULO VALOR SEGUN LEY	RECIBIDO Y APROBADO	BRUTO	$11,296,463
1231 DE JULIO 17 DE 2008 Y CAUSARA INTERESES MORATORIOS	NOMBRE	DESCUENTO	$0
A PARTIR DE LA FECHA DE SU VENCIMIENTO A LA TASA MAXIMA	FECHA	SUBTOTAL	$11,296,463
PERMITIDA POR LA LEY.	SELLO	IVA	$0
		NETO A PAGAR	$11,296,463

ONCE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON CERO CENTAVOS

FACTURA IMPRESA POR COMPUTADOR POR FRIGOCARNES S.A.S. NIT: 811.030.871-9

- COPIA CLIENTE -

Medellín, 12 de Diciembre de 2019.

Señores:
MUNICIPIO DE ENVIGADO
La Ciudad

Asunto: Certificación pago de Seguridad Social y Parafiscales Contrato ENV-13-30-0224-19

Certifico

Yo, NERY GUERRERO VILLA identificada con cédula de ciudadanía Nº 42.979.131 y tarjeta profesional T.P. 17793-T en mi calidad de Revisora fiscal de la empresa FRIGOCARNES S.A.S con Nit: 811.030.871-9 certifico que está al día con el pago de salarios, prestaciones sociales, aportes parafiscales, seguridad social, riesgos profesionales y pensiones de acuerdo con las normas vigentes y con las demás obligaciones fiscales del orden regional y nacional.

Cordialmente.

Nery Guerrero Villa
Revisora Fiscal
c.c. 42.979.131
TP 17793-T

En Medellín, Antioquia a los 4 días del mes de Diciembre de 2019, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Alimentos y Bebidas y de la Dirección de Operaciones Sanitarias del **Invima**, por orden de Oficio Comisorio No 4000-0428-19 y 7305-2251-19, en el establecimiento denominado: FRIGOCARNES S.A.S identificado con código 085DM, ubicado en la Carrera 56 No 62 – 86, NIT. 811.030.871-9 Teléfono: 5119977 fax: XXXXX, con el fin de Realizar visita de Autorización Sanitaria bajo el Decreto 1500 de 2007. La visita fue atendida por AUGUSTO JARAMILLO identificado con C.C. 71.263.455 en calidad de Jefe de Calidad a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

Realizar visita de verificación del cumplimiento a las disposiciones reglamentarias con base en el Decreto 1500 de 2007, 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013 al establecimiento FRIGOCARNES S.A.S, ubicada en Medellín, Antioquia.

ANTECEDENTES

En atención a la solicitud del establecimiento mediante radicado 20191078174 de fecha 26/04/2019 en donde se adjuntó documentación con el objetivo de obtener Autorización Sanitaria, se procedió a realizar revisión documental, la cual se encontró conforme, por los tanto se programó para la respectiva visita.

La respectiva visita de Autorización Sanitaria se inició desde el día 2 de diciembre de 2019.

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Se realiza la visita con el fin de establecer el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013 para planta de desposte mixta no anexa.

Una vez terminada la actividad previa verificación de los Estándares de Ejecución Sanitaria, Programas complementarios, POES, verificación de condiciones de Proceso, se diligencia el FENSC – Formato de Evaluación del Nivel Sanitario de Cumplimiento y se realiza reunión de cierre en donde se hace lectura, socialización y notificación del acta.

De acuerdo al resultado de la visita el Invima, mediante Acto Administrativo debidamente motivado otorgará la Autorización Sanitaria al establecimiento **FRIGOCARNES S.A.S.**

La Autorización Sanitaria otorgada, aplica para las actividades de desposte de canales bovinas, bufalinas y porcinas, y no incluye las actividades de transformación que realiza el establecimiento en su planta de procesamiento de derivados cárnicos.

OBSERVACIONES

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el Invima habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del Invima.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 4 del mes de diciembre de 2019, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ANDRÉS FRANCO PÉREZ	Nombre	ADRIAN OJEDA BERNAL
Firma		Firma	
C.C.	8.103.235	C.C.	1.094.248.271
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	Dirección de Alimentos y Bebidas	Grupo o Dependencia	GTT Occidente 1

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Grupo o Dependencia		Grupo o Dependencia	

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	Luz Estelvino Arango	Nombre	Jorge Zuleta
Firma		Firma	
C.C.	34186223	C.C.	98558729
Cargo	Gerente General	Cargo	Gerente Administrativo
Nombre	Augusto Jaramillo	Nombre	
Firma		Firma	
C.C.	7726345	C.C.	
Cargo	Jefe calidad	Cargo	

FORMATO DE EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO PARA PLANTAS DE DESPOSTE
(ESTE FORMATO APLICA PARA ESTABLECIMIENTO QUE REALIZAN DESPOSTE DE BOVINOS, DE PORCINOS O DE BOVINOS Y PORCINOS, NO ANEXAS A PLANTAS DE BENEFICIO)

Instrucciones generales para diligenciar el formulario.

- La información contenida en el formato es confidencial y de uso exclusivo para el INVIMA.
- Diligencie el formato en letra clara y legible, "sin enmendaduras ni tachones".

I. INFORMACION GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Instrucciones: Indicar en cada casilla la información correspondiente

NOMBRE Y CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	FRIGOCARNES S.A.S código 6450M
FECHA DE LA EVALUACION POR PARTE DEL INVIMA	2, 3 y 4 DE DICIEMBRE DE 2019
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	LUIS GUILLERMO ARANGO RICO
ESPECIE (S) A DESPOSTAR	BOVINOS, BUFALINOS Y PORCINOS

II. EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO

Instrucciones:
Para el diligenciamiento de la evaluación del nivel sanitario de cumplimiento se recomienda revisar cuidadosamente el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013 y aplicar los siguientes criterios:
1. En la casilla de Evaluación del Establecimiento indique el puntaje obtenido por la planta de beneficio así:
   a. Califique con uno (1) si el establecimiento cumple totalmente con la disposición reglamentaria evaluada
   b. Califique con cero (0) si el establecimiento no cumple con la disposición reglamentaria evaluada o cumple parcialmente
   c. Para los requerimientos que se encuentren señalados como opcionales (si los realiza el establecimiento) siga los parámetros de evaluación señalados en los literales a y b si el establecimiento realiza la operación, de lo contrario califique con uno (1) e indique en la casilla de observaciones el comentario de no No aplica.
2. En la casilla OBSERVACIONES (), describa los motivos por los cuales no se cumple el requisito sanitario, para todos aquellos ítems que se calificaron como 0.

NOTA
El formato se encuentra formulado para facilitar la suma de las evaluaciones por categorías, por favor no toque las casillas de totales o subtotales. Esta sumatoria sirve como orientación al establecimiento con el fin de que establezca su nivel de cumplimiento para cada grupo de ítems relacionados frente a la reglamentación sanitaria.

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1. Res 240 de 2013 Art. 4	ESTANDARES DE EJECUCION SANITARIA	148	148	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 2013 Art 4	La planta de desposte cumple con los estándares de ejecución sanitaria: 1. Localización y accesos 2. Diseño y construcción 3. Sistema de drenajes 4. Ventilación 5. Iluminación 6 Instalaciones Sanitarias 7. Control Integrado de Plagas 8. Manejo de residuos líquidos y sólidos 9. Calidad de Agua 10. Operaciones Sanitarias 11. Personal Manipulador 12. Instalaciones, equipos y utensilios	1	1	
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 25 N. 1.1.2. Art. 5 Res. 240 de 2013	LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	4	4	
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 1	Ubicada cumpliendo con el POT, Plan Básico de ordenamiento territorial o Esquema de ordenamiento territorial (Debe presentar permiso de la autoridad correspondiente)	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 2	La planta se encuentra localizada en terreno no inundable y está alejada de focos de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 3	Se Cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta. Los patios de maniobra de cargue y descargue en superficie tratada, dura, que evite levantamiento de polvo, con declives y drenajes suficientes	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 4	En sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se mantienen objetos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad	1	1	
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 26 N. 1.1.3. Res 240 de 2013 Art. 6	DISEÑO Y CONSTRUCCION	17	17	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 1	La planta de desoste cuenta con áreas idependientes que aseguran el desarrollo higiénico de las operaciones evitando la contaminación de la carne	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 2	La planta funciona y se mantiene de forma que se evita la contaminación del producto	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 3	Dentro de las instalaciones de la planta de desposte no existen construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 4	Las instalaciones son cerradas y las respectivas construcciones sólidas, se mantienen en buen estado de conservación, tienen dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida el ingreso de plagas.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 5	La planta cuenta con diseño de flujo unidireccional con accesos separados para ingreso de materias primas y salida de producto terminado Se mantiene la secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 6	La planta cuenta con energía eléctrica y un plan de contingencia que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 7	Las instalaciones cuentan con acabados en material sanitario y zonas lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de desposte y la adecuada manipulación del producto, y se mantienen en buen estado de funcionamiento	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 8	Los pisos son construidos con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 9	Las paredes están construidas con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 10	Los techos, rieles, lámparas y demás instalaciones suspendidas están diseñados y construidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de particulas	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 11	Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios están diseñados en material resistente con acabados sanitarios y ubicados de forma que se evite la contaminación del producto o dificulte el flujo del proceso.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 12	Las puertas están construidas en material resistente con acabado de material sanitario. Cuentan con sistema de cierre para que permanezcan cerradas y se evite el contraflujo de aire que genere contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y pisos no permiten el ingreso de plagas.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 13	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que se evita la acumulación de suciedad, facilitan la limpieza y desinfección y evitan ingreso de plagas y particulas.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 14	Las áreas donde se procesa, manipula o almacena la carne están separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar contaminación cruzada.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 15	Todas las áreas o secciones de la planta de desposte se encuentran señalizadas en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad entre otras.	1	1	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 16	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el desarrollo del proceso de desposte bajo condiciones higiénicas evitando la contaminación de la carne.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 17	La planta se encuentra cerrada en todo su perímetro por un cerco suficientemente alto para evitar el ingreso de animales, personas y vehículos sin debido control (p.e.: malla, reja, muro u otro material resistente.)	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.4. Art. 7. Res 240 de 2013 Art. 7	**Sistemas de drenaje**	**7**	**7**	
Res 240 de 2013 Art 7 N.1	El sistema de drenaje permite la evacuación continua de aguas industriales y domésticas sin que se genere empozamiento y estancamiento	1	1	
Res 240 de 2013 Art 7 N.2	En las áreas de proceso no existen cajas de inspección ni trampas de grasa.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 7 N.3	El sistema de drenaje evita la contaminación del producto, del suministro del agua potable, de los equipos y herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 7 N.4	Se evitan las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas de tubería que descargan aguas industriales y domésticas.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 7 N.5	Se dispone de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales y la comunicación de aguas domésticas en áreas donde se procesan, manejan o almacenan productos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 7 N.6	Los sistemas de desagüe cuentan con sifones adecuados, y están construidos y diseñados para prevenir el riesgo de contaminación de los productos y el ingreso de plagas.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 7 N.7	Entre las diferentes áreas de proceso no existen escurrimientos de líquidos	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.5. Res 240 de 2013 Art. 8	**Ventilación**	**4**	**4**	
Res 240 de 2013 Art 8 N.1	El establecimiento cuenta con sistemas de ventilación adecuados para controlar la condensación de las áreas de proceso y empaque de la carne, y asegura el bienestar de los empleados.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 8 N.2	Se garantiza que el flujo de aire en el establecimiento no vaya de un área de mayor contaminación a un área de menor contaminación	1	1	
Res 240 de 2013 Art 8 N.3	El establecimiento asegura la salida al exterior de la planta de los olores, gases y vapores desagradables y se evita su acumulación	1	1	
Res 240 de 2013 Art 8 N.4	Cuando se suministra aire del exterior al interior del establecimiento, éste se encuentra libre de olores, gases, polvo y otros contaminantes transportados por el viento.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.6. Res 240 de 2013 Art. 9	**Iluminación**	**3**	**3**	
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 1	La iluminación no altera los colores, ni genera sombras inadecuadas	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 2	La intensidad de luz cumple mínimo con los siguientes niveles: 1. En puntos de inspección, salas de procesamiento o deshuese y áreas donde se trabaje con equipos de corte: 550 lux 2. En áreas almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios: 220 Lux 3. Otras áreas: 110 lux	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 3	Las lámparas cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne, en caso de ruptura o cualquier accidente	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.7. Res 240 de 2013 Art. 10	**Instalaciones Sanitarias**	**20**	**20**	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1	**Baños y vestieres**			
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.1	Los baños y vestieres se mantiene en condiciones sanitarias y en correcto estado de funcionamiento	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.2	Los vestieres cuentan con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.3	Los vestieres y sanitarios están ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.4	Los sanitarios no están ubicados dentro del área de proceso	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.5	Existe separación física entre los sanitarios y vestieres.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.6	Las instalaciones sanitarias están dotadas de lavamanos, orinales, inodoros y duchas.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.7	Los lavamanos están dotados con agua potable, jabón desinfectante o cualquier elemento que cumpla la labor de lavar y desinfectar las manos, y sistema para el secado de manos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.8	El establecimiento cuenta con un sanitario por cada 20 personas o menos, y éstos se encuentran separados e identificados por género	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.9	Los baños y vestieres cuentan con recipientes para depósito de residuos en material sanitario.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.10	Las instalaciones (paredes, pisos y techos) de los baños y vestieres están contruidas en material sólido y con acabado sanitario.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.11	Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento de dotación son de uso exclusivo para ésta y su diseño permite la circulación de aire.	1	1	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.12	El área de los vesteres dispone de los elementos necesarios y en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la dotación	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.13	Se cuenta con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores y construido en material sanitario	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.14	Los sistemas de ventilación y de extracción de olores no están dirigidos a las áreas del proceso.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.15	La ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el tránsito de los operarios no representa riesgo de contaminación para el producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.2	**Filtros sanitarios:**			
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2	Se encuentran filtros sanitarios en todas las áreas donde el tránsito del personal puede generar riesgos de contaminación de un área a otra y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de éste.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.1 y 2.2	Los filtros disponen de: 1. Sistema de lavado y desinfección de botas ubicado al ingreso de cada área de la planta. 2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable, jabón, desinfectante y sistema adecuado de secado	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.3	Su diseño, ubicación y uso previene la contaminación cruzada	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3	***Instalaciones para realizar operaciones de Limpieza y desinfección en áreas de proceso***			
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3.1	En las áreas de proceso se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema de lavado, desinfección y secado de manos	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3.2	En las áreas de proceso se cuenta con sistemas que garantizan la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema de desinfección equivalente	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.8. Res 240 de 2013 Art. 11	**Control integrado de plagas**	**1**	**1**	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.8. Res 240 de 2013 Art. 11	Se cuenta con un programa documentado y permanente para prevenir refugio y cría de plagas con: 1. Enfoque de control integrado 2. Diagnóstico inicial 3. Soporte de medidas ejecutadas 4. Sistema de seguimiento continuo 5. Cuenta con registro de verificación del programa	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12	**Manejo de residuos líquidos y sólidos:**	**3**	**3**	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12	Se cuenta con instalaciones áreas, elementos y procedimientos exentos e implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno de residuos líquidos y sólidos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 12 N 1	Se cuenta con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles, cuyas características estructurales y sanitarias aseguran el acopio, desnaturalización cuando se requiera, proceso y despacho de los mismos, sin que se constituyan en fuente de contaminación para los productos comestibles y para las demás áreas de la planta de desposte	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 12 N 3	La planta es responsable de la evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos y cuenta con registros para su verificación. (El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos)	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11. Res 240 Art. 13	**Calidad de agua**	**7**	**7**	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con agua potable que cumple con legislación vigente para el desarrollo de las operaciones	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable. Se cuenta con actividades de monitoreo, registro y verificación, documentados Se cuenta con registros para la verificación de las actividades del programa	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.1. y 1.1.11.2.	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: Garantiza la potabilidad del agua Cuenta con el permiso de concesión de acuerdo a la normatividad ambiental.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 1	El tanque de almacenamiento está construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 2	El establecimiento cuenta con un plano del sistema hidráulico y el manual de operación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 3	El establecimiento cuenta con agua potable con presión adecuada para el desarrollo de operaciones de proceso y actividades de limpieza y desinfección	1	1	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 4	El establecimiento solamente usa agua no potable para lucha contra incendio y producción de vapor que no sea empleado en procesos de limpieza y desinfección, caso en el cual el sistema de redes está diseñado e identificado para evitar contaminación cruzada con el agua potable.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12.	Operaciones sanitarias	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12.	La planta de desposte 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: Procedimientos documentados Cronograma de ejecución. Registros Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.13 y Res. 240 de 2007 Art. 13	PERSONAL MANIPULADOR	25	25	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.13.	1. La planta garantiza que el personal manipulador (que trabaja en contacto directo con la carne, los productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque) cumplen con las condiciones de estado de salud, capacitación, y prácticas higiénicas y medidas de protección para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres. 2. En el establecimiento se encuentra prohibido la permanencia de personal ajeno al proceso. 3. Los visitantes autorizados cumplen con las normas de higiene y seguridad equivalentes al manipulador de alimentos. 4. La planta garantiza el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial	1	1	
Res 240 de 2013 Art. Artículo 15	Estado de salud. 1.Todo el personal manipulador cuenta con un certificado médico que lo acredita como apto para manipular alimentos. Soportado por exámen físico clínico. 2. El establecimiento realiza reconocimiento médico mínimo una vez al año o cada vez que se considera necesario por razones clínicas y epidemiológicas, después de ausencias motivadas por infección, que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. 3. El establecimiento cuenta con los documentos de soporte disponible del estado de salud de los manipuladores. 4. El establecimiento cuenta con evidencia de las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne y los productos cárnicos comestibles directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea medidas preventivas del retiro de personal que posea o sospeche de una enfermedad transmisible o heridas infectadas, irritaciones infectadas cutáneas o diarrea. 5. El establecimiento cuenta con mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad, para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. Artículo 16 Artículo 117 N 12.2	Capacitación : 1. La planta de desposte cuenta con un programa de capacitación continuo para los manipuladores de alimentos, con un contenido que responda a aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollado por el establecimiento. 2. La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de desposte y es impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de desposte o inocuidad de alimentos y temas afines.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. Artículo 17	Prácticas higiénicas y medidas de protección: La planta de desposte garantiza que el personal interno y externo con acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 1	El personal mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con este.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 2	El personal usa ropa de trabajo de color claro que permite visualizar fácilmente su limpieza, con botones o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados en el exterior.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 3	Cuando el personal utiliza delantal éste permanece ajado al cuerpo en forma adecuada para evitar contaminación del alimento o accidentes de trabajo	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 4	La limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarlas dentro de las instalaciones de la planta (en cuyo caso se cuenta con un área de lavandería) o podrá contratarse el respectivo servicio.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 5	El manipulador de alimentos no sale e ingresa del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 6	El personal se lava y se desinfecta las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del área de trabajo, o cuando se haya manipulado otro material u objeto que represente riesgo de contaminación para el alimento.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 7	El personal mantiene el cabello recogido y cubierto (malla, gorro u otro medio efectivo). En caso de bigotes, barba o patillas anchas se mantienen cubiertas	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 8	El personal manipulador no utiliza maquillaje	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 9	Los manipuladores cuentan con todos los elementos de protección necesarios de acuerdo a su labor	1	1	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 10	El manipulados usa tapabocas cubriendo nariz y boca cuando se manipula alimento y dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 11	Las uñas del personal se mantienen cortas y limpias, libres de esmalte.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 12	El personal no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes pulseras, relojes, etc.), durante su trabajo. Cuando una persona utiliza lentes éstas se aseguran a la cabeza.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 13	El personal usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 14	De ser necesario el uso de guantes, estos se mantienen limpios, sin roturas o imperfectos y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes es apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 15	El personal no come, bebe, fuma, mastica o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 16	El personal que presenta afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas se excluye de cualquier actividad directa de manipulación del producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 17	Los manipuladores no se sientan, acuestan, inclinan o similares en el piso, andenes o lugares donde la ropa se pueda contaminar.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 18	La empresa entrega dotación de trabajo y elementos de protección en cantidad suficiente para realizar cambio de indumentaria en cada turno de trabajo o cada vez que se requiera.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 19	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 20	Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles cumplen con las medidas de protección y sanitarias reglamentadas, para lo cual la empresa provee los elementos necesarios.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 21	El personal no transita de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.	1	1	
Art.26 N.1.1.1 D.1500; Art. 5 Res 240 de 2013	**INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**55**	**55**	
Res 240 de 2013 Art 18	Las instalaciones, los equipos y utensilios evitan la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitan las labores de limpieza y desinfección y permiten el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, son diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.	1	1	
Res 240 de 2013 Art.30	**Área de recepción**	**8**	**8**	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 1.1	Se encuentra ubicada y construida de manera que se evita la contaminación cruzada durante la recepción de materias primas y los materiales de empaque	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.1	Los equipos y utensilios deben están construidos en material sanitario con diseño que evita la contaminación	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.2	Se dispone de equipos de medición adecuados para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.3	Todos los equipos y maquinarias se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.4	Los rieles aéreos, carros, bandejas y demás equipos y utensilios requeridos, son de fácil limpieza y desinfección y no generan desprendimientos que contaminen los productos que se reciben	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.5	Los equipos y utensilios de reserva se almacenaran en condiciones que eviten la contaminación de los productos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.6	Los recipientes o canastas utilizados, están construidos en material sanitario y responden a los siguientes requisitos: 1. Su diseño facilita su limpieza y desinfección. 2. No están en contacto directo con el piso, para lo cual se dispone de estibas o cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 30 N. 2.7	Las canes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de manipulación, en el interior del establecimiento evitando la contaminación de la carne.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29	**Sala de desposte**	**10**	**10**	
Res 240 de 2013 Art. 29	La sala de desposte cumple con los estándares de ejecución sanitaria	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 1.1	La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones son acordes con el volumen de producto a ser despostado y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1	1	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 1.3	La planta de desposte cuenta con una separación física entre las actividades de deshuese, corte, empaque primario y empaque secundario o embalaje	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.1	El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal se efectúa mediante rieles aéreos que cumplen con las mismas exigencias para los cuartos de refrigeración o mediante cintas transportadoras de material sanitario	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.2	Los equipos y utensilios empleado para el desposte están construidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.3	Se cuenta con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantizan las condiciones de higiene de la carne y evita la acumulación de los mismos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.4	Se cuenta, con cuartos de almacenamiento, refrigeración o congelación los cuales cumplen con los requisitos señalados para estos, en en el artículo 28 de la Resolución 240 de 2013	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.5	Se cuentan con equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 3.1	El temperatura del ambiente máxima del área o planta de desposte es de (diez) 10 °C.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 3.2	Los contenedores o canastas con producto en proceso o terminado no tienen contacto directo con el piso, para ello se emplean utensilios en material sanitario.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28	**Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento**	**21**	**21**	
Res 240 de 2013 Art. 28	Se cuenta con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.1	La planta de desposte cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles, ubicados de forma tal que no se genere contaminación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.2	La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento es acorde al volumen de proceso y se garantiza que el producto cumple con los requerimientos de temperatura.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.3	Se cuenta con sistemas que minimizan el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.5	Las puertas de los cuartos son de cierre y ajuste hermético y poseen un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.1	Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.2	Se dispone de equipos de medición para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.3	Los rieles para canales están a una distancia que se evita el contacto entre canales.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.4	La ubicación de los rieles garantiza que las canales no estren en contacto con las paredes y muros.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.5	La altura del riel es tal que las canales, al estar suspendidas quedan a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.1	Se refrigera, congela o almacena las canales y productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permiten cumplir y mantener con los requisitos de inocuidad y conservación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.2	Se realiza y permite el monitoreo y control de la temperatura. Se dispone de los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.3	Se tienen identificados los cuartos fríos y se llevan controles de inventarios para garantizar la rotación de los productos y estos se encuentran claramente identificados.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.4	El almacenamiento del producto se realiza de forma ordenada, garantizando la la separación del producto con las paredes, piso y techo.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.6	Se mantienen registros de temperatura para cada cuarto y éstos se toman con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.7.a	La temperatura de la canal en refrigeración es de máximo 7° C medida en el centro de la masa muscular.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.7.a	La temperatura de refrigeración de los productos cárnicos comestibles es máximo de 5°C.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.7.b	La temperatura de congelación de la carne y productos cárnicos comestibles es de -18°C o menos.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.8	Durante el almacenamiento como mínimo se mantiene la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.9	Durante el almacenamiento el empaque garantiza la protección del producto y este es de primer uso.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.10	Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación se mantienen limpios y no contienen elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31	**Área de despacho**	**7**	**7**	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 31	El área de despacho cumple con los estándares de ejecución sanitaria y los requisitos específicos en sus instalaciones	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.1	El área de despacho es cerrada y protegida de la contaminación externa y previene variaciones adversas de temperatura al producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.2	Las puertas del área de despachos cuentan con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.3	Los muelles de despacho son usados solamente para tránsito de productos cárnicos comestibles.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.1	La carne empacada y vísceras se despachan evitando su contaminación	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.2	La temperatura máxima a la que se despacha la canal es de 7° C medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 5°C. Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura es de -18 °C o menor	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.4	Todos los productos cárnicos comestibles despachados cumplen las condiciones establecidas en la Resolución 240 de 2013.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 18, Art 19 N 7	**Otras instalaciones**	**8**	**8**	
Res 240 de 2013 Art 32	El establecimiento cuenta con todas las instalaciones complementarias para su operación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 2	Se cuenta con un procedimiento documentado para lavado y desinfección de comestibles y un área acondicionada con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 3	El establecimiento cuenta con bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. El almacenamiento se realiza de forma independiente. Se mantiene una lista de los productos, acompañada de la hoja de seguridad y se respetan las recomendaciones del fabricante en esta materia	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 4	El establecimiento cuenta con almacén de materiales de empaque, el cual se dispone en forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y evita su contaminación, su rotulado corresponde al uso al que es destinado y está protegido para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionan antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 5	El área o taller de mantenimiento se encuentra bien ubicado y en condiciones de limpieza y no genera contaminación a las áreas de proceso.	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 6	Se cuenta con área de cafetería y social	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 7	Se cuenta con un área de máquinas	1	1	
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 8	Se cuenta con área de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2	**PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS**	**5**	**5**	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.1 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos: La planta de desposte, ha diseñado e implementado un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. El programa incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento y se garantizan las condiciones adecuadas para la operación del mismo.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.2 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de proveedores. La planta de desposte ha diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, y cuenta con los procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios, listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.3	Programa de retiro del producto del mercado: se cuenta con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que esta siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presenta alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano. - La planta cuenta con un sistema de alerta inmediata y garantiza que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, y es verificado por la autoridad sanitaria. - Cuando se puedan presentar peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto está basada en el riesgo. - La disposición o destrucción del producto retirado del mercado, se realiza bajo la responsabilidad del dueño del producto y es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.4 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de trazabilidad. El establecimiento desarrolló, implementó y opera el programa de trazabilidad de acuerdo a lo definido por el Ministerio de Salud y Protección Social	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.5	Laboratorios. La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que está autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 31	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	**11**	**11**	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Artículo 33	El establecimiento tiene desarrollados e implementados los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y los productos cárnicos comestibles, asegura la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas.	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 34.1	**Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)** El establecimiento cuenta con POES escritos donde se describe la descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales son suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos. Cada procedimiento esta identificado como operativo o preoperativo y contiene las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 34.2	Los POES, tienen fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. El establecimiento cumple con los POES.	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 34.3	Los POES especifican de la frecuencia con que cada procedimiento se llevar a cabo e identifica a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 35.1	**Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).** Los procedimientos pre-operativos indicados en los POES se realizan antes de comenzar las operaciones en el establecimiento	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 35.2	Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevan a cabo con las frecuencias especificadas	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 35.3	El establecimiento monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.	1	1	
Res 240 de 2013 Artículo 35.4	El establecimiento recurre a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 36	**Mantenimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).** El establecimiento evalúa permanentemente la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos y los revisa cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.	1	1	
Res 240 de 2013 Art 37	**Acciones correctivas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).** El establecimiento toma las acciones correctivas apropiadas cuando el mismo o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos. Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias y prevenir la recurrencia de los factores que generan la contaminación directa o adulteración de los productos, incluyendo las reevaluaciones apropiadas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se especifican o las mejoras en su implementación	1	1	
Res 240 de 2013 Art 38	**Registros.** El establecimiento mantiene registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES firman y fechan los registros. Si los registros requeridos se mantienen en medios electrónicos, el establecimiento implementa controles para garantizar la integridad de la información. Los registros se conservan por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor al mencionado término, se mantienen por un tiempo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y estarán disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art. 17	**PLAN DE MUESTREO**	**8**	**8**	
Dec. 2270 de 2012 Art 17	La planta de desposte tiene implementado un plan de muestreo de microorganismos, el cual se determinó con base en los riesgos microbiológicos para la salud pública	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 1	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	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 2	En el plan de muestreo se establece el método de manejo de muestras de tal forma que se garantice la integridad de las mismas.	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 3	En el plan de muestreo se determina el responsable de la toma de muestra	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 4	Se tiene establecida la recolección de las muestras para superficies en contacto con el alimento, ambientes, operarios y agua de proceso.	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 5	Cada muestreo incluye los ambientes de las áreas donde se manipulen carne y productos cárnicos comestibles, las superficies de los equipos y utensilios que estén en contacto con el alimento y el personal en las diferentes áreas, con énfasis en las de proceso	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 6	El Plan de muestreo está a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.	1	1	
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 7	El Plan de muestreo incluye los microorganismos establecidos en el Programa de verificación Microbiológica, establecido por las autoridades competentes.	1	1	

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del Invima PUNTAJE OBTENIDO INVIMA	OBSERVACIONES
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129	CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS.	3	3	
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129.1	Cuando se almacenan carnes empacadas se cuenta estantes que permiten la circulación del frío.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129.3	El vehículo de transporte de carne tiene la temperatura requerida por los productos a transportar.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129.6	El agua procedente de los difusores es canalizada mediante tubos hacia el desagüe	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 9	VIDA UTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.	1	1	
Dec. 1500 de 2007 Art. 9	La planta de desposte establece la vida útil del producto Cuenta con estudios de estabilidad para establecer la vida útil del producto.	1	1	
PUNTAJE TOTAL:		176	176	

RESULTADO GLOBALES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	PUNTAJE MAXIMO	PUNTAJE OBTENIDO POR PLANTA	% CUMPLIMIENTO
RESULTADOS PRESENTADOS POR LA PLANTA DE DESPOSTE	176	176	100,0%

FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL INVIMA

FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL INVIMA

FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO