

Adobe Acrobat: herramientas para convertir, editar y firmar PDFs chrome-extension://feaidbmnnbpcjpcgclcfndmkaj/https://www.minsalud.gov.co/ Verifica que eres tú

BATTLE WHEELS - Ju... Inicio de Adobe Acr... TEMPLE OF BOOM ~... POOR BUNNY - plus...

Todas las herramientas Editar Convertir Firma electrónica DECRETO... DE 20... Compartir Asistente de IA Iniciar sesión

Ahorrar tiempo con un resumen del documento Directrices para usuarios de IA generativa Ver resumen

DECRETO NUMERO 60 DE 2002

(enero 18)

por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico -Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

El Presidente de la República de Colombia, en ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en especial las conferidas en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y los artículos 287 y 364 de la Ley 59 de 1979, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 25 del Decreto 3075 de 1987 recomienda aplicar el Sistema de Aseguramiento de la Calidad Sanitaria o inocuidad, mediante el análisis de peligros y control de puntos críticos o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual deberá ser sustentado y estar disponible para su consulta por la autoridad sanitaria competente;

Que el Sistema Haccp es utilizado y reconocido actualmente en el ámbito internacional para asegurar la inocuidad de los alimentos y que la Comisión Conjunta FADOMS del Codex Alimentarius, propuso a los países miembros la adopción del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico Haccp, como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de alimentos y entregue en el Anexo al CACRICO 1-1988, Rev 3 (1993) las directrices para su aplicación;

Que Colombia, como país miembro de la Organización Mundial de Comercio OMC, debe cumplir con las medidas sanitarias que rigen esta organización, razón por la cual debe revisar y ajustar la legislación sanitaria de conformidad con la demanda del mercado internacional.

DECRETA:

Artículo 1°. Objeto. El presente decreto tiene por objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico Haccp, como Sistema o Método de Aseguramiento de la inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.

Artículo 2°. Campo de Aplicación. Los principios contenidos en la presente disposición, se aplican a las fábricas de alimentos existentes en el territorio nacional que implementen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, Haccp, como Sistema o Método de Aseguramiento de la inocuidad de los Alimentos.

Nueva reunión Servicio Nacional de Aprendizaje

El estado se ha establecido en No molestar. Solo obtendrá las notificaciones de mensajes urgentes y las de sus contactos prioritarios.

47:54 Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micro Dejar de co... Salir

Diana Patricia Avila Saenz

LC Laura Cely (No comprobado)

AM Angela Viviana Saenz Maldonado

JG JENNIFER GONZALEZ (No comprobado)

NC Natalia Campos (No comprobado)

LP sus situen mesa parra (Externo)

NV Neryann Vasquez (Externo)

F Francisca (No comprobado)

AU Alejandro U (No comprobado)

KL Karen Linares (No comprobado)

UU Alejandra Vargas (No comprobado)

IQ Ingrid yubely quintero (No comprobado)

LP Leidy perla (No comprobado)

AP Alejandra Sepulveda Peña (Externo)

WL Wilson luna (No comprobado)

A ALEJANDRO (No comprobado)

Diana Patricia Avila Saenz

CV Claudia ...

AU Alejandro ...

Zulma B...

F Francisca

Edna Mo...

WL Wilson L...

rosa Ang...

JG Jennifer ...

LC Laura Cely

AV +20

13:41 / 13:1:50

¿Qué beneficios traen las BMP?



- Crean conciencia en los empleados de llevar a cabo procesos inocuos para obtener productos sanos.
- Generan cultura de documentación y registros en la empresa para facilitar la toma de decisiones.
- Reducen costos de fabricación y los procesos se vuelven más eficientes.
- Disminuyen costos en los procesos.
- Reducen fallas que se presentan frecuentemente en el proceso.



Diana Patricia Avila Saenz



18:27 / 1:31:50

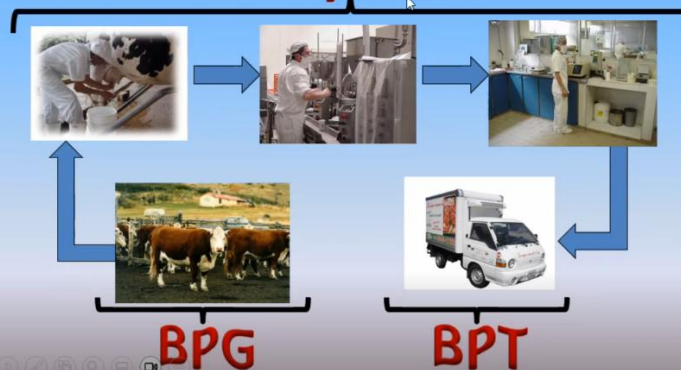
tx

TRAZABILIDAD

Es el camino que recorren los alimentos desde la granja hasta la mesa



BPM y HACCP



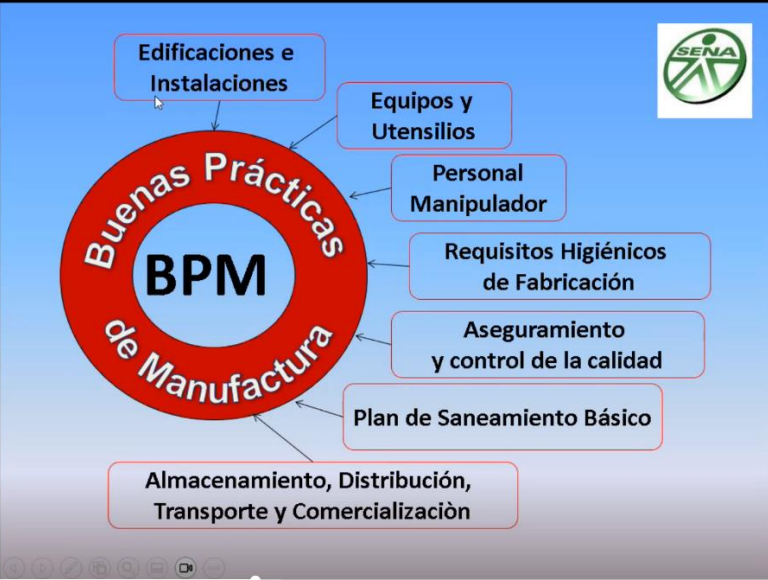
Diana Patricia Avila Saenz



27:09 / 1:31:50

tx

Diagrama de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el logo de SENA en la esquina superior derecha.



El diagrama muestra un círculo rojo con el texto "Buenas Prácticas de Manufactura" y "BPM" en el centro. Seis rectángulos azules con flechas blancas apuntan hacia el círculo, representando los componentes de la BPM:

- Edificaciones e Instalaciones
- Equipos y Utensilios
- Personal Manipulador
- Requisitos Higiénicos de Fabricación
- Aseguramiento y control de la calidad
- Plan de Saneamiento Básico
- Almacenamiento, Distribución, Transporte y Comercialización

Barra de control de video en la parte inferior: 29:35 / 1:31:50.

Panel de participantes a la derecha:

- LC: Laura Cely
- CV: Claudia...
- AU: Alejandr...
- PB: Paola Bit...
- KL: Karen L...
- Zulma B...
- RM: rosa Ang...
- F: Francisca
- EM: Edna Mo...
- WL: Wilson L...
- JG: J...
- +19

Videoconferencia en tiempo real con la participante Diana Patricia Avila Saenz.



Panel de participantes a la derecha:

- JS: Jesus Silva
- CV: Claudia...
- Zulma B...
- PB: Paola Bit...
- AM: Angéla V...
- E: Edwin
- F: Francisca
- A: ALEJAN...
- AU: Alejandr...
- LP: Leidy Peña
- EM: Edna Mo...
- WL: Wilson L...
- LC: Laura Cely
- IQ: Ingrid yu...
- alicia ca...
- +13

Barra de control de video en la parte inferior: 1:20:40 / 1:31:50.