



Nit.: 901031428-1

Bogotá, Noviembre 07 de 2024.

Señor:

LEON DARIO ACEVEDO

Alcalde.

Municipio de Ciudad Bolívar "Antioquia".

ASUNTO: DIAGNOSTICO Y EVALUACIÓN DEL ESTADO ACTUAL DE LA PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL (MATADERO MUNICIPAL) Y PROYECCION DE INVERSION PARA CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 EN EL MUNICIPIO DE CIUDAD BOLIVAR, ANTIOQUIA. "CONTRATO CC-009-2024"

Respetado Señor.

La presente es con el fin de realizar un diagnóstico muy detallado de la situación actual de la PBA del municipio de Ciudad bolívar, este informe se ajusta a los términos consagrados en la legislación sanitaria nacional (Decretos 1500 de 2007, Resoluciones 240 de 2013,

De acuerdo con visitas técnicas realizadas a la planta de beneficio animal tanto bovinos como porcinos del municipio de ciudad bolívar "Antioquia", nos permitimos presentar el siguiente informe, encontrando los siguientes hallazgos:

DISPOSICION REGLAMENTARIA	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	
Dec.1500 de 2007 Art. 25 N. 1.1.2. Art. 5 Res 240 de 2013	LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	HALLAZGOS
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 1	Estar ubicada en área compatible con la actividad, de acuerdo con el uso del suelo determinado en el Plan de Ordenamiento Territorial o el Plan Básico de Ordenamiento Territorial o el Esquema de Ordenamiento Territorial, según corresponda	De acuerdo a certificado recibido el día jueves 24 de octubre de 2024, se detalla que los usos principales presentes no cumplen con la actividad económica realizar, adicionalmente tiene como uso prohibido temas de industria, no obstante se tolera que dicha actividad continúen hasta terminación de dicha actividad o cierre voluntario u obligatorio "cabe anotar que la planta en este momento tiene un cierre voluntario, se debe revisar este tema ya que para una reapertura de la planta este uso de suelo ya no aplicaría"
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 2	Estar localizada en terreno no inundable y alejada de cualquier foco de insalubridad o de contaminación y de actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.	De acuerdo a la visita realizada se detalla que los predios donde funciona la planta de beneficio animal limita con el rio bolívar, se debe revisar con el mapa de riesgo del municipio si dichos predios están propensos a inundaciones futuras

fhringenieriasas@gmail.com
ingeniero.felixromana@gmail.com
310 386 4076
312 289 3820

Res 240 de 2013 Art. 5 N. 3	Se cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio. Los patios de maniobra de cargue y descargue son en superficie tratada, dura, que evite levantamiento de polvo, con declives y drenajes suficientes	Las vías y patios de maniobra de la PBA del municipio de ciudad bolívar se encuentran separadas con indica el decreto 1500 de 2007, no se encuentran con una superficie dura, estas se deben pavimentar
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	Se observan que a los alrededores de la PBA existen instalaciones en estado de abandono creando estas aguas estancada y escombros
Dec.1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.3. Res 240 de 2013 Art. 6	DISEÑO Y CONSTRUCCION	
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 1	La planta de beneficio cuenta con áreas independientes que aseguran el desarrollo higiénico de las operaciones evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles	Se evidencia que existe contaminación cruzada en los procesos que se desarrollan en la planta, ya que algunas áreas de procesos no estas separadas limpia-sucia como indica la norma
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 2	La planta funciona y se mantiene de forma que se evita la contaminación del producto	Existe contaminación cruzada, ya que por algunos pasillos se transporta producto limpio y sucio, también se evidencia que en una sola área se procesa producto limpio y sucio
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 3	Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no existen otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne.	Se evidencian que existen construcciones en estado de abandono dentro del cerco perimetral de la PBA, estas se deben recuperar y darles uso de acuerdo a el área que se encuentran o en su defecto se deben demoler y retirar de la planta
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.	Las instalaciones no están 100% cerradas ya que se evidencia presencia de plagas y roedores a el interior de la misma, algunas estructuras y elementos están en alto grado de deterioro
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 5	El diseño de la sala tiene flujo unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde el ingreso de los animales hasta su despacho, evitando retrasos y flujos cruzados.	Se evidencia contraflujo y contaminación cruzada en algunos puntos de la línea
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	La PBA cuenta con energía eléctrica, se cuenta con una planta de energía como plan de contingencia la cual no tiene la capacidad de hacer el suministro a toda la PBA, las instalaciones de la planta de porcinos no cuentan con electrificación en algunas zonas

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 beneficio y la adecuada manipulación del producto, y se mantienen en buen estado de funcionamiento	Se evidencian que los acabados sanitarios en algunas áreas están regulares y en otros sitios bastantes deteriorados
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.	Los pisos de los corrales estas en pésimo estado. Estos se deben reparar en su totalidad y darles pendiente en aras de una rápida evacuación de los fluidos, se evidencia empozamiento en algunos cuartos fríos y sifones a el interior de la misma
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	No se cuentan con medias cañas en algunos puntos, también deterioro en algunos muros
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 partículas	Se evidencia acumulación de suciedades en las lámparas que se encuentran suspendidas en las áreas de trabajo, no se cuenta con techo sanitario en la mayor parte de la instalaciones
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 11	Las plataformas y sus accesorios, están diseñadas con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.	Algunas plataformas se deben replantear ya que no cuentan con las medidas necesarias para su funcionamiento
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 12	Las puertas están construidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que permanezcan cerradas. El espacio entre las puertas exteriores y los pisos no permiten el ingreso de plagas	Las puertas están construidas en material aluminio, se les debe adaptar y mecanismo para que estas permanezcan cerradas, también se deben adecuar para el no ingreso de plagas, ya que algunas están un poco cortas en altura
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 13	Las ventanas están construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, facilitan su limpieza, desinfección y evitan el ingreso de plagas y partículas	Se evidencia acumulación de suciedad en la mayoría de las ventanas
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 14	Las áreas donde se procesan manipulan o almacenan carne y productos cárnicos comestibles, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.	Algunas áreas limpias tienen pasillos comunes con algunos procesos limpios o cavas de almacenamiento de producto limpio, también se evidencia que se desarrollan procesos limpios y sucios en una sola área

Res 240 de 2013 Art. 6 N. 15	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.	No todas las áreas se encuentran señalizada, la mayoría de las señalizaciones existentes estas bastante deterioradas
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 16	Cuenta con áreas independientes que garanticen el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y de los productos cárnicos comestibles	los pisos y las tuberías que conforman los corrales están en pésimo estado, algunas áreas de proceso no son independiente a otros procesos
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 17	Está cerrada en todo su perímetro por un cerco, que puede ser malla, reja, muro u otro material resistente, suficientemente alto u otro sistema que impide la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control.	El cerco perimetral está construido con malla eslabonada y postes en tubería de cerramiento galvanizada, se deben reparar en algunos tramos ya que la malla esta deteriorada
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.4. Art. 7 Res 240 de 2013 Art. 7	Sistemas de drenaje	
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	El sistema de drenaje en algunas áreas de trabajo es insuficiente, los diámetros de las tuberías del sistema de alcantarillado son muy pequeños
Res 240 de 2013 Art 7 N.2	No existen cajas de inspección o trampas de grasas dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento	No se observan cajas o trampas a el interior de las áreas de proceso, se observan sifones al interior de las cavas y desagües a el exterior de la cava
Res 240 de 2013 Art 7 N.3	El sistema de drenaje evita la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.	Algunos equipos cuentan con sistemas de drenaje y no están instalados o acoplado a el sistema de drenaje, haciendo la evacuación directa a los pisos.
Res 240 de 2013 Art 7 N.4	Se evitan las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas	No existe una separación de las aguas a el interior de la PBA
Res 240 de 2013 Art 7 N.5	Se dispone de las aguas residuales mediante sistemas separados para aguas industriales y domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales, gases y vapores generados en la planta de beneficio.	No existe una separación de las aguas de proceso a el interior de la PBA
Res 240 de 2013 Art 7 N.6	Los sistemas de desagüe cuentan con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño previenen el riesgo de contaminación de los productos y el ingreso de plagas	Los diámetros de los sifones son insuficiente permitiendo una evacuación lenta en algunas áreas de trabajo
Res 240 de 2013 Art 7 N.7	No existen escurrimientos de líquidos desde las áreas sucias hacia las áreas limpias.	Existe contaminación cruzada ya que algunas áreas limpias y sucias no están separadas físicamente, permitiendo que los fluidos se mezclen entre si

Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.5. Res 240 de 2013 Art. 8	Ventilación	
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 productos cárnicos comestibles, y asegurar el bienestar de los empleados.	El sistema de ventilación a el interior de la planta es insuficiente, se debe construir un sistema de inyección y extracción de aire
Res 240 de 2013 Art 8 N.2	Se garantiza que el flujo de aire en el establecimiento no vaya de un área sucia a un área limpia	Se debe construir un sistema de inyección y extracción de aire que garantice que este no vaya de zona sucia a zona limpia
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	No se cuenta un sistema de inyección y extracción de aire para la salida de gases y vapores a el interior de la planta
Res 240 de 2013 Art 8 N.4	Cuando se suministre aire del exterior, no generar riesgo de contaminación a las áreas de proceso	No se cuenta un sistema de inyección y extracción de aire para la salida de gases y vapores a el interior de la planta
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.6. Res 240 de 2013 Art. 9	Iluminación	
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 1	La iluminación no altera los colores, ni genera sombras inadecuadas	La iluminación a el interior de la PBA es bastante escasa y en algunas áreas es nula, la planta de porcinos no cuenta con un sistema de iluminación, SE DEBE REDISEÑAR LA ILUMINACION DE TODA LA PBA, ya que la iluminación en su mayoría es escasa
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 sacrificio, de procesamiento o deshuese y áreas donde se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras: 550 lux 2. En áreas como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios: 220 Lux 3. Otras áreas: 110 lux	Se debe rediseñar toda la iluminación de la planta garantizando la iluminación en cada área y en sus respectivos puntos
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 3	Las lámparas cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente	Las lámparas a el interior de la planta se encuentran bastante deterioradas y con bastantes suciedades
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.7. Res 240 de 2013 Art. 10	Instalaciones Sanitarias	
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1	Sanitarios y vistieres	

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.1	Los baños y vestieres se mantienen en condiciones sanitarias y en correcto estado de funcionamiento	Los baños y vestieres a el interior de la PBA están deteriorados, y en algunos casos faltan los equipos sanitarios
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.	Los vestieres y baños se deben dotar para brindarles buenas condiciones a los operarios
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.3	Los vestieres y sanitarios están ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.	De acuerdo con lo observado y el recorrido de los procesos los vestieres y filtros sanitarios no están muy claros respecto a su ubicación, se debe hacer un replanteo de tal forma que garantice el ingreso a cada área de acuerdo a las áreas de trabajo
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.4	Los sanitarios no están ubicados dentro del área de proceso	Los sanitarios no están ubicados en áreas de procesos
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.5	Existe separación física entre los sanitarios y vestieres.	Existe separación física entre baños y vestieres, se observa un baño cerca a la cava de cabezas, teniendo un pasillo en común, este se debe replantear para evitar contaminación cruzada
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.6	Las instalaciones sanitarias están dotadas de lavamanos, orinales, inodoros y duchas.	El la PBA bovinos y porcinos faltan algunos equipos sanitarios, otros se encuentran en mal estado
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.7	Los lavamanos están dotados con agua potable, un sistema para secado de manos, jabón, desinfectante o cualquier elemento que cumpla la labor de lavar y desinfectar las manos.	En la PBA porcinos no se cuenta con suministro de agua en algunos puntos, no se cuenta con sistema para el secado de manos, no se observa ningún mecanismo para el suministro de jabón en los puntos
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	Los sanitarios a el interior de los baños son insuficientes y no se encuentran separados por genero
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.9	Cuentan con recipientes para depósito de residuos en material sanitario	No se evidencia ningún recipiente para recolección de residuos en los baños
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.10	Las paredes, techos y pisos de las instalaciones son de material sólido y con acabados sanitarios	Se debe hacer un mantenimiento a las paredes pisos y techos, ya que están algo deteriorados
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.11	Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación son de uso exclusivo para esta y su diseño permite la circulación de aire	Los vistieres se deben dotar de casilleros ya que los existentes están en mal estado
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.12	El área de los vestieres dispone de los elementos necesarios y en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la dotación	Los vistieres se deben dotar de casilleros ya que los existentes están en mal estado

Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.13	Cuenta con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores contruidos en material sanitario	No se evidencia un sistema para lavado y desinfección de delantales.
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.14	Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no están dirigidos a las áreas de proceso o a otras áreas en donde pueda generar riesgo de contaminación.	No existen sistema para inyección y extracción de aire en estas áreas
Res 240 de 2013 Art. 10 N.1.15	La ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Existen vestieres y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación de manera que no se pone en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.	Se debe hacer un replanteo de las baterías sanitarias ya que se observa que algunas instalaciones se comunican directamente con zonas de proceso limpio
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2	Filtros sanitarios:	
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.1.	Se encuentra como mínimo un filtro sanitario al ingreso de cada área de proceso de la planta y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de éste.	Solo se observa un solo filtro en el área de ingreso a zona sucia, se debe realizar la construcción del filtro de la zona limpia.
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.2.	Cada filtro cumple con los siguientes requisitos: 1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas. 2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado. 3. Su diseño, ubicación y uso previene la contaminación cruzada.	La dotación de los filtros es insuficiente, se debe hacer un replanteo de estos y realizar su respectiva dotación.
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.3.	El diseño, ubicación y uso del filtro previene la contaminación cruzada.	Se deben rediseñar y evitar la contaminación cruzada en algunos puntos
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.	Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema de lavado, desinfección y secado de manos.	Los lavamanos en algunos puestos de trabajo son insuficientes, se debe dotar los puntos donde no se cuente con este aparato
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3.2.	Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema de desinfección equivalente.	La dotación de estos equipos es insuficiente
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.8. Res 240 de 2013 Art. 11	Control Integrado de plagas	

Nit - 901031428-1

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	No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12	Manejo de residuos líquidos y sólidos:	
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12	Se cuenta con Instalaciones, elementos, áreas y procedimientos escritos e implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno de residuos líquidos y sólidos.	No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo a las instalaciones
Res 240 de 2013 Art. 12 N 1	Se cuenta con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles y decomisos, 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 beneficio.	Se debe rediseñar las áreas de los procesos de los subproductos cárnicos comestibles ya que se evidencia contaminación cruzada en la mayoría de los casos. No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones
Res 240 de 2013 Art. 12 N 2	Se cuenta con un sistema de incineración para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización, siempre y cuando se dé cumplimiento en lo pertinente al Decreto 4126 de 2005 y la Resolución 1164 de 2002 o la norma que los modifique o sustituya.	No se cuenta con un sistema de desnaturalización de productos decomisados. No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones
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)	No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones
Dec 1500 de 2007 Art. 26. Res 240 de 2013 Art. Artículo 13.	Calidad del agua	
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	Se cuenta con un tanque para almacenamiento de agua potable. No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones

Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.	a. Se cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable. b. Se cuenta con actividades de monitoreo, registro y verificación, documentados c. Se cuenta con registros para la verificación de las actividades del programa	No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones
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: a. Garantiza la potabilidad del agua b. Cuenta con el permiso de concesión de acuerdo a la normatividad ambiental.	Se debe proveer de una bomba para garantizar las presiones en cada uno de los puntos. No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo a las instalaciones
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.3.	El hielo es elaborado con agua potable y su almacenamiento cumple con los estándares de ejecución sanitaria	No se utiliza hielo en ninguna de las operaciones de la PBA
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13.	La planta de beneficio para su funcionamiento garantiza el suministro y mantenimiento de la calidad del agua potable y las condiciones de almacenamiento, monitoreo, temperatura, presión y distribución a todas las áreas.	No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo a las instalaciones
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 1	El tanque de almacenamiento es construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso, a razón de 500 litros por animal, o una cantidad menor si cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.	Se cuenta con un tanque de almacenamiento construido en fibra de vidrio. La capacidad de almacenamiento de agua se debe ampliar ya que el agua con que se tiene actualmente es muy para las operaciones que se requieren.
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 2	El establecimiento cuenta con un plano del sistema hidráulico y el manual de operación.	Se debe hacer el levantamiento de las instalaciones hidráulicas
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	Se debe proveer de una bomba para garantizar las presiones en cada uno de los puntos
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13. N. 4	El establecimiento solamente usa agua no potable cuando la misma no ocasiona riesgos de contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles, como en los casos de generación de vapor indirecto o refrigeración indirecta. En estos casos, los sistemas de redes	No existen manuales ni programas escritos, estos se deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones

Nit - 901031428-1

	están diseñados e identificados de manera tal que se evita la contaminación cruzada con el agua potable.	
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12.	Operaciones sanitarias	
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12.	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: Procedimientos documentados Cronograma de ejecución. Registros Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.	No existen manuales ni programas escritos, estos de deben construir y ejecutar de acuerdo con las instalaciones
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.13. Res 240 de 2013 Art. Artículo 14	Personal manipulador:	
Dec 1500 de 2007 Art. 26. N. 1.1.13.	1. La planta garantiza que el personal manipulador (que trabaja en contacto directo con los animales, 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	La PBA, no esta en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones

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 examen 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. 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.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. Artículo 16	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 y temas afines.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. Artículo 17	Prácticas higiénicas y medidas de protección: La planta de beneficio 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.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones

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.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 2	El personal usa ropa de trabajo de color claro que permite visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados en el exterior.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 3	Cuando el personal utiliza delantal éste permanece atado al cuerpo en forma adecuada para evitar contaminación del alimento o accidentes de trabajo	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 5	El manipulador de alimentos no sale e ingresa del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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.	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 8	El personal manipulador no utiliza maquillaje	La PBA, no está en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones

Res 240 de 2013 Art. 17 N. 9	Los manipuladores cuentan con todos los elementos de protección necesarios de acuerdo con su labor	La PBA, no esta en operaciones en este momento, el personal que va a estar en las operaciones se debe capacitar en BPM. No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones.
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 11	Las uñas del personal se mantienen cortas y limpias, libres de esmalte.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 13	El personal usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 14	De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse 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	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 15	El personal no come, bebe, fuma, mastica o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 17	Los manipuladores no se sientan, acuestan en lugares donde la ropa se pueda contaminar.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones

Nit - 901031428-1

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.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
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, salvo en aquellos casos en los cuales se demuestren e implementen procedimientos adecuados de mitigación	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art 18	INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	
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.	Se debe hacer un rediseño general de la PBA, donde se ubiquen todos los puestos de trabajos y hacer las respectivas dotaciones de equipos y herramientas estos deben ser en material y acabado sanitario.
Res 240 de 2013 Art. 19	<i>Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios de plantas de beneficio:</i> El establecimiento cuenta con las siguientes áreas: 1. Área de Ingreso 2. Área de corrales 3. Sala de sacrificio y faenado: La cual cuenta con 2 áreas: insensibilización, sangría, intermedia o de procesamiento y de terminación o salida. 4. Área de refrigeración y congelación 5. Área de desposte (si el establecimiento realiza esta operación) 6. Área de despacho 7. Otras instalaciones	Se recomienda rediseñar la PBA, ya faltan algunas áreas de trabajo, también se observa contraflujo y contaminación cruzada a lo largo de la línea de proceso,
Res 240 de 2013 Art. 20	Área de ingreso	
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 1	Las vías interiores son de superficie dura, tratada o pavimentada a fin de controlar el levantamiento de polvo debido a las operaciones	Las vías y patios de maniobras no están pavimentadas.
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2	El establecimiento cuenta con un sistema de arco de desinfección o sistema equivalente para vehículos al ingreso y a la salida de la planta de beneficio.	El arco de desinfección de vehículo esta en mal estado

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 20 N. 3	La zona de desembarque de animales comunica directamente con el corral de recepción.	No existen corrales de recepción
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 4	La rampa de desembarque es de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que garantice el bienestar animal	Se cuenta con una sola rampa, se recomienda tener como mínimo 2 de estas
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 5	La superficie del piso y paredes garantizan el bienestar animal	La mayor parte de los pisos de los corrales se encuentra en mal estado, también se observa que parte de la tubería vertical y horizontal que forma el cerramiento de los corrales esta en mal estado y se requiere manteniendo y/o cambio
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 6	La planta de beneficio cuenta con una sección para el lavado de vehículos, la cual está ubicada de tal forma que no genera riesgo de contaminación para el proceso de beneficio. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas, se garantiza que el vehículo sea lavado y desinfectado cumpliendo con el procedimiento documentado el cual involucra la disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos resultantes de ésta actividad.	No existe un área ni sistema para el lavado de vehículos
Res 240 de 2013 Art. 21	Área de corrales:	
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.1.	Se cuenta con corrales independientes de recepción, sacrificio y observación, los cuales están identificados, numerados y cuentan con plataformas elevadas de observación. Su capacidad está de acuerdo al volumen de sacrificio	Solo existe una sola rampa de descargue, se recomienda que hayan 2, no existen corrales de recepción ni corral de observación.
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.2.	Se garantiza una separación adecuada entre los corrales y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación para el producto	Los corrales no cuentan con denajes independiente, se evidencia que hay intercambio de fluido en corrales
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.3.	Los pasillos o calles de distribución de los corrales son construidos en materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y tienen un ancho que permite un flujo de los semovientes y operarios.	Parte de los pisos y tubería que conforman los corrales se encuentran en mal estado
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.4.	Las divisiones de los corrales son de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes	En algunos corrales se evidencian aristas y salientes
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.5.	Cuentan con bebederos de material sanitario, con o sin carga automática de agua que garantice la inocuidad del producto, la cual cumple con los criterios de agua para uso industrial, de conformidad con lo establecido en	Falta bebederos en algunos corrales

Nit - 901031428-1

	el Decreto 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.	
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.6.	Cuentan con instalaciones o utensilios para la alimentación en caso de requerirse y contar con el respectivo procedimiento	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.7.	Los pisos de los corrales son de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües	Los corrales no cuentan con drenajes independientes, algunos pisos están en mal estado, se evidencia salientes y empozamiento en algunos corrales
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.8.	Los corrales de observación disponen de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales	No existe corral de observación
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.9.	La distribución de los corrales impide el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.	Se debe hacer un rediseño en el flujo ya que no esta definido cual es el recorrido de animales enfermos o sospechoso
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.10.	Se cuenta con iluminación artificial o natural, de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante mortem y se mantengan las condiciones de limpieza de los corrales.	La iluminación es natural, se observa lampara en esta área
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 1.11.	Están contruidos de tal forma que se eviten las lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.	Los corrales existentes se deben mejorar ya que se evidencian algunas anomalías en estos, "escalones, pendientes, salientes, baches, orificios, canales" etc
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 2.1.	Corral de recepción: La capacidad del corral está calculada con el espacio suficiente por animal mínimo de 2 m2 y este corral está comunicado con el corral de sacrificio y de observación	No existe corral de recepción
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 2.2.	Corral de sacrificio: La capacidad se calcula contando con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m2 y está acorde al volumen de sacrificio de la planta. Para asegurar el bienestar de los animales, cuando se requiera, estos corrales contarán con cubierta.	La capacidad existente en bovino es de 420 animales aproximadamente y la capacidad en porcinos es de 270 animales, cabe anotar que la capacidad de la planta va en función de los animales que se puedan tener en corrales

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 21 N. 2.3.	Corral de Observación. 1. Está construido en material sólido, resistente, con acabados sanitarios y techo. 2. Las paredes tienen una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre estas y los pisos están diseñadas de modo que faciliten la limpieza y desinfección. 3. Su diseño permite realizar el examen clínico y la toma de muestras. 4. Los líquidos procedentes de este corral deben desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento	No se cuenta con corral de observación
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 2.4.	El baño para ganado se lleva a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal y empleando para ello agua para uso industrial.	El baño de los animales se encuentra en regular estado
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 2.5.	El lavado del ganado se realiza a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento	No existe una manga para el escurrido de los animales después del baño
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 2.6.	La manga de acceso al área de sacrificio está construida con materiales lavables, desinfectables y su diseño no presenta aristas salientes o punzantes y el piso es antideslizante.	Se deben mejorar los pisos y el sistema de drenaje
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 3.1	Los animales ingresan al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al beneficio y se permite la inspección ante mortem, la evacuación de materia fecal y el descanso.	Se debe revisar capacidad de la planta con capacidad de corrales, las horas en que se reciben los animales y los horarios de inicio de sacrificio
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 3.2.	Al ganado que por alguna circunstancia permanezca en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le provee de alimento. No permanecen animales sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 21 N. 3.3.	El corral de observación permanece cerrado con llave bajo la responsabilidad del Inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo se usan en esas instalaciones.	No se cuenta con corrales de observación, tampoco se cuenta programas ni manuales de operación
Res 240 de 2013 Artículo 22.	Sala de sacrificio y faenamiento	
Res 240 de 2013 Artículo 22.	La sala de sacrificio y faenamiento cuenta mínimo con dos (2) áreas denominadas: a) área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento, y b) área de terminación y salida.	La línea de sacrificio es muy corta y harían falta varios puestos de trabajo y otros puestos quedan muy pegados, el área de terminación y salida también es demasiado corta

Res 240 de 2013 Artículo 23.	Área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento.	
Res 240 de 2013 Artículo 24	Sección de insensibilización y sangría	
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 1.1	El diseño y construcción de las instalaciones permite el desarrollo de las actividades de inspección.	La sangría es muy corta
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 1.2	El diseño y dimensión está acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio garantiza que el sangrado se lleve a cabo rápida y eficazmente.	Se debe revisar la capacidad de la planta y así mismo hacer la respectiva ampliación de la sangría
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 1.3	Para la insensibilización, se cuenta con un cajón de insensibilización construido en materiales sólidos y sanitarios, con piso antideslizante y con la inclinación adecuada. Está equipado con un sistema que asegure su sujeción y que permita la salida expedita y no violenta del animal insensibilizado. En todo caso, durante la insensibilización se debe garantizar el bienestar animal.	El box de aturrido no esta construido en material sanitario
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 1.4	Se dispone de un sistema de recolección higiénico de sangre, en aquellos casos que la sangre sea destinada para el consumo humano y su manejo es independiente y es inspeccionada.	No se cuenta con programas ni manuales de operación
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 1.5	El sistema de escurrimiento de la sangre está diseñado de forma tal que esta no vaya hacia otras secciones o áreas.	Se debe disponer de un sistema y lugar para la recolección de la sangre
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 1.6	Las instalaciones para la recolección de la sangre permiten su evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho. Estas garantizan un manejo seguro de manera que se prevenga la contaminación cruzada	Se debe disponer de un sistema y lugar para la recolección de la sangre
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.1	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario con diseño que evita la contaminación y son acordes con el volumen del beneficio.	Se recomienda hacer las diferentes ampliaciones en la línea y sea áreas, hacer las respectivas dotaciones de equipos y herramientas
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.2	Los métodos de insensibilización empleados garantizan que se atenúe el sufrimiento de los animales. Se utilizan métodos como: 1. Electronarcosis. 2. Narcosis con gas. 3. Conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, accionado en forma neumática. 4. Cualquier otro método que por bienestar	El sistema de aturrido es con pistola de perno cautivo

Nit - 901031428-1

	animal sea recomendado por los organismos internacionales de referencia	
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.3	Se cuenta con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren un rápido izado del animal al riel de sangría y continuar con el proceso.	Se cuenta con un sistema de izado por medio de un polipasto de, no existe un sistema auxiliar en caso de falla o manteniendo del existente
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.4	El sistema de riel aéreo de los animales está distanciado de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria de forma que una vez izado el animal se puedan llevar a cabo las actividades de inspección y están a una altura tal, que el extremo inferior del animal guarda la distancia con el piso y evita la contaminación por contacto.	La altura del riel es la adecuada y la separación riel a riel o riel pared muro es de aproximadamente 80cm, esto garantiza que no se choque canales entre si o con los muros o columnas
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.5	El sistema de rieles está construido en material sanitario y se mantienen libre de óxido y suciedad	El sistema de rieles es tipo birriel
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.6	El sistema de riel de la línea de sacrificio está diseñado de tal manera que se garantiza un constante avance de los animales y se evite la contaminación cruzada	El sistema de rieles es tipo birriel, se debe hacer la respectiva ampliación para mejorar el flujo y evitar contraflujos
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.7	El almacenamiento y transporte de ganchos y poleas no generan contaminación para la carne y productos cárnicos comestibles	No existe un área para lavado de ganchos, tampoco se evidencia un sistema para el transporte de los mismos
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.8	Los cuchillos son de material sanitario y son exclusivos para cada una de las actividades, por lo que no se utiliza un mismo cuchillo para dos o más actividades	No se cuenta con programas ni manuales de operación
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.9	Se dispone de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.	En algunas áreas de trabajos no se cuenta con lavamanos ni esterilizadores, se recomienda hacer el rediseño para la ampliación y su respectiva dotación en general en cada área y puestos de trabajos
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 2.10	Los ganchos en contacto con el animal son de material sanitario.	Se evidencia que los ganchos son construidos en acero inoxidable
Res 240 de 2013 Art. 24 N. 3	La insensibilización de los animales se realizará en el sitio destinado para tal fin.	Se cuenta con un área para la insensibilización de los animales, no se cuenta con burladeros para la protección de operarios
Res 240 de 2013 Art. 25.	Sección intermedia o de procesamiento: En esta sección se realizan las operaciones de faenamiento posteriores a la sangría hasta el eviscerado	Esta sección es muy pequeña, se debe hacer un rediseño para su ampliación y la ubicación de los puestos de trabajos
Res 240 de 2013 Art. 25 N. 1.1	Cuenta con áreas cuya ubicación, diseño y dimensiones están acorde con el volumen de animales a ser beneficiados y evitan la contaminación cruzada durante las operaciones	Algunas áreas son muy pequeñas y otras que no existen en la planta

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 25 N. 1.2	Cuenta con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes operaciones: a. Lavado y preparación de cabezas. b. Deshuesado de cabezas. Cuando esta operación se realiza en el establecimiento. c. Limpieza del aparato digestivo y la ulterior preparación del mismo. d. Limpieza y preparación de las vísceras rojas. e. Lavado y escaldado de patas y manos. f. Preparación y almacenamiento de grasas comestibles: cuando esta operación se realiza en el establecimiento.	Solo existen las zonas sucias y allí se realizan operaciones sucias y limpias, se deben construir las zonas limpias en cada una de estos
Res 240 de 2013 Art. 25 N. 1.3	El diseño y construcción de las instalaciones permite el desarrollo de las actividades de inspección.	Se deben identificar los puestos de inspección, no se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.2.1	Los equipos y utensilios son elaborados en material sanitario y su diseño evita la contaminación.	
Res 240 de 2013 Art. 25 N.2.2	Se cuenta con los siguientes equipos y utensilios mínimos requeridos: a. Rieles aéreos, plataforma, polipasto de transferencia, espernancador de piernas b. Equipos o utensilios para corte de patas. c. Plataformas para el desollado en suspensión. d. Mesones y colgadores para la inspección. e. Sierra partidora de pecho o utensilio para dicho corte, de acuerdo al volumen de sacrificio. f. Plataforma de evisceración. g. Conductos o medios de traslados de los órganos a las salas de productos comestibles. h. Se dispone de conducto o sistema de comunicación con la sala de pieles, de tal forma que se evita el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles. i. Conductos o medios de traslado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos j. Descornador de cabezas	Los equipos y utensilios que se encuentran en la PBA son insuficiente, se debe hacer un rediseño para las respectivas ampliaciones y posteriormente la dotación de los diferentes equipos y utensilios en cada puesto o área de trabajo

Res 240 de 2013 Art. 25 N.2.3.	Se cuenta con los siguientes equipos mínimo en las salas de productos cárnicos: a. Mesones de material sanitarios con diseño que evita la contaminación y cuyas dimensiones son acordes con el volumen de beneficio. b. Se cuenta con sistema para lavar estómagos, que dispone de agua potable con desagües directos a la red. c. Se cuenta con tanques o escaladores de estómago metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente con desagües directos a la red general. d. Se cuenta con lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento. e. Se cuenta con sistema de extracción de pezuñas, escaldado y pelado de patas. f. Se cuenta con sistema para conducción de los productos cárnicos comestibles, hechos en material sanitario que permitan un fácil lavado y desinfección. g. El manejo de los decomisos se realiza según lo establecido en la legislación vigente. h. Se dispone de sistema para el lavado e inspección de cabeza.	Los equipos y utensilios que se encuentran en la PBA son insuficiente, se debe hacer un rediseño para las respectivas ampliaciones y posteriormente la dotación de los diferentes equipos y utensilios en cada puesto o área de trabajo. No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.1	El corte de la cabeza se realiza tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizando que se evite la contaminación cruzada en la canal. Se retira la piel en todos los casos.	No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.2	La cabeza se lava a presión por tráquea y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes	No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.3	Las partes comestibles de la cabeza son obtenidas en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne, cuando se realiza esta operación en el establecimiento.	Estas operaciones se realizan todas en una misma área, se recomienda ampliación y se debe rediseñar para disponer de una sección sucia y un sección limpia
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.4	Las distintas partes del animal tales como canal, cabeza, extremidades, vísceras rojas y blancas, cuentan con un sistema de identificación correlativa que no se confunda ni se pierda su identificación. Además, se cuenta con un sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas	No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones

Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.5	El corte de manos y patas se realiza desarticulándose a nivel de las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsianas y se efectúa en el riel de faenamiento	No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.6	Se cuenta con un sitio para inspección de manos y patas.	Se deben identificar los puestos de inspección, no se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.7	Se realiza embolsado y anudado de recto o sistema que evite la contaminación de la canal.	La plataforma donde se desarrolla esta actividad es muy corta, se debe ampliar. No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.8	El desollado se realiza con el animal en suspensión y se garantiza la conducción del cuero hacia el cuarto de almacenamiento evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.9	Una vez desollado la res se realiza al corte del pecho (esternón) y se continua con la abertura del animal con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca), longitudinalmente.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.10	Durante la evisceración de los órganos abdominales, se previene y evita la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, vejiga urinaria, útero y ubre.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.11	La evisceración se realiza con el esófago y el recto incluidos y ligados, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.12	La evisceración de las vísceras torácicas corresponde a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.13	El retiro de los subproductos comestibles de la canal se realiza cuidadosamente para evitar su contaminación, sin tener en ningún momento contacto con el piso o superficies contaminadas	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.14	Se retira el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.15	El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área respectiva se desarrolla de forma tal que se evita cualquier riesgo de contaminación	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 25 N.3.16	El manejo de los productos cárnicos no comestibles asegura que el acopio, proceso y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 26.	Área de terminación y salida	
Res 240 de 2013 Art. 26.	En esta área se realizan todas las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal. Está conformada por: 1. Área de acondicionamiento de la canal. 2. Cuartos de refrigeración, de congelación (cuando se realice esta actividad) y almacenamiento. 3. Sala de desposte. Cuando se realice esta actividad. 4. Área de despacho.	Esta área es muy pequeña, se debe ampliar y así hacer la respectiva ubicación de los puestos de trabajo con las separaciones que se requieran, no se cuenta con áreas para cuarteo ni áreas para despachos de productos
Res 240 de 2013 Art. 27.	Área de acondicionamiento de la canal	
Res 240 de 2013 Art. 27. 1.1	La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones está acorde con el volumen de animales beneficiados y evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	Esta área es muy pequeña, se debe ampliar y así hacer la respectiva ubicación de los puestos de trabajo con las separaciones que se requieran, no se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 27. 1.2	El diseño y construcción de las instalaciones y equipos permite el desarrollo de las actividades de inspección	Esta área es muy pequeña, se debe ampliar y así hacer la respectiva ubicación de los puestos de trabajo con las separaciones que se requieran, no se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 27. 1.3	El acceso a ésta zona será a través de puertas que no se abran en forma directa desde el exterior de la planta.	Las puertas se les debe hacer mantenimiento ya que se observan en mal estado su apertura es desde a el interior de la PBA
Res 240 de 2013 Art. 27. 2,1	Los equipos y utensilios son de material sanitario con diseño que evita la contaminación.	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 27. 2.2	El establecimiento cuenta mínimo con los siguientes equipos: a. Riel para el transporte de canales. b. Sierras o equipos para partir las canales. c. Plataforma de inspección de tolerancia cero realizada por el establecimiento. d. Plataforma de inspección de canales y riñones. e. Riel de destino a cámaras de frío. f. Sistema para el lavado y desinfección de las canales. g. Carros o sistemas herméticos, construidos en materiales inalterables, debidamente identificados provistos de tapa con cierre, destinados exclusivamente para recibir los decomisos.	Esta área es muy pequeña, se debe ampliar y así hacer la respectiva ubicación de los puestos de trabajo con las separaciones que se requieran, no se cuenta con programas ni manuales de las operaciones No se evidencia los carros herméticos para el transporte de decomisos
Res 240 de 2013 Art. 27. 3.1.	El establecimiento realiza las siguientes operaciones: a. Corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral, cuartos de canal y octavos de canal. Estos cortes se realizan manteniendo en todo momento la canal suspendida. b. Eliminación de la médula espinal. c. Inspección para cero tolerancias por parte del establecimiento. d. Ubicación e inspección de ganglios. e. Lavado y desinfección de canales.	Se debe hacer un rediseño para ampliación de algunas áreas y ubicar de todos los puestos de trabajo. No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 27.3.2	Las operaciones desarrolladas en esta área garantizan la inocuidad de la carne.	No se cuenta con manuales ni programas para estas operaciones
Res 240 de 2013 Art. 28	Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.	
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	Se cuenta con cavas para almacenamiento de las canales y productos cárnicos comestibles
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.1	Los cuartos están ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.	Se deben replantear algunos cuartos fríos ya que tienen comunicación directa con zonas o corredores sucios
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.	

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.	Se evidencia que los cuartos fríos para almacenamiento de productos cárnicos son herméticos
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.4	El establecimiento cuenta con un cuarto frío independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.	Se cuenta con una cava para canales retenidas
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.	Se recomienda hacer mantenimiento a todas las puertas ya que el sistema de pivote están en mal estado a igual que su cerradura, no permitiendo el cierre hermético
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.	Los difusores cuentan con sistema de drenaje
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	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.3	Los rieles para canales están a una distancia que se evita el contacto entre canales.	La separación de los rieles es de 80cm, esto garantiza que las canales no se choquen entre si
Res 240 de 2013 Art. 28. N 2.4	La ubicación de los rieles garantiza que las canales no entran en contacto con las paredes y muros.	La separación de los rieles es de 80cm, esto garantiza que las canales no chocaran con las paredes o muros
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.	La altura del riel es suficiente y garantiza que las canales lleguen al piso
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.	Se cuenta con cavas para almacenamiento canales, no se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
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.	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
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.	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
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.	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.5	El almacenamiento de canales retenidas o sospechosas cumple con los requisitos	Se cuenta con una cava para las canales retenidas, no se cuenta con programas ni manuales de las operaciones

Nit - 901031428-1

	establecidos para los cuartos de refrigeración y/o congelación.	
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.6	Se mantienen registros de temperatura para cada cuarto y ésta se toman con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.7.	La temperatura que alcanza la carne y los productos cárnicos comestibles es: a. De la canal en refrigeración es de máximo 7° C medida en el centro de la masa muscular y en los productos cárnicos comestibles es máximo de 5°C. b. La temperatura de congelación de la carne y productos cárnicos comestibles es de -18°C o menos.	Se cuenta con cavas para el almacenamiento de las canales, no se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
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.	No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
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.	No se cuenta con programas ni manuales para las operaciones
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.	No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 28 N 3.11	La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación, para Visceras blancas, Visceras rojas, Patas y cabezas. Se permite el uso de un solo cuarto de refrigeración o congelación para los productos mencionados anteriormente solamente si los productos se encuentran bien protegidos durante el almacenamiento.	Se cuenta con cavas para productos cárnicos comestibles
Res 240 de 2013 Art. 29	Área de desposte.	
Res 240 de 2013 Art. 29	Las plantas o áreas de desposte cumplen con los estándares de ejecución sanitaria	No se realiza desposte
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.	No se realiza desposte

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 29 N. 1.2	Si la planta de beneficio desarrolla operaciones de desposte estas operaciones se realizan en un área separada físicamente de las demás áreas.	No se realiza desposte
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	No se realiza desposte
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	No se realiza desposte
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.2	Los equipos y utensilios empleado para el desposte están contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.	No se realiza desposte
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.3	Se cuenta con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garanticen las condiciones de higiene de la carne y evita la acumulación de los mismos.	No se realiza desposte
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 Res 240 de 2013	No se realiza desposte
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.	No se realiza desposte
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 3.1	La temperatura del ambiente máxima del área o planta de desposte es de (diez) 10 °C.	No se realiza desposte
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.	No se realiza desposte
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 3.3	Se realiza el retiro de estructuras ganglionares.	No se realiza desposte
Res 240 de 2013 Art. 31	Área de despacho	
Res 240 de 2013 Art. 31	El área de despacho cumple con los estándares de ejecución sanitaria y los requisitos específicos en sus instalaciones	Los despachos se deben construir, ya que solo se cuenta con los pisos

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.	Los despachos se deben construir, ya que solo se cuenta con los pisos
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.	Los despachos se deben construir, ya que solo se cuenta con los pisos
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.3	Los muelles de despacho son usados solamente para tránsito de las canales y productos cárnicos comestibles.	Los despachos se deben construir, ya que solo se cuenta con los pisos
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.1	Las canales, carne empacada y vísceras se despachan evitando su contaminación	Los despachos de vísceras se deben construir, ya que solo se cuenta con los pisos
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	No se cuenta con áreas para cuarteo ni despacho, estas deben ser climatizadas para que la canal no modifique la temperatura con que sale de las cavas, no existen manuales de operaciones ni programas
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.3	De la planta de beneficio las canales salen únicamente en forma de: medias canales, cuartos de canal y octavos de canal Cuando se requiere el despacho de otros cortes estos son realizados en el área de desposte.	No se cuenta con áreas para el cuarteo de las canales ni área para despacho, estas deben ser climatizadas
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.4	Todos los productos cárnicos comestibles despachados cumplen las condiciones establecidas en la Res 240 de 2013.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 32	Otras instalaciones.	
Res 240 de 2013 Art. 32. N.1	Para el sacrificio de emergencia la planta de beneficio dispone de una sala de sacrificio de emergencia o cuenta con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, y el sacrificio se efectúa al final de la jornada o en días en que no haya operación.	No existe programas ni manuales escritos de las operaciones
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 2	Si en la planta de beneficio se utilizan canastillas, se cuenta con un procedimiento documentado y un área acondicionada con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad de lavado y desinfección.	El área para, recepción, lavado, desinfección y almacenamiento de canastillas, no va acorde con flujo de los procesos, esta se debe replantear

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art. 32. N. 3	La planta 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	No se cuenta con un almacén para el bodegaje de los insumos y elementos. No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones.
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 evite 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.	No se cuenta con un almacén para el bodegaje de los insumos y elementos. No se cuenta con programas ni manuales de las operaciones.
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.	El taller con que se cuenta es muy pequeño, este se debe ampliar.
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 6	Se cuenta con área de cafetería y/o social	No se cuenta con áreas de cafetería ni zona social
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 7	Se cuenta con área de máquinas.	El cuarto de máquinas existente es demasiado pequeño
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 8	Se cuenta con áreas para el almacenamiento residuos incluyendo el almacenamiento temporal de decomisos no aprovechables y demás residuos peligrosos. Si la planta realiza tratamiento de residuos, se cuenta con las áreas y equipos necesarios para el desarrollo de esta actividad sin que genere contaminación para carne. La planta es responsable de la disposición final de los residuos generados en la misma	No se cuenta con un área para el manejo de los decomisos, ni área para almacenamiento temporal
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 9	Se cuenta con planta o sistema de tratamiento de aguas residuales	El abastecimiento de agua se hace directamente del acueducto del pueblo
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 10	Se cuenta con Oficina o sección en área administrativa para la inspección oficial, la cual es de uso exclusivo de los inspectores oficiales y cuenta con equipo de cómputo necesario que permita ingresar la información al Sistema de Inspección Oficial.	Se cuenta con oficina para inspección oficial, esta se debe dotar de todas las herramientas y equipos necesarios.

Res 240 de 2013 Art. 32. N. 11	Si la planta de beneficio elabora grasa comestible, cuenta con área de elaboración de grasa, la cual cumple los requisitos sanitarios para la planta de proceso y cuenta mínimo con los equipos que se requieren según la naturaleza del procedimiento empleado y que garantizan la inocuidad del producto a elaborar	A el interior de las instalaciones no se procesan subproductos
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 12	El establecimiento cuenta con área de procesamiento de sangre y se cumple con la normatividad sanitaria y ambiental vigente si la planta realiza este proceso; si no lo realiza, la sangre es despachada a un establecimiento aprobado por las autoridades competentes, para su procesamiento.	A el interior de las instalaciones no se procesan subproductos
Res 240 de 2013 Art. 32. N. 13	Se cuenta con un local para almacenamiento y manejo de la piel, que evita la contaminación cruzada	Se cuenta con un área para pieles, este se debe replantear ya que donde se encuentra ubicada está generando contaminación cruzada
Res 240 de 2013 Artículo 33	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	
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.	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Res 240 de 2013 Artículo 34. N. 1	Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) EL establecimiento cuenta con POES escritos donde se desarrolla 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.	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Res 240 de 2013 Artículo 34. N. 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.	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento

Res 240 de 2013 Artículo 34. N. 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	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Res 240 de 2013 Artículo 35. N. 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	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Res 240 de 2013 Artículo 35. N. 2	Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevan a cabo con las frecuencias especificadas	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Res 240 de 2013 Artículo 35. N. 3	El establecimiento monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Res 240 de 2013 Artículo 35. N. 4	El establecimiento recurre a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.	
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 ocurren.	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
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	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento

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.	No se cuentan procedimientos operativos estandarizados de saneamiento
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.	PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	
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 beneficio, 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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo a la PBA
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.2 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de proveedores. La planta de beneficio 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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA

Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.3	Programa de retiro del producto del mercado en caso de que se realice desposte, 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 presente 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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec. 2270 de 2012 Art. 16 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de trazabilidad. El establecimiento desarrolló, implementó y opera el programa de trazabilidad de acuerdo con lo definido por el Ministerio de Salud y Protección Social/	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.2.5	Laboratorios. La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que esté 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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
	INSPECCIÓN ANTE-MORTEM Y POST-MORTEM	
Res 240 de 2013 Art 41	Inspección ante-mortem.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 41. N. 1	La planta selecciona para el beneficio, animales sanos y descansados, para garantizar que la carne destinada al consumo humano sea inocua, saludable y organolépticamente apta.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 41. N. 2	La planta identifica y rechaza para el beneficio aquellos animales en los que se detecte una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para consumo humano	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo a la PBA

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art 41. N. 3	La planta identifica y segrega aquellos animales que requieren un manejo especial durante el sacrificio y el faenamiento, así como los que requieran atención especial durante la inspección post-mortem.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 41. N. 4	La planta impide la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 41. N. 5	El dictamen ante mórtem de los animales destinados al consumo humano está basado única y exclusivamente en consideraciones relativas a la inocuidad de la carne y de los productos cárnicos comestibles.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 42	El establecimiento cuenta con mínimo un Inspector Oficial – Médico Veterinario del INVIMA, de acuerdo con la asignación establecida por el INVIMA	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 42	El establecimiento provee los Auxiliares del Inspector Oficial con el fin de garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados, de acuerdo a la asignación establecida por el INVIMA, los cuales cuentan con autorización por parte del INVIMA y dan cumplimiento a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el INVIMA	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 1	La planta admite animales bajo control especial cuando durante el transporte se presenten animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 2	La planta admite animales bajo control especial bovinos mayores de 30 meses de edad que mueran durante el transporte, el cual es objeto de muestreo para EEB para lo cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, realizará coordinación con el Instituto Colombiano agropecuario -ICA.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 3	La planta admite animales bajo control especial cuando sospeche que éstos han sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos de retiro o sometidos a factores ambientales riesgosos para el consumo de sus carnes.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 4	Todo animal que muera en los corrales de la planta se decomisa totalmente y se muestrea para EEB	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo a la PBA

Res 240 de 2013 Art 43. N. 5	Los animales que en la inspección ante-mortem presenten síntomas de Rabia, Tétano, Paresia Puerperal, Encefalopatía Espongiforme Bovina o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, es decomisado totalmente e incinerado, siendo objeto de muestreo para Encefalopatía Espongiforme Bovina - EEB.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 6	Los animales admitidos bajo control especial son mantenidos en corrales de aislamiento hasta que desaparezca la causa de restricción o los resultados de los exámenes practicados así lo determinen.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo a la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 7	Si dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante-mortem no han sido sacrificados, los animales son reexaminados	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 43. N. 8	El dictamen final sobre si un animal debe ser beneficiado, así como las condiciones que se requieren para un beneficio especial, las determina la inspección oficial.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 47	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el manejo de los animales sospechosos conforme a la legislación vigente	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 48	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el manejo de hembras paridas y abortos conforme a la legislación vigente y se acogerán las disposiciones establecidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para el sacrificio de hembras.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 50	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el manejo de los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante mortem conforme a la legislación vigente	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 49 y 51	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el manejo de los animales para sacrificio de emergencia como consecuencia de la inspección ante mortem conforme a la legislación vigente	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 52	Inspección post-mortem.	

Res 240 de 2013 Art 52	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección post-mortem y los cumple. El dictamen oficial de la inspección post-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 52. N.6 Art. 53 Parágrafo 1.	El establecimiento cuenta con un sistema de identificación, que permita establecer la directa relación de todas las partes del animal con la canal hasta que se produzca la inspección oficial.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 52. N.7	El establecimiento no retira ningún producto cárnico comestible hasta que se finaliza la inspección y se emite el dictamen final	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 52. N. 9	El establecimiento mantiene las canales a las que se les debe realizar exámenes complementarios en cámaras refrigeradas aisladas e identificadas hasta que se emita el dictamen final	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 52.N. 10	El establecimiento identifica y retira de la línea de faenamiento las canales que presentan lesiones o alteraciones que ponen en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento y las mantiene aisladas hasta su dictamen final.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 52. N. 11	El establecimiento dispone de las canales, medias canales, cuartos, partes de ellas, vísceras y órganos que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano en contenedores cerrados destinados a este uso exclusivo, las cuales son marcadas en toda su extensión en forma notoria e indeleble (incisiones, tinta especial), retiradas en el menor tiempo posible de la sala de beneficio y transportadas a los lugares destinados para su acopio, procesamiento o destrucción.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 55	El establecimiento presenta la cabeza desollada, descornada y lavada, con el fin de realizar la inspección del conjunto cabeza y lengua. A todos los bovinos se les determina la edad, por medio de la comprobación del grado de desarrollo, desgaste de los dientes y el punto de crecimiento en el que se halla el esqueleto	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 57	El establecimiento cuenta con la infraestructura necesaria para realizar la inspección de canales después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA

Nit - 901031428-1

Res 240 de 2013 Art 56 Parágrafo	No se realiza la comercialización para consumo humano de los Materiales Específicos de Riesgo - MER, definidos en el Decreto 2350 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 59	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el procesamiento de bovinos lidiados en las plazas de toros conforme a la legislación vigente (Opcional si el establecimiento realiza este proceso).	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Res 240 de 2013 Art 62	GUÍA DE TRANSPORTE	
Res 240 de 2013 Art 62	De la planta de beneficio el vehículo sale con la guía de transporte establecida por el INVIMA para demostrar la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec. 2270 de 2012 Art. 17	PLAN DE MUESTREO	
Dec. 2270 de 2012 Art 17	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	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
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	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec. 2270 de 2012 Art 17 N. 3	En el plan de muestreo se determina el responsable de la toma de muestra	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
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 entren en contacto con el alimento y el personal en las diferentes áreas, con énfasis en las de proceso	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA

Nit - 901031428-1

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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
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.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129	CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	
Dec 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129 N. 1	Cuando se almacenan carnes empacadas, estas se mantienen en estantes que permiten la circulación del frío.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129 N. 3	El vehículo de transporte de carne cuenta con la temperatura requerida por los productos a transportar.	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA
Dec 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129 N. 6	El agua procedente de los difusores es canalizada mediante tubos hacia los desagües	Los difusores cuentan con sistema de drenaje para la evacuación de aguas producto de trabajo
Dec 1500 de 2007 Art. 9	VIDA UTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.	
Dec 1500 de 2007 Art. 9	La planta de beneficio establece la vida útil del producto de acuerdo con condiciones de conservación con base en estudios de estabilidad	No se cuenta con programas ni manuales de operaciones, estos se deben diseñar de acuerdo con la PBA

Adicionalmente al cuadro anterior, lo cual es un cuadro comparativo entre lo encontrado en la PBA de ciudad Bolívar y el decreto 1500 de 2007 se tiene otras apreciaciones observadas en la visita.

Las vías de acceso a las instalaciones, patios de maniobras, parqueaderos se encuentran sin pavimentar, lo que ocasionaría levantamiento de polvo a el paso de los vehículos, el patio de maniobras de la zona limpia es demasiado pequeño esto impide una buena maniobrabilidad cuando se tenga que retirar los productos terminados.

En los portones de ingreso vehicular se deben proveer de un arco para la desinfección de los vehículos que ingresen o salgan de la PBA, se debe adecuar el existente y hacerle un mantenimiento general y dotarlo de bombas y tanque para el almacenamiento de químicos, también es importante las instalaciones sanitarias para la evacuación del sistema para desinfección de las ruedas de los vehículos.

La PBA, debe contar con otros componentes tales como: adecuar y optimizar el lugar para disposición de las pieles ya que éstas se deben sacar lo más rápido posible de la planta una vez sean retiradas del animal, se debe contar con un lugar para disposición de la sangre.

También se observa que el edificio para la disposición del contenido ruminal está en una ubicación contraria a el flujo de los procesos, generando así algún tipo de contaminación cruzada, este se debe reubicar de tal forma que vaya acorde a los flujos de procesos, cabe anotar que este edificio debe contar con un sistema de drenaje y posteriormente conectar a un tratamiento primario de las aguas residuales, “este edificio se encuentra en ruinas”.

Sistema de tratamiento de aguas residuales e industriales es muy deficiente “lo existente no cumple con las condiciones necesarias para tal fin, esta se debe optimizar y también se hace necesario contar con un sistema de tratamiento primario “trampas de grasas-desarenadores” para que las aguas de vísceras blancas sucias, corrales y estercoleros no lleguen directamente hasta el sistema, se debe hacer un mantenimiento a los componentes existentes del sistema de tratamiento de aguas residuales.

El agua que se tiene almacenada para los procesos es muy poca, ya que el consumo por animal es de 500 litros por bovino y 250 litros por porcino y se debe tener el doble de esta agua almacenada, se recomienda definir la capacidad de la planta y así hacer la ampliación en almacenamiento.

No se cuenta con un lugar, para el lavado de camiones, ya que, si se evidencia que si en algún camión llega un animal sospechoso de alguna enfermedad, este vehículo debe ser lavado y desinfectado dentro de la instalaciones.

No se cuenta con un almacén principal para guardar insumos y materiales que serian utilizados en los procesos, igual mente herramientas y maquinaria.

El área de parqueaderos de furgones se debe rediseñar ya que en esa parte es donde se proyectaría las ampliaciones de la zona limpia con sus respectivos despachos de los productos. estos se deben construir de acuerdo con los flujos de personal.

El lugar donde se encuentran las maquinas no está ubicada en un área acorde a su funcionamiento, ya que se observa que está en una zona limpia, esta se debe reubicar a igual que el taller ya que aquí se manipular combustible y aceites.

No se cuenta con un cuarto para la recolección de residuos sólidos, esta es importante ya que es allí donde se acopian todos los residuos producto de los baños, cafetería, oficina etc, tampoco se cuenta con una cafetería o un lugar propio para que los operarios y administrativos tomen sus alimentos esta debe estar separadas de acuerdo con el lugar de operaciones limpio o sucio. Tampoco se cuenta con un lugar o salón para las capacitaciones del personal.

La iluminación a en interior de la PBA bovinos es muy deficiente y en la PBA porcinos se observa que no hay cableado ni iluminación, en ambos casos se debe cumplir con los luxes estipulados en la norma, las instalaciones eléctricas existentes no cumplen con la norma retie.

Los corrales solo cuentan con una sola rampa para descargue de ganado, tampoco se tiene corrales de recepción ni bascula para el pesaje de los animales, se debe construir la oficina de pesaje y el corral de observación. No existe una separación física entre los corrales, que impida el intercambio de fluidos y estiércol también carecen de un sistema de drenaje optimo, bien sea para el lavado de estos o para conducción de orinas generando encharcamientos en los pisos.

Cabe anotar de la capacidad de esta es muy deficiente y requiere una ampliación y completar el sistema.

Los baños y vestieres no cuentan con algunos equipos sanitarios, tampoco se evidencian medias cañas, pered-pared, pared-piso, pared-techo, estos se deben separar por géneros con una capacidad de 20 personas por unidad sanitaria.

Se observa que algunos pisos a el interior de la planta están en mal estado y presentan empozamiento en algunas áreas de la PBA, los drenajes están escasos y no cumplen con los diámetros necesarios para una adecuada evacuación rápida de los fluidos.

Las redes de aguas residuales e industriales no cumplen con los diámetros requeridos en la mayoría de las zonas de trabajos, adicionalmente se observa que son muy escasos ocasionando posibles inundaciones o empozamiento.

La PBA actualmente cuenta con un sistema de ventilación bastante escaso, consideramos que este se debe ampliar a todas las áreas de proceso talque se puedan extraer todos los vapores y gases a interior de las zonas de trabajos.

La línea de proceso es demasiado corta, esto ocasionan que algunos puestos de trabajos no existan o en su efecto que se realicen varias operaciones en un solo lo que generaría una contaminación cruzada o choques de operarios o de actividades, esta se debe ampliar por lo menos en 12 metros y así poder ubicar todos los puestos de trabajo requeridos por la norma y hacerles sus respectiva dotación, la línea de terminación y salida también se debe ampliar por lo menos en 8 metros y ubicar los puestos que faltan, esto ocasionaría correr algunos cuartos fríos y construirle las áreas de cuarteo y despachos.

Los equipos con que cuenta la PBA actualmente son deficiente y algunos ya requieren cambios, estos se deben completar para garantizar las labores en cada zona y así obtener un buen producto.

Los cuartos fríos se encuentran en total abandono, las puertas de se encuentran el muy mal estado. Los pisos presentan empozamiento, se evidencian algunos sifones a el interior de estos, algunos pisos presentan agrietamiento, no se evidencia aislamiento térmico en los pisos, se debe hacer un mantenimiento a lo equipos y motores que los conforman ya que por el desuso estos, pueden estar pegados y los ductos tapados

Las zonas de proceso “vísceras blancas, patas, cabezas” solo cuentan con una sola área para estos procesos, desarrollando aquí proceso sucio y proceso limpio, esto genera contaminación del producto, el piso de esta área se encuentra en mal estado, el sistema de drenaje en esta área es escaso y podría colapsar y ocasionar inundaciones, se debe diseñar y construir las áreas de procesos limpio de estas actividades y proveer de las zonas de carga de estos productos.

La mesa de vísceras blancas no esta acorde a los procesos que se desarrollan en esta zona, esta se debe rediseñar y dotarla de un caño soplador para la conducción del contenido ruminal hasta su disposición final, los drenajes y sifones en esta zona son demasiados pequeños, estos se deben cambiar a 6”.

En la planta de porcinos solo se cuenta con la edificación en regular estado y unos corrales sin cubierta, esta se debe rediseñar hacer las respectivas ampliaciones, dotarla de todos las herramientas y equipos necesarios para todos los procesos.

Se debe hacer un rediseño general de las plantas de beneficio animal tanto bovinos como porcinos, ya que de acuerdo con lo observado y a el recorrido que se hizo de acuerdo al decreto 1500 de 2007 y el plano actual se puede evidenciar que, faltan muchas áreas de proceso, la línea de sacrificio es muy pequeña, algunas áreas con que se cuentan en la planta son de misionado pequeñas, existen cruces sanitarios y contaminación cruzada ya que los flujos no están bien definidos.

La PBA del municipio de Ciudad Bolívar en las condiciones que se encuentra actualmente no cumple con las normas sanitarias vigentes en el país para este tipo de industrias para la cual haremos las siguientes recomendaciones:

Recomendación técnica: se recomienda hacer un rediseño general de la PBA de bovinos, la PBA de porcinos y todos sus componentes externos, realizar las respetivas construcciones para las ampliaciones, dotaciones en herramientas, equipos y de los cuartos fríos, se debe hacer un mantenimiento general de las construcciones existentes y de los equipos, todo ajustado a la normatividad vigente “decreto 1500 de 2007”

Recomendaciones sanitarias: se recomienda cambiar los diámetros de las tuberías para las aguas industriales ya que son muy pequeños, esto ocasiona que las evacuaciones de estas aguas no sean rápidas, pudiendo ocasionar inundaciones, también es conveniente contar con un cañón soplador para la evacuación del contenido ruminal en la sala de vísceras blancas y que este material sea conducido hasta un estercolero. Se debe contar con todos los programas y manuales de procedimiento, definir los flujos de las operaciones, personal y de los productos.

Recomendaciones ambientales: Optimizar el sistema de tratamiento de aguas residuales en cuanto a las redes de aguas residuales, contar con un sistema de tratamiento primario, se deben separar “aguas de proceso y aguas domésticas, tener muy en cuenta todos los programas ambientales tales como, PTAR, estiércol, contenido ruminal, pieles, y otros subproductos, se debe contar con un registro único ambiental.

Nit.: 901031428-1

Recomendaciones jurídicas: de acuerdo con experiencia en otras PBA en el país, se recomienda que la administración de la Planta de beneficio animal del municipio de ciudad bolívar, este a cargo del sector privado, mediante una sociedad de economía mixta, esto teniendo en cuenta el alto costo de las inversiones, mientras que, en los contratos de concepciones, al terminar su vigencia el contratista se lleva todos los equipos y herramientas dejando la PBA sin maquinarias para las operaciones.

Presupuesto estimado: Teniendo en cuenta lo anterior se proyecta un presupuesto de inversión de la siguiente forma:

Rediseño general de las PBA, bovinos, porcinos y parte externa.
Demoliciones varias.
Optimización y ampliación instalaciones sanitarias.
Ampliación capacidad de caldera.
Ampliación en 20mt de la línea de proceso.
Construcción área administrativa.
Construcción de áreas limpias de proceso “vísceras, patas, cabezas”.
Construcción áreas de despachos.
Adecuaciones generales corrales bovinos incluye corral de observación y corrales de recepción.
Construcción caseta estercolero.
Optimización y ampliación del sistema de inyección y extracción de aire.
Climatización de las PBA, bovinos y porcinos.
Adecuación caseta de pieles.
Reubicación caseta de maquinaria y talleres.
Separación baterías sanitarias mujeres-hombres.
Construcción techo sanitario.
Ampliación planta de energía.
Ampliación capacidad de agua.
Adecuación corrales bovinos, incluye construcción de caseta de pesaje y oficina.
Pavimentación de vías y patios de maniobras.
Optimización de los arcos de desinfección.
Optimización del sistema de tratamiento de aguas residuales e industriales.
Adecuación y ampliación PBA, porcinos.
Dotaciones varias bovinos y porcinos y otros componentes.
Programas y manuales operativos de las PBA, bovinos y porcinos.

El presupuesto aproximado para las inversiones generales de acuerdo las actividades antes mencionadas y las ampliaciones que se requieren para dar cumplimiento con el decreto 1500 de 2007, en su primera etapa es de **\$5.000.000.000 “Cinco mil millones de pesos”**, pudiendo llegar hasta unos **\$6.500.000.000 “Seis mil quinientos millones de pesos”**, el tiempo de ejecución va de acuerdo con lo que se estipule en los estatutos a la hora de conformar la sociedad.

EL TOATAL DEL AVALÚO ES DE **\$ 4.501.167.945,00** CUATRO MIL QUINIENTOS UN MILLONES CIENTO SESENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MLV

CABE RESALTAR QUE NO TODO LO AVALUADO APLICA PARA UNA CERTIFICACIÓN DECRETO 1500 DE 2007 INVIMA, YA QUE SE DEBEN HACER LAS RESPECTIVAS MODIFICACIONES Y AMPLIACIONES, CONSIDERAMOS QUE DE LO EXISTENTE PODRIAMOS RECUPERAR ENTRE UN 60% HASTA UN 70%, TODO DEPENDE DEL REDISEÑO Y EL PRESUPUESTO DEFINITIVO QUE SE REALICE.

Nota1: la segunda y tercera etapa depende del rediseño y los cálculos que se tengan, en ningún momento el cronograma de las actividades obras van a interferir con las operaciones de los procesos de la PBA.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Vías y patios de maniobras sin pavimentar



Construcciones abandonadas y el muy mal estado



Construcciones sin terminar con hierro en espera



Cubierta de la PBA en mal estado y con terminación en polisombra



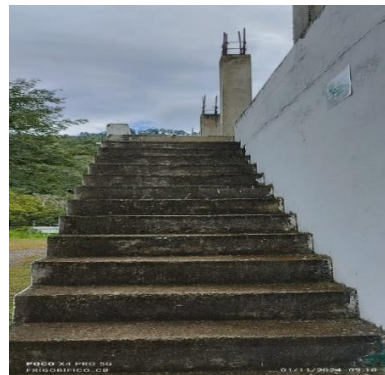
Portería principal sin sistema para desinfección de vehículos



Una sola rampa de desembarcadero sin corral de recepción



Puertas de cuartos fríos en mal estado



Escaleras sin barandillas



Área de cargue sin terminar



Tanques de almacenamiento deficientes



Desagüe del estercolero



Estercolero en mal estado



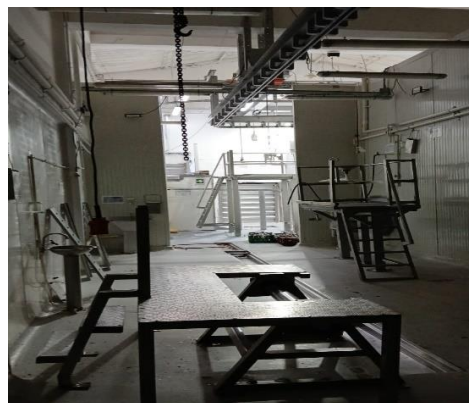
Corrales porcinos en mal estado



Escombros y llantas a el interior de la PBA



Cavas sin terminar



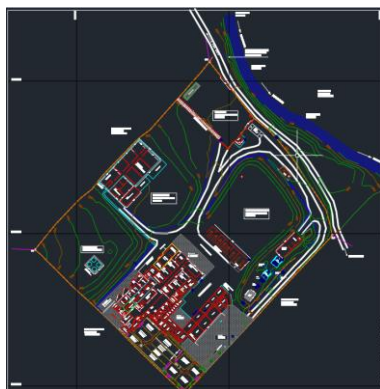
Línea de asado corta



Equipos y herramientas sin mantenimiento



uros con acabado en mal estado



Rio bolívar cerca a los predios de la PBA

Atento a sus comentarios;

Cordialmente;


FÉLIX HARRISON ROMAÑA
Gerente General.
FHR Ingeniería SAS.