ACTIVIDAD 3. Perfil sanitario de la empresa

Con guía del docente y la lectura del decreto 3075 de 1997 realice el perfil sanitario de la planta de procesamiento de la institución o de una empresa de la región, tenga en cuenta que puede acceder a información confidencial que puede acarrear problemas para la imagen de la empresa que visita. Esta actividad consiste en detectar los puntos débiles de los programas de BPM, para esto se efectúa un diagnóstico visual, consignado en el formato de evaluación del INVIMA adjunto, que incluye los literales del Decreto 3075/97 como guía. Luego se realiza el perfil sanitario que es la representación gráfica del cumplimiento de las BPM. Tener en cuente (PMX) puntuación máxima, (POB) puntuación obtenida

Nombre de la empresa _____

Institución educativa _____

PERFIL SANITARIO DE LA EMPRESA Siguiendo el Decreto 3075 de 1997																
EMPRESA:			PREPARADO POR:												FECHA:	
NUMERAL		ASPECTO	PMX	POB	Porcentaje de cumplimiento											META
					%	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	
I		EDIFICACIÓN E INSTALACIONES														
8	a - c	Localización y accesos	3													
	d - j	Diseño y construcción	7													
	k - m	Abastecimiento de agua	4													
	n - o	Disposición de residuos líquidos	2													
	p - q	Disposición de residuos sólidos	2													
	r - v	Instalaciones sanitarias	5													
		CONDICIONES DEL ÁREA DE ELABORACIÓN														
9	a - c	Pisos y drenajes	3													
	d - g	Paredes, Techos	4													
	h	Ventanas y otras aberturas	1													
	i - j	Puertas	2													
	k - ll	Escaleras, elevadores y complementarios	3													
	m - o	Iluminación	3													
	p - q	Ventilación	2													
II		EQUIPOS Y UTENSILIOS														
10		Condiciones generales de diseño y capacidad	1													
11	a - l	Condiciones específicas	12													
12	a - e	Condiciones de instalación y funcionamiento	5													
III		PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS														
13	a - b	Estado de salud	2													
14	a - e	Educación y capacitación	4													
15	a - l	Prácticas higiénicas y medidas de protección	12													
IV		REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN														
17	a - g	Materias primas e insumos	7													
18	a - e	Envases	5													
19	a - k	Operaciones de fabricación	11													
20	a - d	Prevención de la contaminación cruzada	4													
21	a - c	Operaciones de envasado	3													
V		ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD														
22		Control de calidad	1													
23		Sistema de control	1													
24	a - d	Requisitos del sistema de control y aseguramiento	4													
26		Laboratorio de pruebas y ensayos	1													
27		Profesional o personal técnico idóneo	1													
VI		SANEAMIENTO														
29	a	Plan de saneamiento	1													
	b	Programa de desechos sólidos	1													
	c	Programa de control de plagas	1													
VII		ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN														
31	a - g	Almacenamiento	7													
33	a - h	Transporte	8													
34		Distribución y comercialización	1													
35	a - e	Expendio de alimentos	4													
		TOTAL	138													