

Criterios de implementación ISO 22000:2018. Estudio de caso finca Turipaná, sector primario en la producción y comercialización de ganado bovino para carne.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD BAJO LINEAMIENTOS BPM y HACCP . JORGE GARCÉS BLANQUICETH, FREDY LEÓN RODRÍGUEZ

JORGE GARCÉS 15 DE NOVIEMBRE DE 2019 23:13

Resumen ejecutivo

JORGE GARCÉS 10 DE DICIEMBRE DE 2019 12:20

La finca Turipaná es una empresa ganadera ubicada en el departamento de Córdoba, municipio de Cereté, que tiene un componente productivo de cría de bovinos productores de carne, los cuales una vez cumplen el ciclo de cría, se comercializan en pie, como animales de levante o se llevan a ceba y son vendidos en subastas ganaderas, frigoríficos y a otros productores de la región.

La empresa tiene como objetivo certificarse en buenas prácticas ganaderas y ofrecer al mercado un producto con destino a la industria cárnica, que cumpla con los estándares de calidad e inocuidad, gestionando, además, el análisis de peligros, puntos críticos de control (HACCP), que garanticen su inocuidad, para lo cual quiere evaluar sus procesos y productos a la luz de la norma ISO:22000:2018.

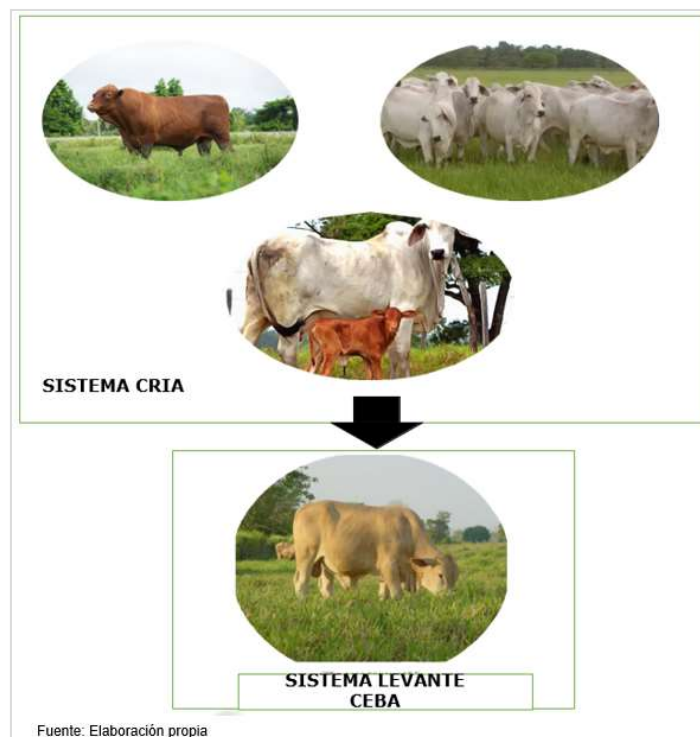
Como fortalezas, la organización cuenta con una certificación bajo la norma ICONTEC, ISO 9001) (Sistema de gestión de calidad), lo cual le ofrece ventajas comparativas para implementar un sistema de gestión bajo la norma ISO 22000, dada la complementariedad de estos sistemas y además, cumplimiento de normas legales en materia sanitaria.

Para lograr sus objetivos la organización debe ajustar y fortalecer sus procesos para el cumplimiento de requisitos de inocuidad alimentaria y sostenibilidad ambiental, fundamentado en aplicación de buenas prácticas ganaderas, cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios, utilización de razas bovinas adaptadas eliminación o disminución a niveles aceptables de insumos que afecten la inocuidad y utilización de sistemas silvopastoriles que

contribuyen a la sostenibilidad ambiental, bienestar animal y mitigación del calentamiento global.

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 09:08

Sistema de producción bovina de la finca.



Contexto General del sector productivo

JORGE GARCÉS 10 DE DICIEMBRE DE 2019 12:29

Según el censo bovino 2019, Colombia cuenta con 27,234.027 cabezas de bovino de los cuales el 59% está orientado a la producción de carne, 35% a doble propósito (carne y leche) y el 6% a la especialidad de leche. (Fedegan, 2018).

El consumo per cápita de carne bovina en Colombia es de 19.2 Kg/persona año, siendo menor que el de carne de pollo que es de 35.2 Kg/persona/año y mayor al consumo de carne de cerdo que es 10 Kg/persona/año.

Según cifras de Fedegan, el sacrificio de bovinos en Colombia en el 2018 se estima en 4.2 millones de cabezas de los cuales el 83% tuvieron un sacrificio formal y el 17% un sacrificio informal. En lo corrido del 2019 el 96.7% de los animales sacrificados formalmente se han destinado al consumo interno y solo el 3.3% se han destinado a exportación. (Fuente DANE-ESAG).

Como se puede observar la producción de carne bovina en Colombia se destina principalmente al consumo interno y es relativamente poco lo que se exporta pese a que el país ha logrado avances como el estatus sanitario alcanzado en cuando a erradicación de la fiebre aftosa y además, poseer condiciones ambientales favorables para producir carne, por su ubicación en la zona ecuatorial, con fotoperiodos prolongados que favorecen la actividad fotosintética y por ende el desarrollo de pasturas, que son una fuente alimenticia de bajo costo, para producir proteína de origen animal en niveles competitivos.

Una de las grandes limitaciones que tiene el país en materia de exportación de productos cárnicos a los grandes mercados internacionales como lo son EE.UU, China, Japón, Korea de Sur, Hong Kong, Rusia y la unión Europea son precisamente las restricciones que colocan algunos de estos países por el incumplimiento de estándares de inocuidad alimentaria y protección del medio ambiente, los cuales para ser subsanados requieren el cumplimiento de la normatividad legal y reglamentaria alineada con normas como la ISO 22000, ISO 14000, el codex alimentarius y demás disposiciones internacionales y estándares en esta materia.

Esto se puede evidenciar en que de 623.794 predios ganaderos censados en el país, solo 1035 predios están certificados en Buenas Practicas Ganaderas (BPG), de las cuales 408 son predios orientados a la producción de carne y 627 a la producción de leche (Fuente ICA). Esto representa el 0.17% de predios certificados en BPG, lo cual es una cifra muy baja para pretender cumplir con los estándares internacionales que aseguren la inocuidad de productos y subproductos de origen bovino.

En Colombia predominan aun los sistemas extensivos y semi-extensivos en la producción ganadera, lo cual dificulta obtener un producto que sea inocuo para la salud humana, a lo cual se suma que los bovinos por su proceso de digestión

entérica son grandes productores de gas metano, uno de los gases de efecto invernadero, lo cual amerita que se deben implementar sistemas productivos que ayuden a mitigar este fenómeno, como por ejemplo los sistemas silvopastoriles que ayudan a la captura de carbono de la atmosfera, ayudan a la recuperación de la biodiversidad, proporcionan un ambiente de confort a los animales y permiten que los animales tengan un coctel de fuentes nutritivas que aumenten la productividad de los animales.

Descripción de la problemática de inocuidad alimentaria del sector

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 09:25

Una de las grandes limitaciones que ha tenido la ganadería nacional para exportar sus productos, especialmente los cárnicos, se debe al incumplimiento de normas para garantizar la inocuidad del producto y la conservación del medio ambiente.

El estado colombiano y el gremio ganadero han invertido gran cantidad de recursos y esfuerzo para subsanar las restricciones de tipo sanitario y ambiental impuesto por los países que ostentan los mayores volúmenes de importación de carne en el mundo; logrando algunos avances, como por ejemplo la declaratoria de zonas libres de fiebre aftosa, sin que ello haya sido suficiente para lograr la apertura de los grandes mercados internacionales.

Esto tiene que ver en parte porque en el país aún predominan sistemas ganaderos extensivos y semi intensivos, donde se utilizan métodos y técnicas de explotación ganadera que son contrarias a las directrices de las normas internacionales en materia de inocuidad alimentaria, gestión de peligros para la inocuidad (HACCP) e inocuidad ambiental.

Entre estos problemas tenemos, el uso indiscriminado de productos químicos y drogas veterinarias tanto en el manejo de praderas como en el tratamiento de los animales. Se acude mas al método curativo que al preventivo.

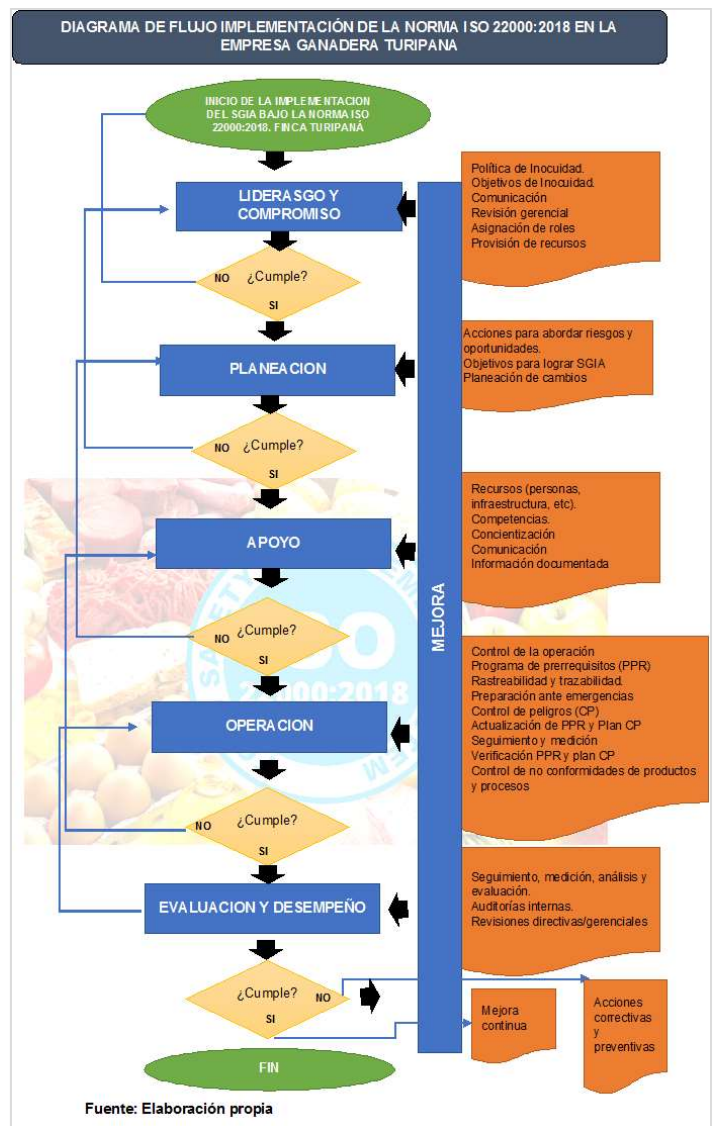
Las fuentes hídricas son contaminadas por productos químicos utilizados en explotaciones agropecuarias y por la inadecuada disposición de residuos biológicos y químicos derivados de esta actividad. A ello se suma las inadecuadas prácticas como la tala y quema de bosques para sembrar pasturas y otras que favorecen problemas de erosión y compactación del suelo, con pérdida de capacidad productiva. Otro problema son las deficiencias organizacionales de las fincas como empresas ganaderas que impiden la implementación de procesos para prevenir y controlar peligros que afectan la inocuidad y el medio ambiente. La casi

nula documentación de los procesos que se realizan en las fincas dificultan la verificación de cumplimiento y trazabilidad de los mismos.

La empresa Turipaná no es ajena a estos problemas. Aunque tiene avances como por ejemplo, certificación de su sistema de gestión de calidad bajo la norma ISO 9001, en varios de sus procesos y certificación de hato libre de Brucelosis y tuberculosis, se hace necesario ampliar el alcance del sistema de gestión a la parte de ganadería, principalmente en lo referente a inocuidad del producto que comercializa y en el control de peligros para la inocuidad y el ambiente.

La organización quiere mejorar su sistema de gestión del riesgo de peligros de inocuidad, fortaleciendo sus sistemas de prevención de peligros para la inocuidad, como por ejemplo la prevención de ETAs. Así mismo, eliminando o llevando a niveles aceptables el uso de insumos que puedan afectar la inocuidad alimentaria.

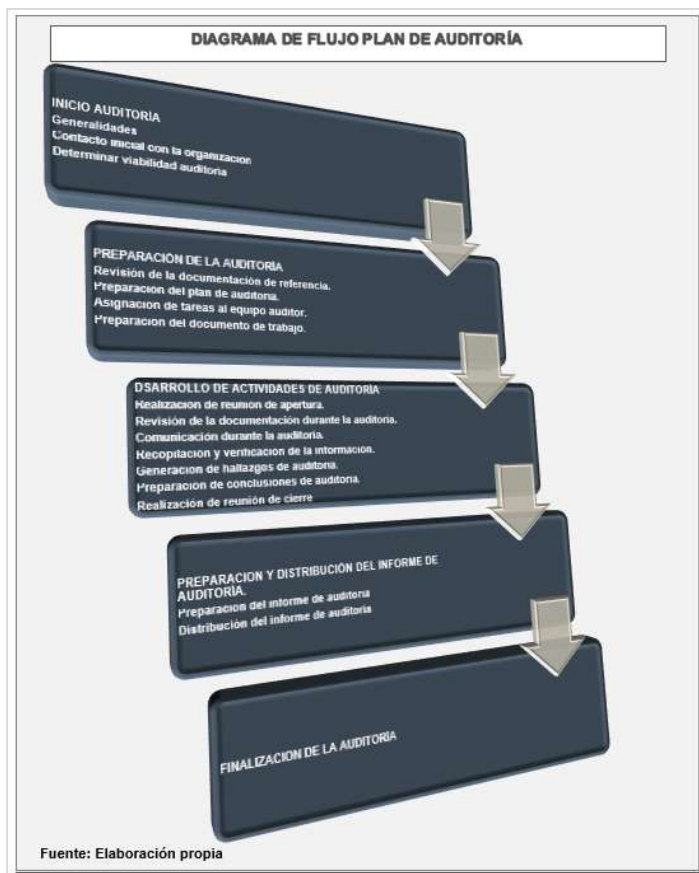
Para la empresa Turipaná es de suma importancia que sus actividades de explotación ganadera se desarrollen dentro de los parámetros de inocuidad alimentaria y sostenibilidad ambiental, propiciando sistemas que contribuyan a la recuperación de la biodiversidad, a la captura de carbono atmosférico, para mitigar el efecto invernadero y a las buenas prácticas ganaderas (BPG) y de manufactura (BPG) para que sus productos desde el sector primario se puedan insertar en la cadena agroalimentaria que cumple la legislación en materia de inocuidad alimentaria y protección del medio ambiente. De tal forma que se convierta en un referente para las explotaciones ganaderas de la cadena cárnica.



JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 09:44

Diagrama de flujo

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 09:40



basados en la norma ISO 22000:2018, asegura un excelente puesto a nivel local, nacional y mundial en temas de mercadeo, porque muy seguramente los consumidores prefieren depositar su confianza a una empresa que sus atributos de calidad comercial y valor nutricional sean mayor que en otras.

Alcance

FREDI LEON 12 DE DICIEMBRE DE 2019 12:17

Este proyecto es de suma importancia y es un paso de gran impacto, para que la empresa (Finca Turipaná) pueda certificar sus procesos.

Hay que destacar que ya esta empresa cuenta con una certificación de ICONTEC bajo la norma ISO 9001:2015, la cual es un instrumento eficaz que permite mejorar de forma continua el desempeño de la gestión empresarial, asegurando el correcto funcionamiento de los procesos, enfocándose en la mejora continua y la satisfacción del cliente, agregando valor a sus productos/servicios y resultados económicos, posicionándose en el mercado y diferenciándose de la competencia.

<https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/ISO-9001-2008.pdf>.

En este sentido el propósito de este proyecto se centra en hacer la respectiva identificación de los principios de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, documentar, llevar a cabo la estructura de la Norma ISO 22000:2018 y luego la identificación del trabajo y registro de la implantación del SGIA, con la realización de estos pasos la empresa puede documentarse y así llegar a la certificación.

El alcance de la presente auditoría se extiende a la verificación de cumplimiento de requisitos en los procesos inherentes al sistema de producción bovina de animales productores de carne para consumo humano. Principalmente aquellos que tienen impacto en la inocuidad del producto, como son identificación de puntos críticos y control de peligros para la inocuidad, gestión del riesgo mediante BPG, evaluación de los procesos documentales y de seguimiento, para obtener un diagnóstico inicial de la organización frente al cumplimiento de requisitos a la luz de la norma ISO 22000:2018

Legislación SGIA aplicable

FREDI LEON 10 DE DICIEMBRE DE 2019 12:16

1. La norma ISO 22000:2018: "Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos" es un marco de referencia y

Aspectos e impacto de la inocuidad alimentaria

FREDI LEON 10 DE DICIEMBRE DE 2019 12:20

Todos los consumidores a nivel mundial esperan ante el consumo de alimentos, que estos estén en óptimas condiciones de calidad, es decir, sean alimentos inocuos, para así garantizar un buen estado de salud.

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), quien es la única Organización internacional que supervisa todos y cada uno de los procesos de la cadena alimentaria (la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), define la inocuidad de los alimentos como la ausencia, o niveles seguros y aceptables, de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud de los consumidores; <http://www.fao.org/food-safety/es/> con esta definición se puede inferir no solo la suma importancia que tiene el suministro de alimentos inocuos, y es que, no solo es asegurar y garantizar la salud de los consumidores (puesto que un alimento no inocuo ocasiona intoxicaciones y/o enfermedades), sino también, el posicionamiento en el mercado de las empresas que generan este tipo de alimentos, es decir, una empresa, entidad, o compañía que tenga dentro de su plataforma estratégica (política de calidad) la implementación de un manual de inocuidad de alimentos

estandarización en seguridad alimentaria que garantiza la confianza en la calidad de los productos y respalda la tranquilidad y seguridad de los consumidores en los alimentos que consumen, permitiendo:

- Mejor control de las actividades de seguridad alimentaria.
- Facilita el cumplimiento de la legislación aplicable.
- Promueve el crecimiento del mercado.
- Aumenta la confianza de los clientes, las partes interesadas y del consumidor final.
- Mejora la gestión de riesgos.
- Se integra con otros sistemas de gestión ISO.

Se aplica a:

- Agricultores y ganaderos.
- Productores de materias primas.
- Cadenas de distribución minorista y mayorista.
- Servicios de transporte, almacenamiento y distribución.
- Servicios de catering y restauración.
- Proveedores de embalajes, envasados y etiquetado de alimentos.
- Proveedores de equipos de la industria alimentaria.

2. La Comisión del Códex Alimentarius, fundada por la FAO (organización mundial de la alimentación) y la OMS (organización mundial de la salud). Aunque no establece normativas de obligatorio cumplimiento, elabora normas y códigos de buenas prácticas que son aceptados como referente en todo el mundo.

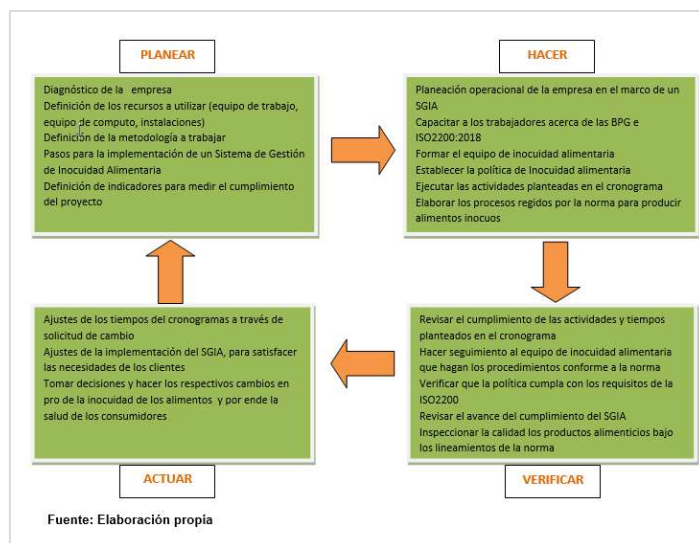
3. En Colombia la legislación de alimentos está regulada por las siguientes normas: <https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/>

- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios y BPM)
- Resolución 2505 de 2004 (Transporte de Alimentos)
- Resolución 604 de 1993 (Ventas de alimentos en la vía pública)
- Decreto 1500 de 2007 (Carne, Comestibles y Derivados)
- Resolución 5109 de 2005 (Etiquetado de Alimentos)
- Resolución 2115 de 2007 (Agua Potable)
- Resolución 719 de 2015

Ciclo PHVA

FREDI LEON 23 DE DICIEMBRE DE 2019 09:14

CICLO PHVA IMPLEMENTACIÓN DE UN SGIA EN LA FINCA TURIPANÁ



Conclusiones

JORGE GARCÉS 12 DE DICIEMBRE DE 2019 12:15

La empresa Turipaná incorpora en sus procesos elementos que son compatibles y aplicables a un sistema de gestión de inocuidad alimentaria y análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) con un nivel de cumplimiento de requisitos estimado en un 60,2% lo cual se debe principalmente a:

La organización está certificada en sistema de gestión de calidad ISO 9001. Las normas ISO diseñadas bajo el anexo SL le confiere una estructura de alto nivel común que les da compatibilidad, coherencia e integralidad, por lo cual varios de los elementos del sistema de calidad, bajo la norma ISO 9001, son aplicables al cumplimiento de la norma del sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA), ISO 22000.

La organización además incorpora el cumplimiento de varios requisitos legales que son compatibles con los sistemas de inocuidad alimentaria como son el control de peligros asociados a enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs), alcanzado estatus sanitario como hato libre de brucelosis y tuberculosis bovina, Sistemas de identificación, información y trazabilidad animal (IDENTIFICA), necesario para la trazabilidad del producto (animales destinados a la producción de carne). La organización cuenta con infraestructura, recurso humano capacitado y algunos procedimientos pertinentes dentro de un SGIA.

En la evaluación de Buenas prácticas ganaderas realizadas por el ICA, La organización cumple con el 71% de los requisitos fundamentales, el 76% de los requisitos mayores y el 54% de los requisitos menores, según la lista de chequeo de predios productores de bovinos con destino al sacrificio para consumo humano.

Recomendaciones

JORGE GARCÉS 10 DE DICIEMBRE DE 2019 12:22

La organización debe establecer, implementar y mantener una política de inocuidad alimentaria que incorpore el alcance y los elementos de SGIA acordes a la norma ISO 22000:2018.

La organización debe establecer objetivos de inocuidad alimentaria y comunicarlos a todas las partes interesadas y a todos los niveles.

La organización debe crear la documentación de referencia específica de SGIA como el manual de inocuidad alimentaria, procedimientos del SGIA y los instructivos y demás documentos que son pertinentes al sistema y actividad económica.

La organización debe incorporar y alinear los procesos del sistema de gestión de calidad ISO 9001, y las actividades para el control de peligros de inocuidad que ya ha implementado, en forma sinérgica con los procesos del SGIA.

La organización debe establecer y ajustar un programa de prerrequisitos PPR, que sean acordes para el cumplimiento de la inocuidad alimentaria.

La alta dirección debe apoyar todas las actividades inherentes a la implementación del SGIA y crear el equipo de inocuidad alimentaria, que debe liderar la implementación del sistema.

La Organización debe realizar periódicamente una evaluación del SGIA y actualizarlo siempre que sea necesario, para asegurar que estén llevando a cabo los procesos de manera idónea.

La Organización debe garantizar que la Política de inocuidad alimentaria y los objetivos estén relacionados.

La Organización debe asegurar que antes de la implementación del documento éste sea revisado, de manera que se puedan hacer los respectivos cambios, siempre direccionado a la inocuidad de los alimentos y su impacto en el SGIA.

Preguntas

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 10:12

Lista de chequeo Auditoria aplicación de la norma ISO 22000:2018. Finca Turipaná

REQUISITO NORMA ISO 22000:2018	SUBREQUISITO	PREGUNTAS RELACIONADAS	% SUBREQUISITO	VALOR PODERA DO SBREQUI SITO	% REQUISITO	OBSERVACIONES
Liderazgo	Liderazgo y compromiso	¿La alta dirección demuestra liderazgo y compromiso frente al SGIA (política, requerimientos, recursos, comunicación, apoyo, promoción de la mejora continua, etc.)?	50	12,5	50	Aun no se ha implementado el SGIA pero la alta dirección si ha mostrado compromiso con la implementación de otros sistemas como la norma ISO 9001
	Política	¿La alta dirección tiene establecida e implantada una política inocuidad alimentaria apropiada a sus objetivos y contexto, documentada, comunicada y accesible a las partes interesadas?	0	0		Aun no se ha implementado el SGIA
		¿Se documenta y comunica esta política en todos los niveles y se facilita su acceso a las partes interesadas?	75	18,75		No aun la política de inocuidad, pero si la de calidad en los procesos y satisfacción del cliente bajo la norma ISO 9001.
	Roles Responsabilidades y autoridades en la organización	¿La alta dirección a asignado roles y responsabilidades al equipo de inocuidad alimentaria, al líder del equipo, a las personas responsables de documentar y realizar acciones dentro del SGIA?	75	18,75		Aun no para el SGIA, pero si existe un equipo de calidad bajo la norma ISO 22000 y a la alta dirección ha liderado estos procesos eficazmente.
	Acciones para abordar riesgos y	¿La organización ha hecho planeación para Lograr los resultados previstos en el SGIA, aumentar los efectos	50	16,7	50,0	Aunque aún no está implementado el SGIA la organización si planea acciones

Lista de chequeo Auditoria aplicación de la norma ISO 22000
Documento Word
PADLET DRIVE

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 10:12

ICA LISTA DE CHEQUEO DE PREDIOS PRODUCTORES DE BOVINOS CON DESTINO AL SACRIFICIO PARA CONSUMO HUMANO

INFORMACIÓN GENERAL:

Fecha de Auditoria*	Febrero 2 / 2017	Fecha Anterior Auditoria:	
Nombre del predio*	TURIPANA	Número de RSPP*	231200052
Departamento*	CORDOBA	Municipio*	GERESA
Vereda*	Barrio de los Indios	Oficina local RSPP	COMATE
Altura s.n.m		Latitud	
Figorífico de destino*		Longitud	
F.V. Brucelosis:	Sept 2016	F.V. Tuberculosis:	19- Nov 2017
Propietario o representante legal*	CORDOBA	Área destinada de poteros:	
Número de identificación*	800194600-3	Razas	Pommesmanu o.c. BETA
Teléfono*	314227300 02 210	Raza zoológico*	Cria Levante Ceba Cita completo
Cambio electrónico:	YANEXPR TURIPANA	Tipos Bovinos*	1377
Tipo de visita*	Inspección	Certificación	
		Recertificación	

[] Marcar cuando se determine el cumplimiento (puntaje a sumar) [x] Marcar cuando no cumple con el criterio

	Total Criterios	Criterios NA	No. Criterios a Cumplir	% Criterios a Cumplir	Criterios Cumplidos	% Criterios Cumplidos	CONCEPTO	X
Fundamentales (F)	14		14	100%	10	71	Certificable	
Mayores (M)	25		21	85%	19	76	Aplazada	
Menores (Mn)	13		8	60%	7	54	No. Certificable	

1 SANIDAD ANIMAL Y BIOSSEGURIDAD

Nº	DESCRIPCIÓN	TIPO	ESTADO
1.1	Existe constancia de inscripción de predio ante la oficina local del ICA	OB	✓
1.2	Existe certificación oficial vigente que acredite el Hato como libre de Brucelosis	NA	✓
1.3	Existe certificación oficial vigente que acredite el Hato como libre de Tuberculosis	NA	✓
1.4	Se encuentra vigente la vacunación contra las enfermedades de control oficial	OB	✓
1.5	Documentación del predio	OB	✓
1.6	Existen registros de ingreso y salida de personas y vehículos	OB	✓
1.7	Área de cuarentena	OB	✓
1.8	Manejo de animales enfermos	OB	✓
1.9	Instrucciones de manejo sanitarios sobre enfermedades de control oficial	OB	✓

Lista de Chequeo BPG Turipana scan008
Documento PDF
PADLET DRIVE

Referencias

JORGE GARCÉS 12 DE DICIEMBRE DE 2019 15:54

AGROSAVIA, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. (2019). *Manual del sistema de gestión de calidad*. Bogotá D.C.: Intranet corporativa.

DANE, Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (12 de Diciembre de 2019). *Encuesta de Sacrificio de Ganado (ESAG)*. Obtenido de Estadísticas por tema: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por->

[tema/agropecuario/encuesta-de-sacrificio-de-ganado](#)

DANE, Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas. (2019). *Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA 2017)*. Obtenido de Sistema Estadístico Nacional:

https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/enda/ena/2017/boletin_ena_2017.pdf

FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *Inocuidad alimentaria*. Obtenido de

<http://www.fao.org/food-safety/es/>

FEDEGAN. (12 de Diciembre de 2019). *Documentos de estadística*. Obtenido de Fedegan.org.co/estadisticas:

<https://www.fedegan.org.co/estadisticas/documentos-de-estadistica>

FOMAN, F. e. (2019). *Legislación de Alimentos en Colombia*.

Obtenido de <https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/>

ICA, I. C. (2019). *Lista de chequeo de predios productores de bovinos con destino al sacrificio*. Obtenido de Buenas Prácticas Ganaderas:

<https://www.ica.gov.co/areas/pecuaria/servicios/inocuidad-en-las-cadenas-agroalimentarias/listado-de-predios-certificados-en-bpg/forma-3-138-lista-de-chequeo-predios-productores-d.aspx>

ICA, Instituto Colombiano Agropecuario. (2019). *Buenas Prácticas Ganaderas, el próximo gran paso...* Obtenido de

<https://www.ica.gov.co/areas/pecuaria/servicios/inocuidad-en-las-cadenas-agroalimentarias/boletin-mensual-de-inocuidad-y-bienestar-animal/eventos-de-inocuidad/eventos-2018/bpg-generalidades.aspx>

ICA, Instituto Colombiano Agropecuario. (2019). *Censo Pecuario Nacional*. Obtenido de

<https://www.ica.gov.co/areas/pecuaria/servicios/epidemiologia-veterinaria/censos-2016/censo-2018>

ISO, International Organization for Standardization. (2018).

ISO 22000 gestión de seguridad alimentaria. Obtenido de <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:en>

Leyva Consultores S.C. (2019). *Norma ISO 22000: 2018, español aplicación*. Obtenido de ISO-22000-08. Consultoría y capacitación: https://auto-q-consulting.com.mx/Muestra05.ISO22.2019/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf

https://auto-q-consulting.com.mx/Muestra05.ISO22.2019/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf

Marín, M. F. (2013). *Diagnóstico de cumplimiento de requisitos de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000 y*

elaboración de planes de acción. Obtenido de Repositorio Unilibre:

<https://repository.unilivre.edu.co/handle/10901/9919>

Formatos

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 10:22

Fuente: ICA

1.	SANIDAD ANIMAL Y BIOSEGURIDAD	[N]	TIPO
1.1	Existe constancia de inscripción de predio ante la oficina local del ICA	F	OB
1.2	Existe certificación oficial vigente que acredite el Hato como libre de Brucelosis.	My	NA
1.3	Existe certificación oficial vigente que acredite el Hato como libre de Yersiniosis.	My	NA
1.4	Se encuentra vigente la vacunación contra las enfermedades de control oficial	F	OB
1.5	Delimitación del predio	Mn	OB
1.6	Existen registro de ingreso y salida de personas y vehículos	Mn	OB
1.7	Área de cuarentena	My	OB
1.8	Manejo de animales enfermos	My	OB
1.9	Instrucciones de manejo sanitarias sobre enfermedades de control oficial	F	OB
1.10	Identificación de animales	F	OB
1.11	Plan sanitario	My	OB
1.12	Asistencia técnica	My	OB
1.13	Desinfección de vehículos para su ingreso al predio	Mn	NA
2.	SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGUA		
2.1	Cantidad del agua	My	NA
2.2	Almacenamiento del agua	My	OB
3.	CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS E INSUMOS AGROPECUARIOS		
3.1	Registro ICA	F	OB
3.2	Almacenamiento y clasificación de medicamentos y equipos veterinarios.	My	OB
3.3	Almacenamiento de alimentos para animales	My	OB
3.4	Uso de suplementos en alimentación animal	My	NA
3.5	Vigilancia de los insumos pecuarios	F	OB
3.6	Almacenamiento y transporte de productos biológicos	My	NA
3.7	Manejo de medicamentos de control oficial	F	OB
3.8	Responsable para el manejo de los medicamentos y biológicos veterinarios.	My	OB
3.9	Inventario de medicamentos biológicos veterinarios	My	OB
3.10	Inventario de alimentos para animales	My	OB
3.11	Prescripción veterinaria de medicamentos	F	OB
3.12	Respeto del tiempo de retiro de medicamentos veterinarios	F	OB
3.13	Manejo de poteros.	My	OB
3.14	Registros de aplicación de medicamentos veterinarios	F	OB
3.15	Instrumentos para la administración de medicamentos biológicos veterinarios	My	OB
3.16	Uso de alimentos medicados para los animales	F	NA
3.17	Notificación de efectos indeseables o adversos	Mn	OB
4.	INSTALACIONES Y OTRAS ÁREAS		
4.1	El predio esta localizada de acuerdo al plan de ordenamiento territorial del municipio	Mn	OB
4.2	Condición limpieza alrededores	Mn	OB
4.3	Identificación de áreas	My	OB

Forma-3-138-Lista-de-Chequeo-predios-productores-de-bovinos-con-destino-al-sacrificio

Documento PDF

PADLET DRIVE

JORGE GARCÉS 23 DE DICIEMBRE DE 2019 09:53

PLAN DE AUDITORIA			
EMPRESA:	Turipaná	FAX/E-MAIL:	
REPRESENTANTE:		CARGO:	Representante legal empresa
CIUDAD:	Cereté	FECHA DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO	03-12-19
ACTIVIDAD ECONÓMICA : Cria, levante y ceba de bovinos destinados a producir carne, para el consumo humano HERRAMIENTAS DE AUDITORIA Y DOCUMENTOS DE REFERENCIA Manual de calidad ISO 9001, entrevistas al líder de calidad, líder del proyecto comercial bovino de la empresa, médico veterinario y 2 operarios del área de ganadería. Observación directa del área de producción de ganadería.			
AUDITOR:	Jorge Garcés - Fredy León		
FECHA DE EJECUCION AUDITORIA:	03-06-19		
FIRMA AUDITOR LIDER			
REUNION DE APERTURA:	FECHA	02-12-19	HORA 8:00 am
REUNION DE CIERRE:	FECHA	03-12-19	HORA 6:00 pm

CUMPLIMIENTO NORMA ISO 22000_EMPRESA TURIPANA2

Documento PDF

PADLET DRIVE
