

ANALISIS DE IMPLEMENTACION ISO. 22000 – 2018 – NORMAS ISO. 9001 : 2015 CASO DE ESTUDIO PARA ORGANIZACIONES PRODUCTORAS DE CILANTRO.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD BAJO LINEAMIENTOS BPM – Y HACCP. INTEGRANTES. HEBERT HERNANDEZ CLEVES; JAIDER SIERRA ALDON; YURI MORENO MORENO.

JESIERRAAL 16 DE NOVIEMBRE DE 2020 17:22

Resumen Ejecutivo

JESIERRAAL 25 DE NOVIEMBRE DE 2020 16:45

Hortalizas JESA es una empresa productora de cilantro ubicada en Palmira valle, su mercado está concentrado en gran porcentaje en la central de abasto de Palmira el producto final es transportado en camiones hasta los puntos de venta de la región. Al ingresar a la empresa a realizar el desarrollo de la auditoría, se implementó la lista de chequeo en la cual se realizó la verificación de los siguientes aspectos de seguimiento: mantenimientos de maquinarias y equipos, revisión de diferentes protocolos, limpieza y desinfección de las instalaciones, manejo de residuos. Durante el desarrollo de la auditoría se revisará los criterios establecidos en la resolución 2464 de 2013 en la cual se encuentra la especificación de los procesos desde la siembra del cilantro hasta el transporte del mismo.

El objetivo de la visita de auditoría es verificar el cumplimiento de la norma ISO 22000 la cual se basa en el sistema integrado de gestión en seguridad alimentaria y calidad bajo lineamientos de las buenas prácticas de manufactura y agrícolas.

Al finalizar la visita se logra verificar que se encuentran los PCC asociados al lavado de maquinarias y equipos de fumigación, funciones de responsabilidad y un programa de capacitación de acuerdo con el seguimiento de la actividad. Adicionalmente se evidencia que hortaliza JESA no cuenta con un lugar adecuado para el manejo de los residuos correspondiente al lavado de maquinarias y equipos, ya que estos son lavados en cualquier lugar sin implementar las medidas de control de la norma ISO 22000-2018.

Contexto general del sector productivo

JESIERRAAL 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 03:51

El código CIUU, correspondiente a la actividad productiva es el No. 0113, la cual tiene como objetivo la producción de cilantro para el consumo humano, La labor de cosecha se realiza de forma manual

luego se empaca en mazo de aproximadamente 3 kg y a granel se ubican en canastillas y cajas de cartón con ventilación y posteriormente se transporta en camiones hasta el punto de entrega, esto se hace con base al numeral 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013.

En la visita realizada al predio se logra determinar que el productor realiza en cada cosecha una adecuada preparación del terreno con maquinarias hasta dejar el suelo movido y pulido, el agricultor expresa que las cantidades de semilla promedio utilizada es de 20 a 25 Kg por hectárea, a la cual se le da un remojo en agua 24 horas antes de sembrar y se quiebra pasando una botella por encima, esto se hace con el fin de buscar una mayor germinación de la semilla.

Actividad económica producción de cilantro (*Coriandrum sativum*).

Actualmente el cilantro es una de las especias de mayores implicaciones económicas ya que es un cultivo con buen rendimiento y buen precio en los mercados nacionales e internacional. (infoagro) 2020. La agricultura se ha convertido en una de las actividades más importantes y rentables en el crecimiento económico. En el recorrido de la visita el agricultor nos explica el proceso de nutrición y las dosificaciones por hectárea promedio por cosecha con las siguientes cantidades por hectárea. A los 8 días de germinado se aplican 80 kg de urea más 100 kg de cloruro de potasio más 70 kg de DAP fuente de fosforo, La segunda fertilización se realiza a los 18 días aplicando 120 kg de urea más y 160 kg de cloruro de potasio más 50 kg de sulfato de magnesio. La tercera fertilización se realiza a los 30 días con 120 kg de urea más 160 kg de cloruro de potasio más 60 kg de magnesio. En cuanto a los planes de fertilización se están aplicando en promedio por hectárea las siguientes cantidades:

- 320 kg de urea
- 70 kg de fosforo
- 420 kg de cloruro de potasio
- 110 kg de sulfato de magnesio.

El sistema de riego que se utiliza es por lenta brisa el cual consiste en una infraestructura de tuberías principal con diámetros de 3 pulgadas, reducidas a ramales de 2 pulgadas y

posteriormente llevada a mangueras de 16 milímetros con perforaciones cada 10 cm de distancia, Las mangueras están a una distancia entre líneas de 30 cm, se utiliza una bomba sumergible de 10 caballos con fuente de agua subterráneas de un pozo profundo de 40 metros de profundidad con 10 pulgadas de diámetro, este sistema de riego es alimentado con energía mediante paneles solares, el pozo es regido y supervisado por la corporación autónoma del valle del cauca. Los insumos químicos utilizados para el manejo de plagas y enfermedades son los siguientes.

SPIDER

Insecticida en forma de suspensión, Ingrediente activo.

Imidacloprid

50 g/l, Movilidad entre baja y alta, El producto no es residual.

ANTRACOL.

Fungicida en forma polvo mojable, Ingrediente activo Propineb 700 g/kg polymeric zinc 1,2 propylenebis (dithiocarbamate) de formulación a 20 °C.

Movilidad entre baja y alta.

Observaciones. El producto no es residual.

Durante el ciclo productivo del cultivo se realiza una aplicación de cada producto como método preventivo entre los 15 y 20 días de edad, ya que gracias a las buenas prácticas agrícolas no se presentan problemas sanitarios de importancia económica. Las aplicaciones de estos productos se realizan con bombas de espaldas de 20 litros, Los operarios que manejan las aplicaciones y mezclas de estos insumos utilizan los EPP como, guantes, mascarillas, gafas, botas, ropa cómoda.

Descripción de la problemática ambiental

JESIERRAAL 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 04:03

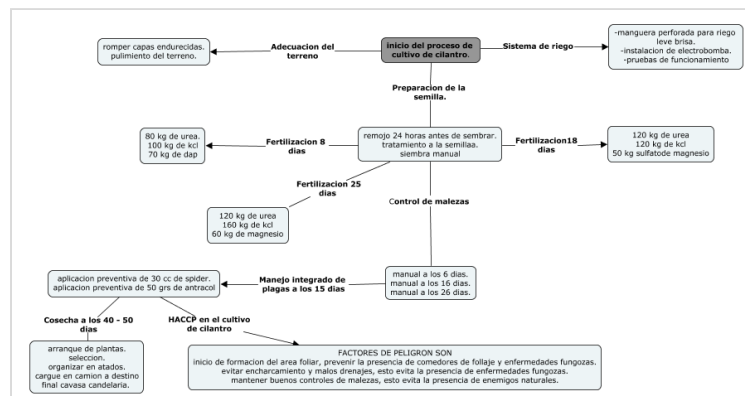
Durante el recorrido de la auditoría dentro del cultivo se evidencia que este no cuenta con un sistema adecuado para el tratamiento y disposición de las aguas residual producto del lavado de los equipos y maquinarias agrícolas, (numeral 4.1 de la Resolución 2674 de 2013) artículo 6.

En el recorrido en campo se observó que se estaban lavando los equipos de fumigación y las maquinarias en un lugar a la intemperie sin ninguna medida ambiental y sanitaria fuera de la norma ISO 22000 – 2018, generando un punto crítico de control PCC en el lavado de maquinarias y equipos de hortalizas JESA, de tal modo se preguntó al operario encargado de la labor si contaba con una guía o capacitación para realizar dicha labor el cual nos

expresó que desconocía la guía de PCC y el realizaba su labor con su experiencia en los años que tenía de estar laborando en la empresa, y no le habían notificado ninguna medida de control. Se logra observar que hay hallazgos en la implementación del monocultivo, porque el agricultor nos comenta que se vienen aplicando consecutivamente los mismos productos químicos y esto hace crear resistencia a las plagas y enfermedades, afectando así la fauna benéfica.

Diagrama de flujos

HEBERT HERNÁNDEZ CLEVES 20 DE NOVIEMBRE DE 2020 03:17



Aspectos e impactos ambientales

HEBERT HERNÁNDEZ CLEVES 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 02:13

En la visita realizada al cultivo de cilantro resaltamos las medidas encaminadas al uso eficiente del agua en su riego, por medio de mangueras perforadas, impulsada por un motor que garantiza la presión, el cual optimiza el uso hídrico como lo recomienda la norma (numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) “El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones “ existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

El manejo efectuado a los residuos pos cosecha generados por el cultivo en campo, cumple con el propósito de un programa destinado a la recuperación y conservación del suelo, y así lograr un aprovechamiento con labores, y procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)

Las aplicaciones para control y mantenimiento del cultivo se realizan con los respectivos elementos de protección en horas de la mañana, evitando corrientes de aire que perjudican al trabajador y al medio ambiente, al momento de desarrollar la actividad

Las áreas e infraestructura del lote de cilantro están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. (numeral 2.6 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)

La disposición final de los envases y empaques de insumos químicos se realiza en una zona demarcada y aislada del sector de los trabajadores según la norma "Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. (Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)

Se cuenta con planes de muestreo en el lote de cilantro según (numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013), permitiendo un monitoreo representativo del producto final y sus condiciones de calidad

Por tratarse de una empresa muy puntual en su actividad como es el desarrollo del proceso fenológico del cultivo desde la siembra hasta la cosecha (no transforman alimentos), tiene pocos procesos pero el alcance de la norma es transversal a estos.

Alcance

YURI MORENO 25 DE NOVIEMBRE DE 2020 06:12

El alcance de la auditoría es verificar si la empresa Hortalizas Jesa cumple con la norma ISO 2200 en aspectos fundamentales como son las Instalaciones físicas, condiciones de saneamiento y abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos líquidos y sólidos, control de plagas y enfermedades, limpieza y desinfección, instalaciones sanitarias, educación y capacitación, equipos y utensilios, condiciones de transporte, aseguramiento y control de la calidad y disponibilidad o accesibilidad a servicios de laboratorios. Aspectos que son directamente concernientes a la empresa y que esta debería cumplir en su totalidad. Los aspectos citados están debidamente soportados en la resolución 2664 del 2013, en los numerales 7,1,1.3,2.4,2,8,4, 6,5.2,5.3, 26, 5.5,28,1,6.1, 6.2, 6.4,13,7, 9, 22,24,25,123, luego la revisión y aplicación de estos criterios son una herramienta fundamental para el auditor, ya que mediante la citación correcta de las mismas la empresa podría elaborar un plan de mejora continua que le permitiría acercarse a la perfección y al cumplimiento del 100% de la norma ISO 2200, así como la sincronización del lenguaje entre el auditor y la empresa auditada. Durante la auditoría se espera encontrar condiciones que garanticen la inocuidad del cilantro a través de la implementación tanto de las buenas prácticas agrícolas como las buenas prácticas de manufactura. Por lo tanto se pretende hacer una rigurosa verificación.

Legislación aplicable y actual

HEBERT HERNÁNDEZ CLEVES 25 DE NOVIEMBRE DE 2020 16:50

La visita realizada a la empresa HORTALIZAS JESA, productora y comercializadora de cilantro se determina, que puede obtener la certificación ISO 22000 – 2015 siempre y cuando conserve todo los procesos, con más esmero y sentido de pertenencia, y cumpla con los requisitos que las normas exigen al agricultor, el cual debe poseer la capacidad para proporcionar regularmente alimentos, productos inocuos y servicios que satisfagan los

requerimientos del cliente, cumpliendo los requisitos legales y reglamentarios aplicables;

La empresa en su proceso de comercialización de cilantro se basa en las normas que rige la "legislación alimentaria" un conjunto de leyes que regula la producción, el comercio y la manipulación de alimentos, y por ende abarca la regulación, control, la inocuidad y los aspectos pertinentes a la calidad para proteger la salud del consumidor estableciendo obligaciones legales en relación a las correctas prácticas de higiene y seguridad en la industria alimentaria.

Una fortaleza de la empresa se ve reflejada en las buenas vías de acceso donde desarrolla el proyecto de siembra, la cercanía a la carretera nacional, el buen orden público de la región, suelos con excelentes características físicas y químicas, buena disponibilidad de agua lo que garantiza el cumplimiento de la legislación aplicable y actual al cultivo

Una de las variables o puntos negativos es que HORTALIZAS JESA, en el momento de entregar el producto final a la central de abastos de Palmira valle del cauca o cualquier punto, estos no manejan los parámetros adecuados de almacenamiento y seguimiento ya que el proceso termina en la entrega, en adelante le corresponde a las autoridades competentes y responsables de realizar el cumplimiento y control de las normas estipuladas con el fin de garantizar la trazabilidad e inocuidad del producto.

Ciclo PHVA

JESIERRAAL 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 03:46

Planear. En la visita realizada al cultivo se percibe que el agricultor es muy cuidadoso y dentro de los procesos de planeación tiene muy claro principalmente las estrategias de comercialización del producto, es uno de los pasos que antes de establecer el cultivo lo tiene claro y definido, esto es lo que lo ha llevado a tener estabilidad y competitividad necesaria ante los posibles fenómenos de precios e intermediarios, el buen estudio del mercado lo ha llevado a comercializar el producto directamente a clientes potenciales que manejan los mejores precios de la región.

Hacer. Esta acción el agricultor aplica el PCP ya que es muy enfático a las exigencias del tiempo de aplicabilidad de cada una de las necesidades que requiere el cultivo siempre y cuando se desarrollen de la mejor manera posible, ya que tiene muy en cuenta las siguientes recomendaciones antes de sembrar con el fin de no tener imprevistos y bajas productividades.

- 1.El agricultor realiza una buena preparación del terreno.
- 2.Instalación de una buena infraestructura de riego.
- 3.Buenas prácticas culturales del cultivo.
- 4.Buen manejo de plagas y enfermedades
5. Aplicación de los requerimientos nutricionales recomendados por el asesor técnico, aplicando las dosificaciones necesarias y requeridas.

Verificar. Es de mencionar que el agricultor evalúa el plan de desempeño de los procesos del cultivo el cual muy persistente en

esta etapa ya que teniendo todo los implementos, equipos, maquinarias y mano de obra se necesitan que estos funcionen a la mayor brevedad y en perfectas condiciones, ya que si estos no están supervisados de forma continua no se obtiene los resultados esperados, en esta etapa es importante hacer seguimiento de las siguientes recomendaciones.

1. Buena calibración de los equipos de siembra
2. Buena utilización del sistema de riego, dándole buen uso al recurso.
3. Muy pendiente de aplicar las dosis recomendadas no excederse.
4. No permitir el ingreso de personal extraño al cultivo.

Actuar: En la visita realizada es necesario implementar la ejecución de la norma ISO 22000, para prevenir y reducir peligros y fallas que se puedan presentar en el sistema, con el fin de mejorar en los PCC, que se presentan en el momento de emplear las medidas correctivas de la empresa para poder llegar hacer una empresa competitiva y exitosa en el mercado de ventas y exportaciones generando ganancias a la misma.

este fin. Luego es transportado en camionetas que son desinfectadas antes del ingreso del producto y son llevadas a los diferentes canales de comercialización. Lo anterior nos permite de manera resumida conocer las labores principales que realiza la empresa en el sector primario. Se resalta que la empresa cuenta con diferentes programas de control, en el cual se resalta el control de plagas y enfermedades, donde se tiene establecido la frecuencia de monitoreo, capacitaciones, manejo adecuado de plaguicida y se enfoca en gran nivel en el respeto de la ficha técnica de los diferentes productos como es el periodo de carencia y reingreso. Este control está debidamente soportado en planillas, las cuales están rotuladas, son analizadas por el agrónomo y son archivadas en la empresa. Otro control con el que cuenta la empresa es el Programa de residuos sólidos y líquidos, en el cual tienen establecido donde depositar los envases plásticos de los agroquímicos, que se debe hacer el triple lavado para poder depositarlos, así como las fechas y el empresa que se encarga de hacer la recolección de los mismos. En el ámbito humano se realizan periódicamente jornadas de capacitaciones en diferentes temas como higiene personal, horario de trabajo, identificación de puntos de hidratación, alimentación ahora, se indica a los trabajadores sobre los sitios permitidos para comer, vestirse y ducharse en caso de ser necesario. Estas capacitaciones son registradas como soporte de las actividades. Lo anterior deja en manifiesto que la empresa lleva a cabo varias labores que son de resaltar para la aplicación y cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, las cuales traerán como producto final cilantro inocuo y seguro para ser consumido, ya que desde la producción primaria se está asegurando que el alimento sea libre de patógenos y apto para el uso al que se designa. (Onu, 2012)

Descripción del enfoque BPM aplicable a la organización

YURI MORENO 25 DE NOVIEMBRE DE 2020 05:43

Hortalizas Jesa, es una empresa que tiene por objetivo dar cumplimiento a la norma; Buenas Practicas Agrícola, aplicando componentes como la planificación, seguimiento y verificación en cada una de las etapas concernientes de la empresa. Hortalizas Jesa, tiene establecido protocolos claros y concisos disponibles y socializados a los trabajadores en todas y cada una de las etapas. Inician con la preparación de terreno, en el cual implementan labores fundamentales como análisis de suelo físico químico, se desarrollan buenas prácticas como labranza mínima, la cual afloja el suelo superficialmente, hasta no más de 5 cm de profundidad (Torres,2005), seguido por la instalación del sistema de riego suave brisa que permite también prevenir problemas erosivos en los terrenos de acuerdo a lo que manifiesta el propietario de la empresa, posterior realizan siembra de la semilla de cilantro al “voleo” y continúan con el desarrollo de las labores anteriormente planificadas como el manejo nutricional, basado en el resultado de análisis de suelo y el respecto control de plagas y enfermedades. La cosecha se realiza de forma manual a cargo de trabajadores anteriormente capacitados donde se registra su respectiva asistencia, ellos depositan el cilantro en un sitio establecido para

Matriz de requisitos BPM

JESIERRAAL 24 DE NOVIEMBRE DE 2020 18:15

ACTIVIDAD ETAPA	ASPECTOS IDENTIFICADOS	REQUISITOS BPM IDENTIFICADOS
Manejo de desechos	Por tratarse de un cultivo de aprovechamiento de la masa foliar, este no genera contaminación alguna de desechos contenidos en el lote todo es aprovechable.	Todos los equipos, accesorios utensilios y edificaciones mantienen una buena higiene en la conservación y funcionamiento, hay buena desinfección y limpieza general la cual se realiza con insumos permitidos que no generen olores fuertes ni contaminación. En la organización de estas labores son importante los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento POES, que especifican como, cuando y donde limpiar, desinfectar y cómo manejar los registros y advertencias que se deben aplicar.
Empaque	El cilantro se cosecha, luego se realizan mazos de un peso aproximado de 3 kg y se empaquetan a granel en canastas y cajas con ventilación, luego se llevan ya organizados y seleccionados al vehículo de transporte.	Los materiales utilizados no presentan ninguna presencia de micro organismos, parásitos ni sustancias tóxicas, de composiciones extrañas todo esto es revisado bajo el visto bueno de la persona encargada de recibir y se deben almacenar en un lugar que cumpla con los parámetros que eviten posibles contaminaciones
Transporte	Se realiza en camionetas de estacas con ventilación, adecuados con los requerimientos necesarios para transporte de alimentos.	el vehículo utilizado para el transporte del producto final cumple con los requerimientos necesarios para el transporte de alimentos el cual es revisado por el organismo competente, brindándole un manejo higiénico estricto similar al que se brinda al establecimiento.
Manejo de empaque de los insumos agrícolas	Este proceso lo ejecuta la compañía VEOLIA que brinda este servicio. Cuando los insumos son aplicados completamente a los envases se le realiza el triple lavado, luego se perforan y se trasladan al lugar que tiene asignado el agricultor y es aquí donde la compañía VEOLIA los recoge para su de posición final.	el agricultor proporciona a sus empleados vestuarios y servicios sanitarios adecuados, con características idóneas y cómodas en buenas condiciones de higiene, al igual que los operarios utilizan los elementos de protección personal en todo los procesos desde la siembra, control de malezas, en la cosecha y utilizan las herramientas y equipos adecuados para cada labor

matriz bpm

Documento PDF

PADLET DRIVE

Conclusiones

YURI MORENO 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 04:07

1. En la auditoria se logró evidenciar que la empresa Hortalizas Jesa, incumplió en el criterio citado en el numeral 4.1 de la Resolución 2476 de 2013, la cual se basa en la disposición de residuos líquidos obtenidos en el lavado de equipos que contienen agroquímicos.
2. La empresa cuenta con instalaciones físicas suficientes y en cumplimiento de la norma para el desarrollo de las labores tanto en el proceso del cultivo como en la zona social para los trabajadores.
3. Hortalizas Jesa tiene establecidos programas y procedimiento específicos para el lavado y la desinfección de las diferentes áreas de la empresa.
4. El resultado de la auditoria emitió un concepto favorable para la empresa, la cual cumple con las condiciones sanitarias y de inocuidad establecidas en la norma ISO 22000.

Recomendaciones

HEBERT HERNÁNDEZ CLEVES 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 03:47

1. Se recomienda como un hallazgo, una mejor disposición de residuos líquidos utilizados en los diferentes procesos y actividades de manejo y control del cultivo con productos químicos, donde no se aprecia un sitio determinado y demarcado para realizar labores de limpieza, desinfección y control de las aguas residuales como lo exige las normas
2. Las instalaciones físicas e infraestructura tienen la capacidad requerida para el desarrollo de las diferentes actividades tanto laboral como social del trabajador se recomienda conservar y respetar el número del personal según el área
3. Conservar el programa de lavado, desinfección el cual debe quedar debidamente registrado al momento de realizar la actividad en las diferentes áreas de la empresa como le exige la norma
4. Realizar mantenimientos preventivos en las diferentes zonas sanitarias para continuar garantizando el cumplimiento requerido por la norma ISO 22000.

Formulación de dos preguntas basadas en el caso aplicado y en la norma ISO aplicada

YURI MORENO 24 DE NOVIEMBRE DE 2020 18:51

1. Como empresario, que estrategias implementaría para que los trabajadores conozcan y aplique la norma ISO 2200 la cual le permite a la empresa aumentar su cantidad de clientes y generar más confianza sobre ellos?

YURI MORENO 24 DE NOVIEMBRE DE 2020 18:52

2. Teniendo en cuenta que en el área de transporte se pueden identificar riesgos y puntos críticos, proponga estrategias que permitan garantizar la inocuidad del producto?

Referencias

JESIERRAAL 30 DE NOVIEMBRE DE 2020 03:41

Castro, Ao. Saneamiento básico para el restaurante paraíso. https://www.academia.edu/37249497/Plan_de_Saneamiento_Para_El_Restaurante

_Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC)

Da Silva, C., Baker, D., Shepherd, A., Jenane, C., & Miranda, S. (2013). Agroindustrias para el Desarrollo. <http://www.fao.org/3/a-i3125s.pdf>

DIGESA 2015 RM 624- MINSAlimento de Riesgo.

http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/Norma-sanitaria-de-alimentos-de-alto-riesgo-AAR.pdf

DIGESA, 2008- RM 591 MINSAl Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para Alimentos Y Bebidas.

<https://www.saludarequipa.gob.pe/desa/archivos/NormasLegales/alimentos/RM591MINSANORMA.pdf>

ONU 2012. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). Ministerio de Salud. (2013). Resolución 2674 (Julio 22 de 2013).

<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2013/2674.pdf>

ICESI. (s.f): Programa de control de plagas. Obtenido de.

<http://www.icesi.edu.co/soma/images/docs/programa-control-plagas.pdf>

Kathryn, B. (2012): PM en Fábrica de alimentos. Programa control de plagas Obtenido de.

<http://bpmfabricasdealimentos.blogspot.com/p/programa-control-de-plagas.html> [bpmfabricasdealimentos.blogspot.com].

-

Soportes fotograficos

JESIERRAAL 25 DE NOVIEMBRE DE 2020 21:16

Lista de Chequeo

	buen estado de mantenimiento. (numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)			
1.5	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. (numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2		
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). (numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)	2		
2.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO				

Lista de Chequeo

Documento de Word

PADLET DRIVE



Ilustración No. 1 Preparación del terreno – Palmira valle

Fuente: Propia



Soporte fotograficos..

Documento PDF

PADLET DRIVE

Lista de chequeo y formato de auditoria

Formato de Auditoria

ECONOMICA			
La empresa presta servicio de venta de cilantro en fresco para distribuidoras mayoristas de la región conforme a los requisitos legales y las necesidades del cliente.			
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	DOCUMENTOS DE REFERENCIA: Manual de Inocuidad de Alimentos de la empresa Documentación necesaria para la preparación del plan de auditoria Manual de procedimientos, documentos, indicadores y registros. Política y objetivos integrales, la descripción de los principales elementos del sistema de inocuidad alimentaria y su interacción. Documentos relacionados, incluyendo los registros exigidos en ISO 22000. Matriz de identificación, evaluación, valoración de riesgos y determinación de controles. Matriz de identificación de requisitos legales, descripción de los programas de gestión y pre requisitos, listado de los procedimientos operativos. Norma ISO 22000.		
AUDITOR:	Heberto Cleves		
FECHA DE EJECUCION AUDITORIA:	24/11/2020		
FIRMA AUDITOR LIDER			
REUNION DE APERTURA:	FECHA	24/11/2020	HORA 8:00 am

Formato de auditoria

Documento de Word

PADLET DRIVE