

Informe Técnico Final Pasantía: Fortalecimiento de los Procesos de Calidad en los Puntos de Venta Alameda y Santa Helena de la Empresa Super Pollos del Galpón a través de la Implementación de un Plan de Mejora con el fin de Lograr la Correcta Aplicación y el Cumplimiento del Decreto 1500 de 2007

Maidy Yulieth Urrea Urrea

Asesora

Andrea Vásquez García

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e Ingeniería - ECBTI

Ingeniería de Alimentos

2023

Nota de Aceptación

Dedicatoria

A Dios, por permitirme alcanzar un logro más en mi vida, por llenarme de fortaleza, sabiduría, perseverancia, salud, vida y amor para no desfallecer en este largo camino de formación, crecimiento personal y profesional.

A mis padres, por su amor e incondicionalidad, gracias a ellos soy la persona del ahora, gracias a los valores con los que se me formó y las cualidades que tengo de ellos: la perseverancia, ser una persona íntegra, moral y de las mejores convicciones, en agradecimiento por todos sus sacrificios y esfuerzos, pero sobre todo por su amor genuino aquel que me impulsa día tras día a continuar a superarme y a crecer en cada ámbito de la vida.

A mis tutores, por su dedicación y enseñanzas, en símbolo de gratitud y respeto.

Agradecimientos

A mis padres, por impulsarme cada día con su amor, por darme su confianza para perseguir mis sueños y no abandonarlos a pesar de las adversidades, por su dedicación y esfuerzo para hacer de mí una persona con valores, cualidades y aptitudes necesarios para la vida, por ser la razón fundamental de mi vida aquellos que me llenan de vida y de las mejores energías para alcanzar cada uno de mis propósitos.

A mi compañero de vida, por motivarme, por su incondicionalidad, apoyo, por su amor y su dedicación a mí, haciendo que cada día me llene de motivos y felicidad para crecer y continuar en el camino de la vida.

Resumen

El negocio de comercialización de pollo en canal en el país es atractivo en la medida en que responde a una serie de demandas de mercado de acuerdo con el poder adquisitivo y las propiedades nutricionales del pollo. Super Pollos del Galpón es una Empresa Líder del sector avícola dedicada a la producción y comercialización de pollo, cuenta con 6 puntos de venta, situados en Alameda, Santa Helena y Jamundí en el Valle del Cauca, Santander de Quilichao en el departamento del Cauca y otros dos ubicados en la ciudad de Pereira en la galería Impala y en Pitalito, Huila. Cuenta con 13 granjas y 1 planta de producción, ubicada en el km 8 vía Cali -Cavasa, Callejón San Juan. Por medio de la pasantía realizada se establecieron acciones que fortalecieron el sistema de gestión de calidad y cumplimiento del decreto 1500 del 2007 en la empresa Super Pollos del Galpón, mediante la generación de perfiles sanitarios de acuerdo a los requerimientos normativos del decreto 1500, realizando listas de chequeo de cumplimiento y el posterior análisis de los resultados obtenidos de manera cuantitativa mediante la determinación en medidas porcentuales del cumplimiento con un alcance propuesto del 100%, la cual cuenta de 59 criterios de evaluación, como resultado se encontró cumplimientos menores al 90% para el punto de venta Alameda del 83% y en el punto de venta Santa Helena del 69%, Según el diagnóstico inicial se plantean acciones de mejora *in situ* en comunicación con los líderes de los procesos para los siguientes incumplimientos: soportes médicos vencidos de manipuladores, deficiencia en limpieza de guantes, uso inadecuado de tapabocas, cronograma de capacitación desactualizado, no se cumple con temperaturas de congelación a -18°C , faltan soportes técnicos de mantenimiento de revisiones de equipos y calibraciones, mecanismos y controles para plagas sin fijar, falta señalización de seguridad y salud en el trabajo e

identificación de áreas, desconocimiento de temperaturas de producto normativas, escurrido y congelado del agua derramada durante el proceso de *defrost* de las unidades de frío. De acuerdo con las acciones propuestas se evidencian mejoras en el cumplimiento normativo y en el diligenciamiento de los registros para el punto de venta Alameda un 93% y para el punto de Santa Helena del 83%.

Palabras clave: Inocuidad, Alimentos, Capacitación, Expendio, Decreto 1500

Abstract

The chicken carcass commercialization business in the country is attractive to the extent that it responds to a series of market demands according to the purchasing power and nutritional properties of chicken. Super Pollos del Galpón is a leading company in the poultry sector dedicated to the production and commercialization of chicken. It has 6 points of sale located in Alameda, Santa Helena and Jamundí in Valle del Cauca, Santander de Quilichao in the department of Cauca and two others located in the city of Pereira in the Impala gallery and in Pitalito, Huila. It has 13 farms and 1 production plant, located at km 8 via Cali -Cavasa, Callejón San Juan. Through the internship, actions were established that strengthened the quality management system and compliance with Decree 1500 of 2007 in the company Super Pollos del Galpón, through the generation of sanitary profiles according to the regulatory requirements of Decree 1500, making compliance checklists and subsequent analysis of the results obtained quantitatively by determining percentage measures of compliance with a proposed scope of 100%, As a result, compliance was found to be less than 90% for the Alameda point of sale (83%) and for the Santa Helena point of sale (69%). According to the initial diagnosis, on-site improvement actions are proposed in communication with the leaders of the processes for the following non-compliances: Outdated medical supports for handlers, deficiency in cleaning gloves, inadequate use of masks, outdated training schedule, failure to comply with freezing temperatures at -18°C , lack of technical support for maintenance of equipment revisions and calibrations, mechanisms and controls for pests not fixed, lack of safety and health at work signage and identification of areas, lack of knowledge of product temperature standards, draining and freezing of spilled water during the process of defrosting of the refrigeration units. According to the proposed actions, there is evidence of improvements in regulatory compliance

and in the completion of records for the Alameda point of sale (93%) and for the Santa Helena point of sale (83%).

Keywords: Safety, Food, Training, Sale, Decree 1500

Tabla de Contenido

| | |
|---|----|
| Introducción | 13 |
| Objetivos | 14 |
| Objetivo General | 14 |
| Objetivos Específicos..... | 14 |
| Justificación | 15 |
| Marco Teórico..... | 16 |
| Industria Avícola en Colombia | 16 |
| Descripción del Procesamiento del Pollo..... | 17 |
| Recepción de Aves | 17 |
| Descarga de Pollo..... | 17 |
| Colgado | 17 |
| Aturdimiento y Sacrificio..... | 18 |
| Sangría | 19 |
| Escaldado y Desplume..... | 20 |
| Evisceración..... | 20 |
| Enfriamiento | 22 |
| Desprese y Empaque..... | 23 |
| Almacenamiento, Transporte y Expendio | 23 |
| Tipos de Productos que Elaboran..... | 25 |
| Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Avícola | 26 |
| <i>Calidad</i> | 26 |
| Gestión de la Calidad..... | 26 |
| Inocuidad..... | 26 |
| Riesgos Físicos, Químicos o Biológicos | 26 |

| | |
|--|-----|
| Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)..... | 26 |
| Decreto 1500 de 2007 | 27 |
| Canal..... | 27 |
| Carne..... | 28 |
| Expendio..... | 28 |
| Planta de Beneficio Animal (Matadero)..... | 28 |
| Materiales y Metodología | 29 |
| Empresa Super Pollos del Galpón..... | 29 |
| Tipo de Industria | 32 |
| Resultados..... | 62 |
| Conclusiones | 104 |
| Referencias Bibliográficas | 105 |

Lista de Figuras

| | |
|---|-----|
| Figura 1 <i>Ubicación geográfica Súper Pollos del Galpón</i> | 29 |
| Figura 2 <i>Empresa Super Pollos del Galpón vista desde el aire</i> | 30 |
| Figura 3 <i>Punto de Venta Santa Helena</i> | 31 |
| Figura 4 <i>Punto de Venta Alameda</i> | 31 |
| Figura 5 <i>Registros fotográficos de incumplimientos punto de venta Alameda</i> | 71 |
| Figura 6 <i>Registros fotográficos de incumplimientos punto de venta Santa Helena</i> | 80 |
| Figura 7 <i>SopORTE capacitación en programas prerrequisito y control de registros para puntos de venta</i> 91 | |
| Figura 8 <i>Listado de asistencia capacitación en programas prerrequisito y control de registros</i> | 92 |
| Figura 9 <i>Capacitación en manejo de variables</i> | 93 |
| Figura 10 <i>Inducciones a personal de nuevo ingreso, con enfoque a cumplimiento de buenas prácticas de manufactura</i> | 94 |
| Figura 11 <i>Instalación de nuevo cielo falso en Punto de venta Santa Helena</i> | 98 |
| Figura 12 <i>Corrección en hallazgo de desprendimiento de pintura en punto de venta Santa Helena</i> | 98 |
| Figura 13 <i>Cambio de luminarias sin adecuado funcionamiento en punto de venta Santa Helena</i> | 99 |
| Figura 14 <i>Cambio de nevera con orificios por neveras nuevas con cumplimiento normativo en punto de venta Santa Helena</i> | 100 |
| Figura 15 <i>SopORTE de evaluación en retroalimentación en manejo de variables de proceso en Punto de venta Santa Helena</i> | 101 |
| Figura 16 <i>Notificación de requerimientos de calidad en punto de venta Santa Helena</i> | 102 |
| Figura 17 <i>Notificación de requerimientos de calidad en punto de venta Alameda</i> | 103 |

Lista de Tablas

| | |
|--|----|
| Tabla 1 <i>Requisitos sanitarios punto de venta Alameda</i> | 34 |
| Tabla 2 <i>Requisitos sanitarios punto de venta Santa Helena</i> | 43 |
| Tabla 3 <i>Plan de mejora punto de venta Alameda</i> | 53 |
| Tabla 4 <i>Plan de mejora punto de venta Santa Helena</i> | 57 |
| Tabla 5 <i>Resultados lista de chequeo aplicada al punto de venta Alameda</i> | 63 |
| Tabla 6 <i>Resultados lista de chequeo aplicada al punto de venta Santa Helena</i> | 72 |
| Tabla 7 <i>Incumplimientos del punto de venta Alameda, asignaciones a responsables y acciones de mejora planteadas</i> | 81 |
| Tabla 8 <i>Incumplimientos del punto de venta Santa Helena, asignaciones a responsables y acciones de mejora planteadas</i> | 85 |

Introducción

Según el Ministerio de la Protección Social, 2007, el decreto 1500 de 2007 es un sistema por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida; la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores. El cual debe ser de obligatorio cumplimiento por todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende, predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano en pro de fortalecer los procesos de calidad de la empresa Super Pollos del Galpón a través la implementación de un plan de mejora con el fin de lograr la correcta aplicación y el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 en los puntos de venta de Santa Helena y Alameda.

Objetivos

Objetivo General

Fortalecer los procesos de calidad en los puntos de venta Alameda y Santa Helena de la empresa Super Pollos del Galpón a través la implementación de un plan de mejora con el fin de lograr la correcta aplicación y el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007.

Objetivos Específicos

Diseñar un plan de trabajo donde se realice un autodiagnóstico en los puntos de venta Alameda y Santa Helena en la empresa Super Pollos del Galpón, para identificar los ítems que se están incumpliendo del Decreto 1500 de 2007.

Implementar y ejecutar un plan de mejora para corregir las no conformidades detectadas en los puntos de venta Alameda y Santa Helena en la empresa Super Pollos del Galpón, por medio de visitas de apoyo y capacitación al personal.

Realizar las mejoras pertinentes en los puntos de venta Alameda y Santa Helena de la empresa Super Pollos del Galpón por parte del área de calidad realizando las debidas solicitudes o demás involucradas en el proceso realizando gestión de los hallazgos.

Justificación

Este trabajo, servirá como soporte para la toma de decisiones en pro de lograr el más alto cumplimiento dentro de la organización en el decreto 1500 de 2007 en cada una de las disposiciones mencionadas en la normatividad dentro la organización ya que su campo de aplicación abarca según (Ministerio de la protección social, 2007) todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano, específicamente se aplicará en esta pasantía, específicamente en los puntos de venta situados en la Ciudad de Cali, con el objeto de garantizar al consumidor un producto de mayor calidad y altos estándares de inocuidad.

Dicha información se recolectara mediante la elaboración de perfiles de cumplimiento aplicados a los puntos de venta de super pollos del galpón teniendo en cuenta los puntos específicos del decreto 1500 de 2007, obteniendo de esta manera los puntos más críticos para la generación de propuestas de solución a las problemáticas, las cuales serán presentadas a los líderes de procesos para la gestión de los hallazgos y contribuir en la certificación que se encuentra programada por parte de las autoridades públicas en decreto 1500 de 2007.

Marco Teórico

Industria Avícola en Colombia

Según (Avinews, 2022) en 2021, la líder Avidesa Mac Pollo con sus filiales Avidesa de Occidente y Proandes ampliaron su liderazgo seguidos de Cargill con Pollos El Bucanero, del Grupo Bios con Operadora Avícola Colombia y Avícola Triple A, y del Grupo Avícola Itacol con Agroavícola San Marino y Avicampo.

Posteriormente, se situaron Huevos Kikes, Distraves conjuntamente con Super Pollos del Galpón, Avícola Los Cábulos, Acondesa, Don Pollo, Pollo Fiesta, e Incubacol conjuntamente con Industrias Puropollo. Según (Cuellar, 2022) en el 2019, la avicultura de pollo de engorde registró una producción de 133 164 127 millones de toneladas. Por otro lado, a nivel mundial se produjeron 2 321 953 338 (por mil) unidades de huevo para consumo en el mismo año. Estados Unidos es el mayor productor de carne de pollo ocupando el 17% de la producción mundial, seguido por China y Brasil. Por otro lado, China es el máximo productor de huevos para consumo en el mundo, representando el 38% del total producido cada año, seguido por Estados Unidos con el 7% y por India con el 7%. De hecho, Asia concentra la mayor producción de huevos en el mundo. En las últimas décadas esta producción ha aumentado 150%, siendo uno de los principales alimentos en Asia y en el mundo. Se reporta que en las últimas seis décadas la avicultura mundial ha crecido exponencialmente. La carne de pollo pasó de 9 a 133 millones de toneladas entre 1961 y 2020, mientras que la producción de huevo pasó de 15 a 93 millones de toneladas. Adicionalmente, se reconoce que una gran población de las zonas rurales de cada país subsiste gracias a la avicultura, especialmente en los países en desarrollo (Cuellar, 2022). Dentro de la producción mundial de carnes, la de pollo ocupa el 40% del total producido cada año. Esto demuestra la importancia del producto como una de las proteínas de origen animal mayormente

consumidas en diferentes partes del mundo gracias a sus propiedades nutricionales y aspectos económicos favorables.

Descripción del Procesamiento del Pollo

De acuerdo con las exigencias de la resolución 242 de 2013 y el decreto 1500 de 2007 se adoptan los siguientes términos y procedimientos en la empresa Super Pollos del Galpón:

Recepción de Aves

En esta etapa del proceso se realizan los procesos de desinfección de los vehículos y aves que ingresan a la planta con ayuda de un desinfectante con compuestos activos de amonio cuaternario para lograr reducir la carga biológica transportada desde las granjas, luego los vehículos reposan en un hangar con condiciones de ventilación y posteriormente se evalúa el estado de las aves mediante la evaluación *ante-mortem* actividad ejecutada por el médico veterinario zootecnista de la planta, para garantizar el estado zoonótico y sanitario de las aves para su posterior aval para sacrificio, en caso de presentarse algún tipo de alerta se llevan a cabo los planes de contingencia establecidos.

Descarga de Pollo

Esta actividad se realiza por parte del personal operativo, cuya función es velar por el bienestar animal de las aves de tal manera que no sufran estrés ni dolor y mucho menos traumas o facturas durante el descargue.

Colgado

Tras darse el dictamen de apto para sacrificio por parte de los médicos veterinarios zootecnistas, la acción de colgado es un momento crítico dado que si se hace de forma brusca se generan lesiones y estrés en el ave alterando características organolépticas de la canal, por tanto, al momento de bajar los huacales de los arrumes se debe tener especial cuidado de bajarlos

suavemente a la mesa de colgado, los huacales, ni sus tapas deben tocar en ningún momento las aves previamente colgadas; el izado de las aves en la cadena debe hacerse suave, pero con la firmeza necesaria, garantizando que:

Las aves queden colgadas de ambas patas.

Los metatarsos lleguen hasta el final del gancho.

Se cuelgue una sola ave por gancho.

La pechuga del ave entre en contacto con la lámina bajo la línea (soba-pechuga).

No dejar ganchos vacíos.

No se generen hematomas en muslos.

No se debe generar fractura de metatarsos.

No se colgarán aves heridas (se segregarán y se realizará dislocación cervical).

Los ganchos deben tener la abertura correcta de las patas, evitando ajustes excesivos o insuficientes.

Aturdimiento y Sacrificio

Mediante este mecanismo eléctrico de circuitos en paralelo se genera un estado de inconciencia (insensibilización), con el cual se pretende eliminar el dolor generado por el corte cervical, además de evitar daños en la canal, para ello toda ave debe ser sumergida en la cabina de aturdimiento. Para la calibración del equipo se deben tener en cuenta factores como:

Sexo de las aves.

Peso promedio.

Velocidad de la línea.

De acuerdo con los anteriores parámetros se ajustarán las variables involucradas en el aturdimiento:

Voltaje.

Frecuencia.

Amperaje.

Altura de la tina de aturrido.

En la inspección *post mortem* deberán evaluarse:

Alas pegadas al cuerpo y las extremidades rígidas.

Tremores musculares.

Ojos abiertos y pupilas dilatadas.

No debe ocurrir ninguna reacción al tocar la cresta.

Ausencia de reflejo corneal.

No muestre respiración regular, arrítmica posterior, que podrá evaluarse entre las piernas.

El ave no emita ningún tipo de ruido.

Dermatitis de contacto.

Podo dermatitis.

Rayaduras.

Fracturas y Hematomas.

Dermatitis por contacto (Quemaduras en pechuga, lesiones plantares y en corvejones).

Infecciones sistémicas y parasitismo (Ej.: Celulitis, Aerosaculitis, etc.).

Sangría

En esta etapa se deben considerar ciertas condiciones que aseguren el bienestar del animal: No hacer un corte profundo (que incluya la tráquea) para que el ave en su necesidad de respirar no lleve sangre a los pulmones o deje de respirar muriendo por asfixia antes que por

desangrado. El tiempo entre la salida de la tina del aturdido y el corte de sangría no debe superar los 10 segundos.

Escaldado y Desplume

En esta área se realizarán las operaciones de escaldado, desplume del ave, corte y pelado de patas, para ello se debe mínimo cumplir con los siguientes requisitos de las instalaciones:

Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

Poseer ventilación suficiente para extraer el vapor generado por la operación de escaldado.

El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

La temperatura y el tiempo de escaldado deben ser ajustados de acuerdo con las condiciones de las aves evitando el desgarramiento de la piel, sobre escaldado y garantizando la remoción eficiente de las plumas.

Se debe contar con un sistema de flujo continuo de agua hacia la escaldadora que garantice la reposición permanente de agua y la temperatura de escaldado requerida.

Las plumas obtenidas en el proceso de desplumado deben transportarse de inmediato a las instalaciones adecuadas.

Evisceración

En esta área se realizan las operaciones que comprenden la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal de las aves y debe cumplir con los siguientes requisitos:

Transferencia o cambio de línea.

Corte y extracción de la cloaca.

Corte del abdomen.

Extracción del paquete visceral.

Separación de las vísceras comestibles de las no comestibles.

Extracción de grasa de mollejas.

Extracción y corte de la molleja y remoción de la cutícula.

Extracción de pulmones y órganos reproductivos (gallinas).

Corte de pescuezo.

Extracción de buche y tráquea.

Separación del cuello y cabeza de la canal.

Inspección interna y externa de la canal.

Lavado interno y externo.

Descolgado.

El sistema empleado para el corte, lavado y eliminación de la cutícula de la molleja debe evitar la contaminación de la canal y contará con un sistema eficiente de eliminación de grasa de la molleja. Este sistema debe estar ubicado fuera de la línea de evisceración.

Las operaciones de evisceración deben garantizar las condiciones sanitarias del producto y evitar los riesgos de contaminación cruzada.

La evisceración se debe efectuar, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

Para el desarrollo de procedimientos de inspección, se podrán realizar cortes adicionales, cuando sea necesario efectuar decomisos parciales.

Enfriamiento

En esta área se realizan las operaciones para lograr la disminución de la temperatura de la canal y los productos cárnicos comestibles (menudencias) hasta máximo 4°C.

Para el desarrollo de estas operaciones se deberá cumplir como mínimo con:

Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

La temperatura del área de empaque debe ser máximo de 12°C.

El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

Toda ave eviscerada debe ser sometida inmediatamente al proceso de enfriado.

El hielo empleado para el enfriamiento de las canales se debe producir con agua potable y ser manejado en condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad.

Solamente se podrán utilizar como desinfectantes, las sustancias autorizadas por el Ministerio de la Protección Social.

El tiempo de permanencia de las canales en los tanques de preenfriamiento y enfriamiento será el necesario para obtener la temperatura máxima de 4°C, medida en el centro de la masa muscular, procedimiento que debe garantizar la inocuidad del producto.

El porcentaje máximo de hidratación obtenido después de los tanques de enfriamiento será medido al final del proceso de escurrido para aquellas plantas que cuenten con sistema de escurrido o antes del despacho para aquellas plantas que no cuenten con este sistema y no debe superar el 13%.

Las canastas o contenedores para el empaque de canales a granel deben ser de material sanitario. En todos los casos, las canales no podrán estar en contacto directo con la superficie de las canastas o contenedores.

A partir del enfriamiento de las canales, se debe garantizar el mantenimiento de la temperatura, excepto si el producto es congelado, caso en el cual se mantendrá la nueva condición de frío.

En esta área se podrán desarrollar operaciones de empaque de canal y de productos cárnicos comestibles en secciones separadas, si estas operaciones generan contaminación cruzada, deben contar con áreas independientes para su ejecución.

Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad de este

Desprese y Empaque

El producto para despresarse, deshuesarse o filetearse, debe mantener una temperatura máxima de 5°C.

Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no pueden tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.

Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad de este.

Todo producto (canal, sus partes o menudencias) debe ser empacado y en un mismo empaque podrá contener una o varias unidades.

El rótulo del empaque debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de beneficio de la que procede.

Todo empaque empleado debe ser de primer uso.

Almacenamiento, Transporte y Expendio

Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para canales de aves y sus partes en refrigeración: de -2 a 4°C, para productos cárnicos comestibles en refrigeración: Máximo 4°C, para canales, sus partes y productos cárnicos comestibles congelados: -18°C o menos.

Para la recepción de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.

Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.

Disponer de las condiciones adecuadas para la recepción y despacho de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles.

El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.

Los puntos de expendio deben funcionar y mantenerse de forma tal que no se genere condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

En las neveras de exhibición o cuartos fríos las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves deben almacenarse de forma ordenada y separadas por secciones.

Antes de cargar el producto, el establecimiento deberá realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.

Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, deben ser transportados evitando el contacto directo con el piso y paredes del vehículo.

Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves podrán transportarse en la misma unidad de transporte. No se podrán transportar productos cárnicos no comestibles en el mismo vehículo que se transportan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

Tipos de Productos que Elaboran

Carne en canal: Pollo sin vísceras ni presencia de patas, pescuezo ni cabeza.

Vísceras comestibles a granel y en bandejas: Mollejas, hígado, patas y pescuezos, corazones.

Pollos y presas adobadas: Pollos y presas adobados con adobos exclusivos de los clientes.

Pollos y presas marinadas: pollos y presas inyectadas con salmuera los cuales poseen exigencias particulares según “la resolución 402, ministerio de la protección social, de 10 de abril de 2012” puesto que estos productos deberán rotularse con la expresión “marinado” inmediatamente después del nombre del producto, por ejemplo, pollo marinado, pernils marinados, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto, debe declararse en forma porcentual la calidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos, las leyendas adicionales de rotulado deberán estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles en condiciones normales de compra y uso y en la cara frontal de exhibición, que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado, el tamaño de las leyendas adicionales debe cumplir con lo establecido en el Anexo A sobre dimensión de las letras y

números para la declaración del contenido neto de que trata la Resolución 2387 de 1999 o la norma que la modifique o sustituya.

Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad en la Industria Avícola

Calidad

Se fundamenta en tener una excelente construcción o procedencia de los productos.

Cuando se habla de cualitativo de calidad, implica que ha pasado por una secuencia de pruebas o referencias, las cuales otorgan la garantía de que es óptimo (Larkinven, 2021).

Gestión de la Calidad

Es un conjunto de acciones y herramientas que tienen como objetivo evitar posibles errores o desviaciones en **el proceso de producción y en los productos o servicios obtenidos a través de él** (Toro, 2022).

Inocuidad

Garantía de que un alimento no genere ningún tipo de riesgo o peligro para la salud del consumidor, que sea apto para consumo humano y no provoque enfermedad (Ministerio de salud y protección social (s.f)).

Riesgos Físicos, Químicos o Biológicos

Hace referencia a cualquier material ajeno al alimento los cuales pueden ser de orden físico, químico o biológico.

Físicos: materiales perceptibles a la vista humana ejemplo: un tornillo

Químicos: hace referencia a sustancias químicas o a sus trazas ejemplo: jabón

Biológicos: hacen referencia a los microorganismos como bacterias, hongos, virus, levaduras.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Decreto 1500 ,2007).

Decreto 1500 de 2007

Es un sistema por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El sistema está basado en el análisis de riesgos y tiene por finalidad proteger la vida; la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores. El cual debe ser de obligatorio cumplimiento por todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende, predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano (Decreto 1500 ,2007).

Canal

El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades (Decreto 1500 ,2007).

Carne

Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano (Decreto 1500 ,2007).

Expendio

Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin. Faenado: Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles (Decreto 1500 ,2007).

Planta de Beneficio Animal (Matadero)

Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin (Decreto 1500 ,2007).

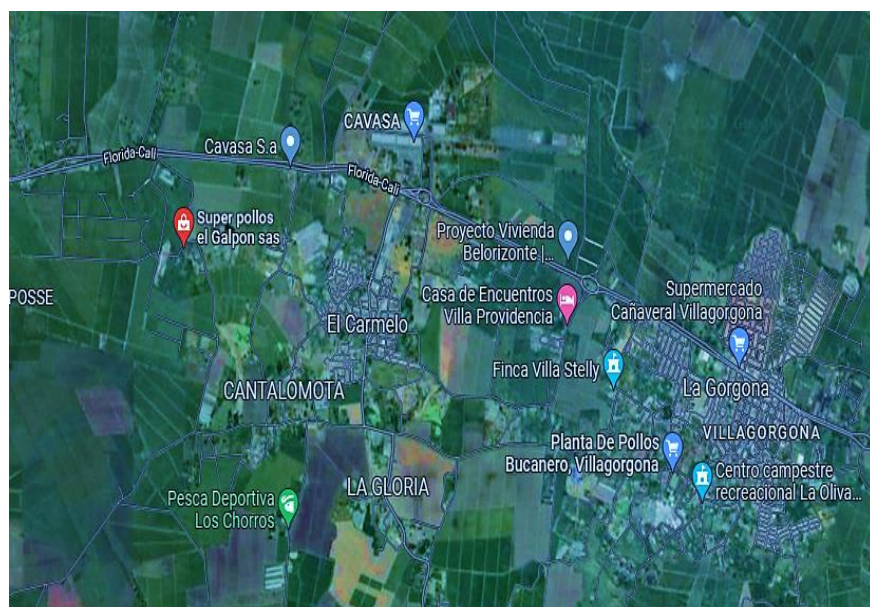
Materiales y Metodología

Empresa Super Pollos del Galpón

La planta de procesamiento de Súper Pollos del Galpón se encuentra ubicada en el callejón San Juan Km 8 vía Cali- Cavasa, en la cual operan las plantas de beneficio, desprese, y despachos en el municipio de Candelaria puede observarse la compañía en la Figura 2, cuenta con dos vías de acceso carreteables que comunican con la vía principal de Cali a Cavasa y Cantalomota, como puede ser observado en la Figura 1. La planta se encuentra ubicada lejos de focos de insalubridad, contaminación y está separada de zonas residenciales. Cuenta con 6 puntos de venta, situados en Alameda, como se puede apreciar en la Figura 4, Santa Helena visto en la Figura 3 y Jamundí en el Valle del Cauca, Santander de Quilichao en el departamento del Cauca y otros dos ubicados en la ciudad de Pereira en la galería Impala y en Pitalito, Huila, 13 granjas de producción primaria y 1 planta de producción, ubicada en el km 8 vía Cali -Cavasa, Callejón San Juan (Super Pollos del Galpón, 2023).

Figura 1

Ubicación geográfica Súper Pollos del Galpón



Nota. Adaptado de Google maps

Fuente. Google maps,

s.f([https://www.google.com/maps/place/Super+pollos+el+Galpon+sas/@3.4067901,-76.4324531,2977m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8e3a098b489dc105:0x8ebbfec6997e49b!8m2!3d3.4067901!4d-](https://www.google.com/maps/place/Super+pollos+el+Galpon+sas/@3.4067901,-76.4324531,2977m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8e3a098b489dc105:0x8ebbfec6997e49b!8m2!3d3.4067901!4d-76.4324531!16s%2Fg%2F11cjpgcgn3)

[76.4324531,2977m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8e3a098b489dc105:0x8ebbfec6997e49b!8m2!3d3.4067901!4d-](https://www.google.com/maps/place/Super+pollos+el+Galpon+sas/@3.4067901,-76.4324531,2977m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8e3a098b489dc105:0x8ebbfec6997e49b!8m2!3d3.4067901!4d-76.4324531!16s%2Fg%2F11cjpgcgn3)

[76.4324531!16s%2Fg%2F11cjpgcgn3\)](https://www.google.com/maps/place/Super+pollos+el+Galpon+sas/@3.4067901,-76.4324531,2977m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8e3a098b489dc105:0x8ebbfec6997e49b!8m2!3d3.4067901!4d-76.4324531!16s%2Fg%2F11cjpgcgn3)

Figura 2

Empresa Super Pollos del Galpón vista desde el aire



Nota. Adaptado de Super Pollos del Galpón [Fotografía]

Fuente. Súper Pollos del Galpón, 2023.

Figura 3

Punto de Venta Santa Helena



Nota. Adaptado de Super Pollos del Galpón [Fotografía]

Fuente. Súper Pollos del Galpón, 2023

Figura 4

Punto de Venta Alameda



Nota. Adaptado de Super Pollos del Galpón [Fotografía]

Fuente. Súper Pollos del Galpón, 2023

Esta planta se encuentra separada de las áreas de oficina, aislada del medio ambiente y alrededores por paneles isotérmicos y paredes de concreto, resistentes al medio ambiente que impiden el ingreso de animales domésticos, plagas, personal no autorizado y cuenta con cada uno de los programas prerequisites manejo de residuos líquidos y sólidos, calidad del agua, capacitación, trazabilidad, manejo integrado de plagas, plan de muestreo, mantenimiento. Las áreas de proceso se encuentran separadas e identificadas entre sí para evitar contaminación cruzada y contraflujos.

Tipo de Industria

Super Pollos del Galpón es una sociedad por acciones simplificada, dedicada a la producción primaria, sacrificio y procesamiento de aves, las actividades de apoyo a llevar a cabo se relacionan principalmente en la implementación de planes de mejora para apoyar el sistema de gestión de la calidad y de la inocuidad de los productos en la industria avícola en sus diferentes etapas de procesos de sacrificio, desplume, eviscerado, enfriamiento, desprese, adobo, filete y los procesos de distribución logística, de acuerdo a las normativas vigentes y normativas internas de la compañía, como el Decreto 1500 del 2007.

La metodología fue desarrollada en función de los tres objetivos específicos planteados en el desarrollo de la pasantía.

Diseño de un Plan de Trabajo donde se Realizó un Autodiagnóstico en los Puntos de Venta Alameda y Santa Helena en la Empresa Super Pollos del Galpón para Identificar los Ítems que se están Incumpliendo del Decreto 1500 de 2007

A través de una lista de chequeo que evalúa cada uno de los ítems de acuerdo con las exigencias contempladas en la normatividad vigente del decreto 1500 de 2007, la cual cuenta de 59 criterios de evaluación enfocados en puntos de venta o de expendio de Alameda y Santa

Helena, se logró obtener información directa, según se detalla más adelante en el presente documento en el punto de resultados. De acuerdo con el método y el tipo de actividad a realizar se utilizaron las siguientes técnicas para la recolección de la información: Desde el punto de vista cuantitativo mediante la realización de listas de chequeo para establecer el cumplimiento en términos porcentuales cuyo objetivo de alcance es el 100%, que indicaría el cumplimiento total de los requerimientos normativos

Lo que se pretendió fue mostrar el comportamiento de las condiciones de los puntos de venta y la práctica de las buenas prácticas para alcanzar el porcentaje del 100% de cumplimiento propuesto de acuerdo con los requisitos del decreto 1500 de 2007, el cual es de obligatoriedad, con el fin de determinar una tendencia en cuanto al control operativo, documental y de infraestructura que llevan a que se genere cualquier tipo de incumplimiento en la normatividad vigente.

Se realizaron las listas de chequeo para el autodiagnóstico en los puntos de venta: Alameda (*Tabla 1*) y Santa Helena (*Tabla 2*) basadas en el decreto 1500 de 2007 en cada uno de sus requisitos tomados del documento emitido como normatividad vigente y obligatoria, las cuales contienen 59 ítems de evaluación en donde los hacen referencia a los ítems de obligatorio cumplimiento cuyos criterios de evaluación aplican para localización y diseño, pisos y paredes, techos iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias, estado de salud, practicas higiénicas, programa de capacitación, requisitos legales, manejo de temperatura, condiciones de almacenamiento, residuos líquidos, limpieza y desinfección, mantenimiento y equipos, proveedores, control integrado de plagas, residuos sólidos, suministro y calidad de agua potable los cuales se puntúan de la siguiente manera:

1: cumple con el requerimiento

0: no cumple con el requerimiento

Tabla 1

Requisitos sanitarios punto de venta Alameda

| | REQUISITO SANITARIO | CUMPLI- MIENTO | OBSERV A- CIONES |
|-----------|---|-------------------|------------------------|
| 1* | El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. <i>(Ley 9/1979: Artículo 262).</i> | | |
| 2* | La construcción es resistente al medio ambiente. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).</i> | | |
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. <i>(Ley 9/1979: Artículo 259).</i> | | |
| 4 | El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).</i> | | |
| 5* | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).</i> | | |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).</i> | | |
| 7* | El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso de que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. <i>(Ley 9/1979: Artículo 262).</i> | | |
| 8* | Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4).</i> | | |

- 9*** Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4.*)
- 10*** Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2.*)
- 11*** Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5.*)
- 12** Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5.*)
- 13*** Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.*)
- 14** Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2.*)
- 15*** Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8.*)
- 16*** Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7.*)
- 17** El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobre todo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Números 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Números 3, 9, 13.*)

- Las lámparas se encuentran en buen estado de
- 18*** mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (*Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14*).
- Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material
- 19*** higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16*)
- Los servicios sanitarios cuentan con los implementos
- 20*** requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15*)
- Los servicios sanitarios cuentan con sistema de
- 21*** ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18*).
- Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento
- 22** de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17*).
- Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza,
- 23*** desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1*).
- El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios
- 24*** necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67,*

Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).

- 25*** El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)*)

- 26*** Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)*)

- 27*** Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (*Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*)

- 28*** Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (*Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*)

- 29** Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (*Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*)

- 30*** La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (*Resolución 3009/2010: Artículo*

15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)

31 El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)

32* El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)

33* El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)

34 El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)

35 El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)

36 Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)

37* El establecimiento verifica las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (*Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28*)

38* Cuenta con los documentos soporte (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima.

(*Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29*)

39 Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". (*Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41*)

40 El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32*)

41 El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27*)

42* La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:

- Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.
- Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C.
- En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos

comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32*). *Nota. Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*

43* El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (*Decreto 2270 de 2012: Artículo 5*)

44* Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. (*Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7*)

45* Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (*Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8*)

46* En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36*)

47* Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31*)

48* Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31*).

49* El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1*)

50* El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38*).

51 Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1*)

52 Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32*)

53* En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8*)

54 Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8*)

55 Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9*)

56* Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1*)

57* El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectante debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2*)

58 Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11*)

59 El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3*)

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Alameda

Tabla 2*Requisitos sanitarios punto de venta Santa Helena*

| | REQUISITO SANITARIO | CUMPLI- MIENTO | OBSERV A- CIONES |
|-----------|---|-------------------|------------------------|
| 1* | El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. <i>(Ley 9/1979: Artículo 262).</i> | | |
| 2* | La construcción es resistente al medio ambiente. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).</i> | | |
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. <i>(Ley 9/1979: Artículo 259).</i> | | |
| 4 | El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2).</i> | | |
| 5* | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1).</i> | | |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).</i> | | |
| 7* | El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso de que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. <i>(Ley 9/1979: Artículo 262).</i> | | |
| 8* | Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4).</i> | | |

- 9*** Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4.*)
- 10*** Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2.*)
- 11*** Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5.*)
- 12** Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5.*)
- 13*** Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.*)
- 14** Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2.*)
- 15*** Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8.*)
- 16*** Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7.*)
- 17** El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobre todo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13.*)

- Las lámparas se encuentran en buen estado de
- 18*** mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (*Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14*).
- Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material
- 19*** higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16*)
- Los servicios sanitarios cuentan con los implementos
- 20*** requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15*)
- Los servicios sanitarios cuentan con sistema de
- 21*** ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18*).
- Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento
- 22** de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17*).
- Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza,
- 23*** desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1*).
- El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios
- 24*** necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67,*

Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).

- 25*** El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)*)

- 26*** Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)*)

- 27*** Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (*Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*)

- 28*** Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (*Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*)

- 29** Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (*Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19).*)

- 30*** La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (*Resolución 3009/2010: Artículo*

15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2)

31 El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)

32* El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2)

33* El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2)

34 El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)

35 El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)

36 Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)

37* El establecimiento verifica las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (*Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28*)

38* Cuenta con los documentos soporte (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima.

(*Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29*)

39 Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". (*Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41*)

40 El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32*)

41 El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27*)

42* La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:

- Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.
- Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C.
- En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos

comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32*). *Nota. Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*

43* El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (*Decreto 2270 de 2012: Artículo 5*)

44* Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. (*Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7*)

45* Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. (*Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8*)

46* En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36*)

47* Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31*)

48* Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31*).

49* El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1*)

50* El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38*).

51 Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1*)

52 Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32*)

53* En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8*)

54 Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8*)

55 Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9*)

56* Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1*)

57* El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectante debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2*)

58 Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11*)

59 El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3*)

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Santa Helena

Implementación y Ejecución del Plan de Mejora para Corregir las No Conformidades Detectadas en los Puntos de Venta Alameda y Santa Helena en la Empresa Super Pollos del Galpón, por Medio de Visitas de Apoyo y Capacitación al Personal

La tabla 3 y 4 serán usadas para resaltar los principales incumplimientos generados por los puntos de venta Alameda y Santa Helena, respectivamente de acuerdo con la lista de chequeo realizada cuya puntuación hay sido igual a 0, con el fin de designar las responsabilidades de los hallazgos a las áreas implicadas y proponer la acción correctiva según aplique

Tabla 3*Plan de mejora punto de venta Alameda*

| REQUISITO SANITARIO | C UMPLI- M IENTO | OBSER VA- CIONE S | AREA RESPONS ABLE | MEJORA PLANTEADA |
|---|---------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------|
| 26* Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14</i>) | | | | |
| 28* Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14</i>) | | | | |
| 31 El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral</i> | | | | |

3.10; Artículo 67:
 Numeral 21.2. Resolución
 240/2013: Artículo 17,
 Numeral 10; Artículo
 130: Numeral 21.2.
 Resolución 242/2013:
 Artículo 16, Numeral 10;
 Artículo 55: Numeral
 21.2)

- 34** El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)

- 35** El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132,

Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)

- 44*** La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.- Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2.*)

- 45*** El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (*Decreto*

2270 de 2012: Artículo 5)

60 Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación.
(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)

57* En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación.
(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Alameda

Tabla 4*Plan de mejora punto de venta Santa Helena*

| | REQUISITO SANITARIO | C UMPLI- M IENTO | OBSER VA- CIONES | ÁREA RESPON SABLE | MEJOR A PLANTEADA |
|------------|--|---------------------------|------------------------|-------------------------|----------------------|
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. <i>(Ley 9/1979: Artículo 259).</i> | | | | |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10).</i> | | | | |
| 10* | Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).</i> | | | | |
| 11* | Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</i> | | | | |
| 13* | Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su | | | | |

limpieza y desinfección.
(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.)

- 17** El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobre todo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cármicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Números 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Números 3, 9, 13).*

- 18*** Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).*

- 24*** *El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, contruidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cármicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Números 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Números 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Números 2.1 y 3.2; Artículo 55, Números 22, 23, 24 y 33).*

- 26*** Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un

- año. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1*)
- 35** El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2*)
- 36** Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (*Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4*)
- 42*** La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:
 - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos

- cárnicos comestibles será de - 18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2.*)
- 43*** El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (*Decreto 2270 de 2012: Artículo 5*)
- 44*** Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. (*Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7*)
- 51** Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1*)
- 53*** En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (*Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8*)
- 54** Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con
-

enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Santa Helena

Realizar las Mejoras pertinentes los Puntos de Venta Alameda y Santa Helena en la Empresa Super Pollos del Galpón, las cuales estén al Alcance del Área de Calidad, y las No Conformidades que Competen a otras Áreas, Dejar la Gestión y su Debida Solicitud

Se gestiono por parte del área de calidad la ejecución actividades de mejoras o acciones correctivas dentro de los puntos de venta de Alameda y Santa Helena ubicados en la ciudad de Cali de acuerdo a los estándares y requerimientos del decreto 1500 de 2007, contenidos en las listas de chequeo elaboradas, con ítems enfocados en cada uno de los programas prerequisites para el cumplimiento sanitario de cada una de las instalaciones, procedimientos realizados y el control documental, mediante la notificación de hallazgos a los responsables vía correo electrónico, llamadas de voz y/o mensajes informativos.

Resultados

Diseño de un Plan de Trabajo donde se Realizó un Autodiagnóstico en los Puntos de Venta Alameda y Santa Helena en la Empresa Super Pollos del Galpón para Identificar los Ítems que se están Incumpliendo del decreto 1500 de 2007

En las tablas 5 y 6 podrán observarse los requisitos en los cuales se generan incumplimientos durante la inspección mediante el uso de la lista de chequeo propuesta en base a los requerimientos del decreto 1500 de 2007 en el punto de venta Alameda Santa Helena obteniéndose como principales incumplimientos en los ítems 17, 28, 31, 32, 34, 35, 39,42,43,51,53 los cuales corresponden a (estado de salud, practicas higiénicas, programa de capacitación, manejo de temperatura, programa de mantenimiento y equipos y en el control integral de plagas para el punto de venta Alameda y en los ítems 3,4,6,10,11,13,17,18,24,26,35,36,39,42,44,51,53, 54 correspondientes a (localización y diseño, pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación, instalación sanitaria, estado de salud, programa de capacitación, manejo de temperatura, condiciones de almacenamiento, programa de mantenimiento y equipos y control integral de plagas para el punto de venta Santa Helena

Tabla 5*Resultados lista de chequeo aplicada al punto de venta Alameda*

| | REQUISITO SANITARIO | CUM PLI- MIEN TO | OBS ERVA- CIO NES |
|-----|---|---------------------------|----------------------------|
| 1* | El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (<i>Ley 9/1979: Artículo 262</i>). | 1 | |
| 2* | La construcción es resistente al medio ambiente. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2</i>). | 1 | |
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. (<i>Ley 9/1979: Artículo 259</i>). | 1 | |
| 4 | El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cármicos comestibles, así como el flujo del personal. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2</i>). | 1 | |
| 5* | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1</i>). | 1 | |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10</i>). | 1 | |
| 7* | El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso de que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (<i>Ley 9/1979: Artículo 262</i>). | 1 | |
| 8* | Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4</i>). | 1 | |
| 9* | Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4</i>). | 1 | |
| 10* | Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013</i>). | 1 | |

| | | | |
|------------|--|---|------------------------------------|
| 11* | Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</i> | 1 | |
| 12 | Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</i> | 1 | |
| 13* | Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).</i> | 1 | |
| 14 | Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).</i> | 1 | |
| 15* | Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).</i> | 1 | |
| 16* | Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).</i> | 1 | |
| 17 | El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobre todo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cármicos comestibles. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).</i> | 0 | Validación con luxómetro pendiente |
| 18* | Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. <i>(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).</i> | 1 | |
| 19* | Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cármicos comestibles. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15, 16. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15, 16)</i> | 1 | |
| 20* | Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos | 1 | |

| | | | |
|-----|---|---|--------------------------|
| | automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15) | | |
| 21* | Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cármicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18). | 1 | |
| 22 | Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17). | 1 | |
| 23* | Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1). | 1 | |
| 24* | El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cármicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33). | 1 | |
| 25* | El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cármicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2) | 1 | |
| 26* | Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14) | 0 | Sopores médicos vencidos |
| 27* | Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, | 1 | |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17) | | |
| 28* | Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14) | 0 | Deficiencia en limpieza de guantes |
| 29 | Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19). | 1 | |
| 30* | La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2) | 1 | |
| 31 | El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2) | 0 | El personal no porta siempre el tapabocas en el área de proceso |
| 32* | El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2) | 1 | |
| 33* | El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2) | 1 | |
| 34 | El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1) | 0 | No se cuenta con cronograma de capacitación |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 35 | <p>El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)</i></p> | 0 | No se cuenta con cronograma de capacitación |
| 36 | <p>Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)</i></p> | 1 | |
| 37* | <p>El establecimiento verifica las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cármicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)</i></p> | 1 | |
| 38* | <p>Cuenta con los documentos soporte (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cármicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. <i>(Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)</i></p> | 1 | |
| 39 | <p>Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)</i></p> | 0 | No se tiene distintivo de aprobado |
| 40 | <p>El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cármicos comestibles. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)</i></p> | 1 | |
| 41 | <p>El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27)</i></p> | 1 | |
| 42* | <p>La carne y los productos cármicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cármicos</p> | 0 | |

- comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32). Nota. Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*
- 43*** El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expandido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)* 0
- 44*** Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)* 1
- 45*** Las áreas y/o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)* 1
- 46*** En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36)* 1
- 47*** Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)* 1

| | | | |
|-----|---|---|--|
| 48* | <p>Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31).</i></p> | 1 | |
| 49* | <p>El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)</i></p> | 1 | |
| 50* | <p>El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 12 y 38).</i></p> | 1 | Se encuentran en proceso de mejora, mediante el uso de Elincru para desmanchar las superficies |
| 51 | <p>Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)</i></p> | 0 | Falta n soportes técnicos de mantenimiento |
| 52 | <p>Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32)</i></p> | 1 | |
| 53* | <p>En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)</i></p> | 0 | Mecanismos y controles sin fijar, se evidencian en zona de alimentos |
| 54 | <p>Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)</i></p> | 1 | |
| 55 | <p>Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades.</p> | 1 | |

(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9)

| | | |
|-----------------------------------|---|------------|
| 56* | Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1)</i> | 1 |
| 57* | El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectante debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2)</i> | 1 |
| 58 | Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11)</i> | 1 |
| 59 | El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 3)</i> | 1 |
| PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | 83% |

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Alameda

En la Figura 5 se presentarán algunos de los soportes fotográficos de los hallazgos encontrados durante la elaboración de la lista de chequeo de cumplimiento en decreto 1500 de 2007 en el punto de venta Alameda, en donde se detallarán principalmente estados de rejillas, estado de luminarias, deficiencia en procedimiento de limpieza de guantes, presencia de oxidación en pisos y escurrido de las unidades de frío durante proceso de defrost en cuartos de almacenamiento

Figura 5

Registros fotográficos de incumplimientos punto de venta Alameda

| OBSERVACIONES | REGISTRO FOTOGRAFICO |
|--|--|
| Instalacion de rejillas en tuberias de desagüe |  |
| Se observan lamparas sin funcionamiento y deterioradas |  |
| Se evidencia escurrido y congelado del agua derramada durante el defrost |  |
| Deficiencia en limpieza de guantes |  |
| Oxidación presente en piso |  |

Nota. Establecimiento de venta Alameda

Fuente. Propia, 2023

Tabla 6*Resultados lista de chequeo aplicada al punto de venta Santa Helena*

| | REQUISITO SANITARIO | C UMPLI- M IENTO | OBSERVACIONES |
|----|---|---------------------------|--|
| 1* | El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (<i>Ley 9/1979: Artículo 262</i>). | 1 | |
| 2* | La construcción es resistente al medio ambiente. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2</i>). | 1 | |
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. (<i>Ley 9/1979: Artículo 259</i>). | 0 | Se tienen entreluces y constantemente cortinas principales abierta en comunicación con cuarto de almacenamiento |
| 4 | El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2</i>). | 0 | Se debe revisar el ingreso y salida del personal del PDV y ubicación de canastillas sucias ya que se ingresan directamente al cuarto de producto terminado |
| 5* | Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1</i>). | 1 | |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10</i>). | 0 | Falta señalización de SST e identificación del cuarto de almacenamiento de insumos con sus diferentes materiales (empaque, insumos de limpieza etc.) |
| 7* | El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso de que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (<i>Ley 9/1979: Artículo 262</i>). | 1 | |
| 8* | Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4</i>). | 1 | |
| 9* | Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución</i> | 1 | |

242/2013: Artículo 55, Numeral 4).

| | | | |
|------------|--|---|--|
| 10* | Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2).</i> | 0 | Instalación de rejillas en tuberías de desagüe |
| 11* | Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</i> | 0 | Se presenta filtración de aguas lluvias |
| 12 | Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</i> | 1 | Cumple en la mayoría del área, pero existen detalles por pulir principalmente en columnas |
| 13* | Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).</i> | 0 | Se presenta desprendimiento de pintura en ingreso a cuarto de almacenamiento por humedad |
| 14 | Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.2).</i> | 1 | |
| 15* | Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 8. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 8. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 8).</i> | 1 | |
| 16* | Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 7. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 7. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 7).</i> | 1 | |
| 17 | El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobre todo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).</i> | 0 | No se cuenta con iluminación en cuarto de congelación en cuanto al de refrigerado se debe aumentar la iluminación validando con el empleo del luxómetro. |
| 18* | Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. <i>(Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14).</i> | 0 | Se observan lámparas sin funcionamiento y deterioradas |
| 19* | Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15, 16. Resolución 240/2013: Artículo 130)</i> | 1 | |

| | | | |
|-----|--|---|---|
| 20* | Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 15. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 15. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 15)</i> | 1 | |
| 21* | Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18).</i> | 1 | |
| 22 | Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17).</i> | 1 | |
| 23* | Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1).</i> | 1 | |
| 24* | <i>El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33).</i> | 0 | La nevera del exhibidor posee orificios que permiten flujos de aire e ingreso de posibles contaminantes |
| 25* | El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1, 3.16; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2)</i> | 1 | |
| 26* | Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)</i> | 0 | Se tienen certificados vencidos |
| 27* | Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras). <i>(Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67: Numeral 21.2.</i> | 1 | |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | <i>Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17: Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)</i> | | |
| 28* | Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14</i>) | 1 | |
| 29 | Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19</i>). | 1 | |
| 30* | La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55: Numeral 21.2</i>) | 1 | |
| 31 | El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2</i>) | 1 | |
| 32* | El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.13; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55: Numeral 21.2</i>) | 1 | |
| 33* | El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55: Numeral 21.2</i>) | 1 | |
| 34 | El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1</i>) | 1 | |
| 35 | El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2</i>) | 0 | No se cuenta con cronograma de capacitación para el presente año |
| 36 | Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites | 0 | No se tienen claros los parámetros de temperatura que debe |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| | críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4</i>) | | tener el producto |
| 37* | El establecimiento verifica las condiciones higiénico-sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28</i>) | 1 | |
| 38* | Cuenta con los documentos soporte (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. (<i>Resolución 2009026594 de 2009. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29</i>) | 1 | |
| 39 | Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41</i>) | 0 | No se cuenta con marcación de aprobado |
| 40 | El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32</i>) | 1 | |
| 41 | El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de los productos. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal b. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 27. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 27</i>) | 1 | |
| 42* | La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32</i>). Nota. Mientras la Planta de | 0 | No se cumple con temperatura de congelado de los productos que se reciben con incumplimiento |

- Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).*
- 43*** El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)* 0
- 44*** Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)* 0 Se evidencia escurrido y congelado del agua derramada durante el defrost
- 45*** Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal j; Resolución 240 de 2013, Artículo 28, numeral 3.10, Artículo 129, Numeral 8; Resolución 242 de 2013, Artículo 24, Numeral 1.4 y 3.15, Artículo 54, Numeral 8; Resolución 562 de 2016, Artículo 28, Numeral 28.3.4, 28.3.10, Artículo 71, Numeral 71.8)* 1
- 46*** En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 31. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 130, Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 2; Artículo 55, Numeral 30 y 36)* 1
- 47*** Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)* 1
- 48*** Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31).* 1
- 49*** El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 11.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 11.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 11.1)* 1
- 50*** El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se 1

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 12. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 12. Resolución 242/2013: Artículo 55, Números 12 y 38</i>). | | |
| 51 | Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1</i>) | 0 | Faltan soportes documentales |
| 52 | Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.3; Artículo 55, Numeral 32</i>) | 1 | |
| 53* | En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8</i>) | 0 | Se evidencia anidamiento de palomas |
| 54 | Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8</i>) | 0 | Falta ubicación y diligenciamiento en mecanismos de control, no se respetan las frecuencias en visitas por parte del proveedor |
| 55 | Cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos que garanticen una eficiente separación, recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y disposición final, soportado mediante registros para la verificación de las mencionadas actividades. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9</i>) | 1 | |
| 56* | Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.1</i>) | 1 | |
| 57* | El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 20.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 20.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 20.2</i>) | 1 | |
| 58 | Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia (<i>Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007</i>), que incluye las actividades de monitoreo, verificación y registro. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11</i>) | 1 | |
| 59 | El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 3. Resolución</i> | 1 | |

242/2013: Artículo 55, Numeral 3)


PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO **69%**

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Santa Helena

En la Figura 6 se presentaran algunos de los soportes fotográficos de los hallazgos encontrados durante la elaboración de la lista de chequeo de cumplimiento en decreto 1500 de 2007 en el punto de venta Santa Helena , en donde se detallarán principalmente deficiencia de hermeticidad en el punto de venta por presencia de entreluces y comunicación directa con el exterior y cuarto de almacenamiento de productos terminados, faltantes de rejillas en desagües, deficiencia en condiciones en el estado del techo y con esto filtración aguas lluvias, deficiencias en iluminación en cuartos fríos y áreas de mostrador del punto de venta, condiciones inadecuadas en nevera de almacenamiento en mostrador por presencia de orificios que generan riesgo en contaminación del producto, desprendimiento de pintura en techo, escurrimiento de agua de unidades de frio durante proceso de defrost sobre el piso y producto, anidamiento de palomas en techo falso del establecimiento e inadecuada ubicación de dispositivos para el control de plagas

Figura 6

Registros fotográficos de incumplimientos punto de venta Santa Helena

| OBSERVACIONES | REGISTRO FOTOGRAFICO |
|--|---|
| Se tienen entreluzes y constantemente cortinas principal abierta en comunicación con cuarto de almacenamiento |  |
| Instalación de rejillas en tuberías de desagüe |  |
| Se presenta filtración de aguas lluvias |  |
| Techo deteriorado |  |
| No se cuenta con iluminación en cuarto de congelación en cuanto al de refrigerado se debe aumentar la iluminación validando con el empleo del luxómetro. |  |
| Se observan lámparas sin funcionamiento y deterioradas |  |
| La nevera del exhibidor posee orificios que permiten flujos de aire e ingreso de posibles contaminantes |  |
| Desprendimiento de pintura al ingreso a cuarto de almacenamiento |  |
| Se evidencia escurrido y congelado del agua derramada durante el defrost |  |
| Se evidencia anidamiento de palomas |  |
| Falta ubicación y diligenciamiento en mecanismos de control, no se respetan las frecuencias en visitas por parte del proveedor |  |

Nota. Establecimiento de venta Santa Helena

Fuente. Propia, 2023

Implementación y Ejecución del Plan de Mejora para Corregir las No Conformidades Detectadas en los Puntos de venta Alameda y Santa Helena en la Empresa Super Pollos del Galpón, por Medio de Visitas de Apoyo y Capacitación al Personal

En la tabla 7 pueden evidenciarse las mejoras propuestas para cada uno de los incumplimientos encontrados en el punto de venta Alameda principalmente enfocadas a temas de buenas prácticas y procedimientos por parte del personal, capacitación de los manipuladores y mantenimiento locativo e infraestructura y seguimientos en el control integrado de plagas en pro de garantizar las frecuencias establecidos en el programa de la compañía

Tabla 7

Incumplimientos del punto de venta Alameda, asignaciones a responsables y acciones de mejora planteadas

| | REQUISITO SANITARIO | C UMPLI- M IENTO | OBS ERVA- CIO NES | AREA RESPONSABLE | MEJ ORA PLANTEADA |
|-----|--|---------------------------|------------------------------------|----------------------------|--|
| 26* | Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14</i>) | 0 | Sopores médicos vencidos | PDV (Jhon Edward Martínez) | Solicitud de renovación y valoración médica de los colaboradores |
| 28* | Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. (<i>Resolución</i> | 0 | Deficiencia en limpieza de guantes | PDV (Jhon Edward Martínez) | Capacitación en procedimiento de lavado de manos y guantes |

| | | | | | |
|----|--|---|--|-----------------------------------|--|
| | <p>3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14. Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)</p> | | | | |
| 31 | <p>El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. (Resolución 3009/2010: Artículo 15: Numeral 3.10; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55: Numeral 21.2)</p> | 0 | <p>Perso nal no porta siempre el tapabocas en el área de proceso</p> | <p>PDV (Jhon Edward Martínez)</p> | <p>Capa citación al personal en normas BPM</p> |
| 34 | <p>El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)</p> | 0 | <p>No se cuenta con cronograma de capacitación</p> | <p>PDV (Jhon Edward Martínez)</p> | <p>Creac ión del cronograma para el año fiscal</p> |
| 35 | <p>El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución</p> | 0 | <p>No se cuenta con cronograma de capacitación</p> | <p>PDV (Jhon Edward Martínez)</p> | <p>Creac ión del cronograma para el año fiscal</p> |

| | | | | | |
|-----|--|---|--|---------------|---------------------------------------|
| 44* | <p>242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)</p> <p>La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.- Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a -18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66: Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 3.1; Artículo 54, Numeral 3; Artículo 55, Numeral 32). Nota. Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las</i></p> | 0 | No se cumple con temperaturas de congelación | Mantenimiento | Ajustes en los equipos de congelación |
|-----|--|---|--|---------------|---------------------------------------|

canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración. (Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 84, Numeral 2.3).

| | | | | | |
|-----|---|---|--|----------------------------|---|
| 45* | El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expandido como refrigerado. (Decreto 2270 de 2012: Artículo 5) | 0 | No se cumple con temperaturas de congelación | Mantenimiento | Ajustes en los equipos de congelación |
| 60 | Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1) | 0 | Falta de soportes técnicos de mantenimiento | Mantenimiento | Solicitud de registros actualizados recordando el listado maestro de documentos |
| 57* | En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8) | 0 | Mecanismos y controles sin fijar, se evidencian en zona de alimentos | PDV (Jhon Edward Martínez) | Comunicación con el proveedor del servicio para realizar los ajustes requeridos |

Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Alameda

En las tabla 8 pueden evidenciarse la mejoras propuestas para cada uno de los incumplimientos encontrados en el puntos de venta Santa Helena principalmente enfocadas a temas de buenas prácticas y procedimientos por parte del personal manipulador, capacitación de manipuladores y retroalimentación en conceptos básicos como control de temperaturas y diligenciamiento de soportes documentales además de la gestión de mantenimiento locativo e infraestructura en los incumplimientos observados y el seguimiento en el control integrado de plagas en pro de garantizar las frecuencias establecidos en el programa de la compañía.

Tabla 8

Incumplimientos del punto de venta Santa Helena, asignaciones a responsables y acciones de mejora planteadas

| | REQUISITO SANITARIO | C UMPLI- M IENTO | OBSE RVA- CIONE S | ÁREA RESPONSABLE | MEJO RA PLANTEADA |
|-----|---|---------------------------|---|---------------------------------|---|
| 3* | La construcción impide el ingreso de plagas. (<i>Ley 9/1979: Artículo 259</i>). | 0 | Se tienen entreluces y constantemente cortinas principales abierta en comunicación con cuarto de almacenamiento | PDV (Jhon Edward Martínez) | Sellado de entreluces, o rediseño de ingreso |
| 6 | Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10</i>). | 0 | Falta señalización de SST e identificación del cuarto de almacenamiento de insumos con sus diferentes materiales (empaques, insumos de limpieza etc.) | Seguridad y Salud en el Trabajo | Solicitud de señalización al área encargada |
| 10* | Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 4, 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4, 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4, 11.2</i>). | 0 | Instalación de rejillas en tuberías de desagüe | Mantenimiento | Instalación de rejillas en tuberías de desagüe |
| 11* | Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no | 0 | Se presenta filtración de aguas lluvias | Mantenimiento | Generar reparación en techo y desagües de aguas lluvias |

| | | | | | |
|-----|--|---|--|---------------|---|
| | <p>absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5).</p> | | | | |
| 13* | <p>Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 6. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 6.).</p> | 0 | Se presenta desprendimiento de pintura en ingreso a cuarto de almacenamiento por humedad | Mantenimiento | Generar reparación en techo y desagües de aguas lluvias |
| 17 | <p>El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobre todo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 3, 9, 13. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 3, 9, 13. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numerales 3, 9, 13).</p> | 0 | No se cuenta con iluminación en cuarto de congelación en cuanto al de refrigerado se debe aumentar la iluminación validando con el empleo del luxómetro. | Mantenimiento | Instalación de nuevas luminarias |
| 18* | <p>Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de</p> | 0 | Se observan lámparas sin funcionamiento | Mantenimiento | Instalación de nuevas luminarias |

| | | | | | |
|------------|--|---|---|----------------------------|--|
| | fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. (Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 14. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 14). | | y deterioradas | | |
| 24* | El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades; los cuales están diseñados, contruidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 22, 23 y 24. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24. Resolución 242/2013: Artículo 22: Numerales 2.1 y 3.2; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 33). | 0 | La nevera del exhibidor posee orificios que permiten flujos de aire e ingreso de posibles contaminantes | Mantenimiento | Cambio de equipo de refrigeración |
| 26* | Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. (Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 1; Artículo 67, Numeral 21.2. Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 1; Artículo 15. | 0 | Se tienen certificados vencidos | PDV (Jhon Edward Martínez) | Solicitud de renovación y valoración médica de los colaboradores |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|----------------------------|--|
| | <i>Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 1; Artículo 14)</i> | | | | |
| 35 | El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)</i>) | 0 | No se cuenta con cronograma de capacitación para el presente año | PDV (Jhon Edward Martínez) | Actualización del cronograma en base al del año anterior |
| 36 | Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)</i>) | 0 | No se tienen claros los parámetros de temperatura que debe tener el producto | PDV (Jhon Edward Martínez) | Capacitación del personal |
| 42* | La carne y los productos cármicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la | 0 | No se cumple con temperatura de congelado los productos se reciben con | Mantenimiento | Ajustes en equipos de almacenamiento |

| | | | | | |
|-----|--|----------------|---|---------------|--------------------------------------|
| | <p>normatividad sanitaria vigente: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cármicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cármicos comestibles será de -18°C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cármicos comestibles máximo a 4°C. En Congelación: Canales, sus partes y productos cármicos comestibles a - 18°C o menos. En caso de que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. (<i>Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1 y 2.</i>)</p> | incumplimiento | | | |
| 43* | <p>El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. (<i>Decreto 2270 de 2012: Artículo 5)</i></p> | 0 | No se cumple con temperatura de congelado los productos se reciben con incumplimiento | Mantenimiento | Ajustes en equipos de almacenamiento |
| 44* | <p>Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. (<i>Resolución 3009/2010: Artículo 17, Numeral 3.3.2.2, Literal a. Resolución</i></p> | 0 | Se evidencia escurrido y congelado del agua derramada durante el defrost | Mantenimiento | Ajustes en equipos de almacenamiento |

*240/2013: Artículo 129, Numeral 6.
Resolución 242/2013: Artículo 54, Numeral 7)*

| | | | | | |
|-----|--|---|--|----------------------------|---|
| 51 | Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.2.1)</i> | 0 | Faltan soportes documentales | Mantenimiento | Solicitud de registros actualizados recordando el listado maestro de documentos |
| 53* | En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)</i> | 0 | Se evidencia anidamiento de palomas | PDV (Jhon Edward Martínez) | Adecuación en techo |
| 54 | Cuenta con un programa para prevenir la cría y refugio de plagas, con enfoque de control integral, soportado con un diagnóstico inicial, indicando las medidas de seguimiento a las actividades y soportadas por registros. <i>(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.8)</i> | 0 | Falta ubicación y diligenciamiento en mecanismos de control, no se respetan las frecuencias en visitas por parte del proveedor | PDV (Jhon Edward Martínez) | Comunicación con el proveedor del servicio |

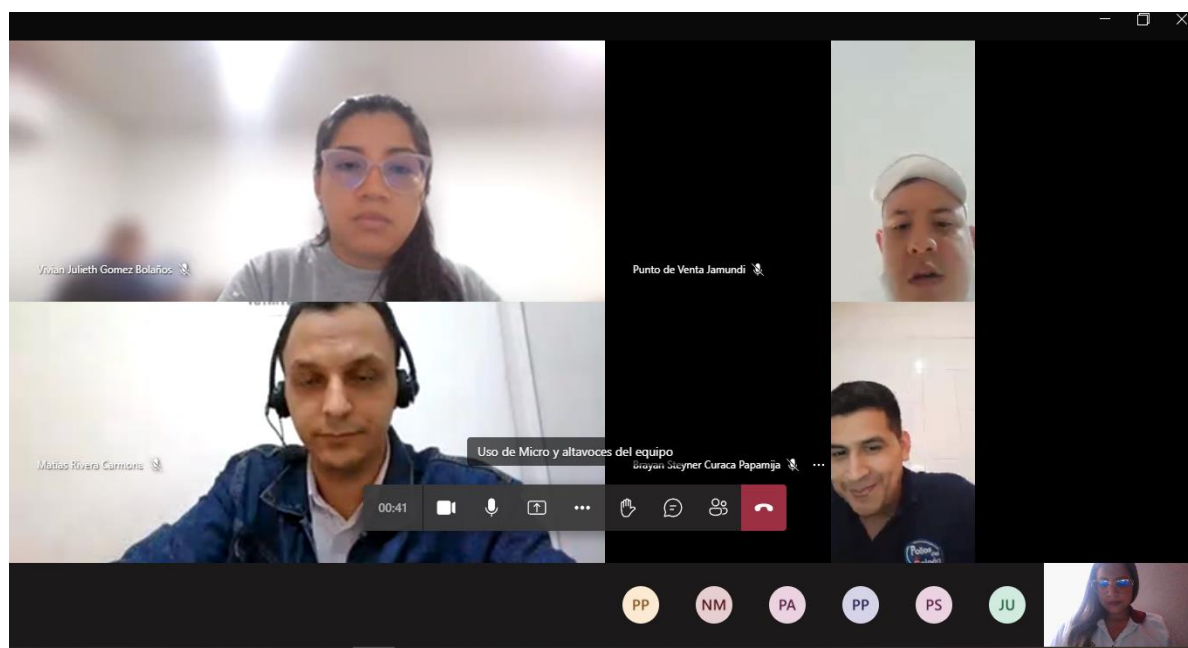
Nota. Elaboración propia - establecimiento de venta Santa Helena

En las Figuras 7 y 8 se muestra la asistencia a la capacitación en programas prerequisite (control de plagas, limpieza y desinfección, control de proveedores, trazabilidad, control de agua potable, residuos sólidos y líquidos, mantenimiento y calibración de equipos, control de temperaturas y cadena de frío y capacitación) y control de registros de cada uno de los puntos de

venta de la compañía por parte de los encargados del proceso de administración y diligenciamiento y control de registros con un numero de asistencia total de 12 personas cuyo objetivo principal es el reconocimiento de la importancia del cumplimiento, criterios de evaluación de cada uno de los programas y cuáles son los registros relacionados que deben ser diligenciados con el fin dar el soporte al cumplimiento de los programas en la ilustración 6 se muestra el listado del personal asistente y cargos desempeñados

Figura 7

Soporte de capacitación en programas prerrequisito y control de registros para puntos de venta



Nota. Capacitación a cargo de personal pasante, con asistencia de todos los puntos de Venta (Alameda, Santa Helena, Jamundí, Pereira, Santander y Cedi Pitalito)

Fuente. Propia, 2023

Figura 8

Listado de asistencia capacitación en programas prerequisite y control de registros

| | Hora de inicio | Hora de finalización | Correo electrónico | Nombre | Nombre de la capacitación | Nombre completo | Cédula de Ciudadano | Cargo | Área | Correo electrónico |
|----|------------------|----------------------|--------------------|--------|---------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|----------------|--------------------|
| 1 | 5/17/23 15:12:33 | 5/17/23 15:13:55 | anonymous | | Capacitación Calida | Matias Rivera Carm | 18524230 | Supervisor de venta | Comercial | mrivera@galpor |
| 2 | 5/17/23 15:12:14 | 5/17/23 15:14:02 | anonymous | | Calidad | Yeny Alexandra Vela | 1088241323 | Administrador | Ventas | Yavelasquez@g |
| 3 | 5/17/23 15:14:15 | 5/17/23 15:15:09 | anonymous | | Programas prerequi | Vivian Julieth Góme | 1010107767 | Analista bienestar | Talento Humano | vigomez@galpor |
| 4 | 5/17/23 15:23:03 | 5/17/23 15:24:44 | anonymous | | calidad | Jose Leonardo Villa | 4613491 | administrador | ventas | leo_villada@ho |
| 5 | 5/17/23 15:23:08 | 5/17/23 15:24:48 | anonymous | | capacitación de cali | dora ines gutierrez | 66947318 | administradora | punto de venta | pdvsanta elena |
| 6 | 5/17/23 15:22:51 | 5/17/23 15:25:41 | anonymous | | Programa prerequisi | Hernando Valencia | 1144059910 | Administrador pdv | a Pdv | her.valencia92@ |
| 7 | 5/17/23 15:24:19 | 5/17/23 15:25:50 | anonymous | | Calidad | Sandra patricia diaz | 34606556 | Administradora | Pdv | spdiaz@galpor |
| 8 | 5/17/23 15:25:53 | 5/17/23 15:27:12 | anonymous | | Calidad | Keylin gimena burb | 1085277216 | Cajera | Pdv | kjurbano@galpor |
| 9 | 5/17/23 15:27:15 | 5/17/23 15:28:37 | anonymous | | Calidad | Henry Lucumi Vifaf | 1062290697 | Vendedor mostrado | Pdv | henry_lucumi@h |
| 10 | 5/17/23 15:29:44 | 5/17/23 15:30:47 | anonymous | | capacitación calida | Natalia Becerra Mu | 1083913029 | Aux administrativo | Logistica | nbecerra@galpor |
| 11 | 5/17/23 15:30:50 | 5/17/23 15:32:01 | anonymous | | Capacitación Calida | Brayansteyner Curac | 1082157004 | Supervisor Cedi | Pita Logistica | bscuraca@galpor |
| 12 | 5/17/23 15:52:12 | 5/17/23 16:10:51 | anonymous | | Capacitación de cali | Kevin garces valens | 1144063823 | Administrador | Pdv | kgarcesvalens@ |

Nota. Adaptado de Super Pollos del Galpón [Asistencia virtual]

Fuente. Súper Pollos del Galpón, 2023

En la Figura 9 se muestra la asistencia a la capacitación del personal del punto de venta Santa Helena en manejo de variables en la cual se abordan parámetros de medición de cloro pH, medidas correctivas y preventivas ante desviaciones, manejo de temperaturas en proceso, criterios de aceptación y rechazo de materias primas, temperaturas de refrigeración y congelación normativas especificadas por el decreto 1500 de 2007, con una asistencia de 5 personas.

Figura 9

Capacitación en manejo de variables

Polio Galpón

REGISTRO DE ASISTENCIA

Acción formativa: Manejo de Variables PDV Duración: 1h Año: 2023 Mes: 04 Día: 03

Facilitador (conferencista): Guillermo C. Regional: Santa Elena

| No | Nombre empleado | Cargo | Cédula | Firma |
|----|------------------------|------------------|------------|---------|
| 1 | Don Los Gómez | Administrador | 66.791318 | [Firma] |
| 2 | LEONARDO NARANJO | DOMICILIARIO | 16.991646 | [Firma] |
| 3 | Soenia Mabel Centeno | Vendedora de mod | 1060359295 | [Firma] |
| 4 | Andrés Felipe Guerrero | Domiciliario | 1006206320 | [Firma] |
| 5 | WILLIAM PERAZZI | DOMICILIARIO | 119369832 | [Firma] |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |

v1 FD-008 2023/05

Nota. Capacitación a cargo de personal pasante, en punto de Venta Santa Helena


Fuente. Propia, 2023

En la ilustración 10 se muestra la asistencia a inducciones de calidad a todo el personal de nueva contratación con destino a puntos de venta, cuyas citaciones se realizan por parte del departamento de gestión humana y el objetivo es orientar al personal en el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y contextualización de la normatividad vigente que rige a la industria avícola

Figura 10

Inducciones a personal de nuevo ingreso, con enfoque a cumplimiento de buenas prácticas de manufactura




INDUCCION DE CALIDAD

 **Deifi Vanessa Palomino Real** <dvpalomino@galponsas.com>
15/05/2023 2:29 p. m.

Para: juliethurrea-97@Hotmail.com; morelyarias@gmail.com

Cuándo martes, 16 de mayo de 2023 7:00 a. m. - 8:00 a. m. [Ver calendario](#)

Dónde Microsoft Teams Meeting

 [Aceptar](#)  [Provisional](#)  [Rechazar](#)

Reunión de Microsoft Teams

Únete a través de tu computadora, aplicación celular o dispositivo de sala
[Haz clic aquí para unirte a la reunión](#)

ID de reunión: 246 370 937 939
Código de acceso: 7PJVwE
[Descargar Teams](#) | [Unirse en la web](#)

[Infórmese](#) | [Opciones de reunión](#)

Nota. Capacitación a cargo de personal pasante a todo el personal con destino a Puntos de venta de nuevo ingreso

Fuente. Propia, 2023

Realizar las Mejoras Pertinentes en los Puntos de Venta Alameda y Santa Helena en la Empresa Super Pollos del Galpón, las cuales estén al Alcance del Área de Calidad, y las No Conformidades que Competen a otras Áreas, Dejar la Gestión y su Debida Solicitud

Según la evaluación realizada se obtienen como resultados de cumplimiento del punto de venta en punto de venta Alameda del 83%. Siendo sus principales incumplimientos y acciones correctivas:

Soportes médicos vencidos: Se gestiona con el área de SST La revisión de la caducidad de los aptos médicos del personal y se programa de acuerdo con sus vigencias al personal pendiente por revisión médica con concepto de manipuladores de alimentos.

Deficiencia en limpieza de guantes: se destinan recipientes con concentraciones de desinfectante con principio activo de amonio cuaternario para la reducción bacteriana, adicionalmente se realiza por parte de los administradores reuniones grupales para indicar las oportunidades de mejora en el proceso.

Personal no porta siempre el tapabocas en el área de proceso: Se realizan capacitaciones por parte de proveedor externo acreditado en la labor, indicando la importancia de su uso y su incidencia dentro del proceso.

No se cuenta con cronograma de capacitación: se encuentra pendiente por entregar por parte del supervisor encargado ya que se encuentra trabajando en base al ejecutado para el año 2022.

No se cumple con temperaturas de congelación: Se revisa el cumplimiento de este ítem ya que los vehículos en los que se encuentra transportándose el producto no garantiza la estabilidad en la temperatura del producto de acuerdo con la capacidad de enfriamiento interno.

Faltan soportes técnicos de mantenimiento, se solicita acompañamiento regular a los puntos de venta y la data de las asistencias y ajustes realizados en el proceso.

Mecanismos y controles sin fijar, se evidencian en zona de alimentos: se fijan en los puntos establecidos, realizando la corrección de la novedad por la empresa proveedora del servicio de manejo integrado de plagas.

Falta señalización de Seguridad y salud en el trabajo e identificación del cuarto de almacenamiento de insumos con sus diferentes materiales (empaques, insumos de limpieza etc.): se solicita al área de SST la marcación de la señalética de seguridad dentro del establecimiento

No se tienen claros los parámetros de temperatura que debe tener el producto, se realiza retroalimentación al personal en criterio de aceptación y rechazo en la recepción y el monitoreo de temperaturas durante el proceso.

Se evidencia escurrido y congelado del agua derramada durante el *defrost*: se reporta al área de mantenimiento pendiente por solicitud de solenoide.

Para el punto de venta Santa Helena se obtienen como resultados de cumplimiento el 69% teniendo como principales incumplimientos y acciones correctivas:

Soportes médicos vencidos: Se gestiona con el área de SST La revisión de la caducidad de los aptos médicos del personal y se programa de acuerdo con sus vigencias al personal pendiente por revisión médica con concepto de manipuladores de alimentos.

Deficiencia en limpieza de guantes: se destinan recipientes con concentraciones de desinfectante con principio activo de amonio cuaternario para la reducción bacteriana, adicionalmente se realiza por parte de los administradores reuniones grupales para indicar las oportunidades de mejora en el proceso.

No se cuenta con cronograma de capacitación: se encuentra pendiente por entregar por parte del supervisor encargado ya que se encuentra trabajando en base al ejecutado para el año 2022.

No se cumple con temperaturas de congelación: Se revisa el cumplimiento de este ítem ya que los vehículos en los que se encuentra transportándose el producto no garantiza la estabilidad en la temperatura del producto de acuerdo con la capacidad de enfriamiento interno.

Faltan soportes técnicos de mantenimiento, se solicita acompañamiento regular a los puntos de venta y la data de las asistencias y ajustes realizados en el proceso

Mecanismos y controles sin fijar, se evidencian en zona de alimentos: se fijan en los puntos establecidos, realizando la corrección de la novedad por la empresa proveedora del servicio de manejo integrado de plagas.

Se tienen entreluces y constantemente cortinas principales abierta en comunicación con cuarto de almacenamiento, novedad que se comunica al área encargada de las adecuaciones locativas dentro del proceso, impidiendo cualquier tipo de ingreso o anidamiento de plagas.

Falta señalización de SST e identificación del cuarto de almacenamiento de insumos con sus diferentes materiales (empaques, insumos de limpieza etc.): se solicita al área de SST la marcación de la señalética de seguridad dentro del establecimiento

Instalación de rejillas en tuberías de desagüe: se reporta al área de mantenimiento el cual incluye dentro de su presupuesto la adecuación de las tuberías.

Se presenta filtración de aguas lluvias: se corrige la novedad por parte del área de mantenimiento realizando cambio del cielo falso como se observa en la Figura 11

Figura 11

Instalación de nuevo cielo falso en Punto de venta Santa Helena



Fuente. Propia, 2023

Se presenta desprendimiento de pintura en ingreso a cuarto de almacenamiento por humedad, se corrige con el mantenimiento realizado al cielo falso y las canales evidenciado en la

Figura 12

Corrección en hallazgo de desprendimiento de pintura en punto de venta Santa Helena



Fuente. Propia, 2023

No se cuenta con iluminación en cuarto de congelación en cuanto al de refrigerado se debe aumentar la iluminación validando con el empleo del luxómetro, se encuentra pendiente por disponibilidad en materiales.

Se observan lámparas sin funcionamiento y deterioradas: Se realiza el cambio de las luminarias, ver Figura 13.

Figura 13

Cambio de luminarias sin adecuado funcionamiento en punto de venta Santa Helena



Fuente. Propia, 2023

La nevera del exhibidor posee orificios que permiten flujos de aire e ingreso de posibles contaminantes, se encuentra contemplado el cambio del equipo, el cual se genera en el mes de mayo como se observa en la Figura 14.

Figura 14

Cambio de nevera con orificios por neveras nuevas con cumplimiento normativo en punto de venta Santa Helena



Fuente. Propia, 2023

No se tienen claros los parámetros de temperatura que debe tener el producto, se realiza retroalimentación al personal en criterio de aceptación y rechazo en la recepción y el monitoreo de temperaturas durante el proceso, se observa en la Figura 15 la evaluación diligenciada por parte de la persona encargada del monitoreo y control de los registros en el punto de venta Santa Helena

Figura 15

Soporte de evaluación en retroalimentación en manejo de variables de proceso en Punto de venta Santa Helena

| EVALUACIÓN EN MANEJO DE VARIABLES EN PDV | |
|---|---|
| Nombre: jannin mabel cortes leon | |
| Fecha: 03 abril 2023 | |
| Marque con una x de acuerdo con la respuesta que considere correcta | |
| 1- | ¿Cuál es el valor en el cual debe encontrarse el cloro del agua? |
| a. | Entre 1ppm y 2ppm |
| b. | Entre 2ppm y 3ppm |
| c. | Entre 0.3ppm y 2ppm x |
| 2- | ¿Porque es importante la calidad del agua? |
| a. | Porque debe ser potable y no generar ningún tipo de riesgo o de contaminación. |
| b. | No es necesario que sea potable, ya que en su mayoría se utiliza para labores de limpieza |
| c. | Porque puede generar afectación en la inocuidad del producto |
| d. | A Y C son correctas x |
| 3- | ¿Cuál es la temperatura establecida para producto congelado? |
| a. | -8 |
| b. | -13 |
| c. | -18 x |
| d. | 18 |

Nota. Evaluación de soporte realizada

Fuente. Propia, 2023

Se evidencia escurrido y congelado del agua derramada durante el defrost: se reporta al área de mantenimiento pendiente por solicitud de solenoide

Se evidencia anidamiento de palomas: se corrige con el arreglo del techo del establecimiento

En las Figuras 16 y 17 se muestran los soportes de las notificaciones realizadas al supervisor de los puntos de venta y responsables de la ejecución de las actividades de mejora identificadas en los diagnósticos y listas de chequeo realizadas de acuerdo con los requerimientos normativos del decreto 1500.

Figura 16

Notificación de requerimientos de calidad en punto de venta Santa Helena

Requerimientos de calidad Punto de venta Santa Elena

 **julieth urrea** <juliethurrea-97@hotmail.com>
18/01/2023 3:46 p. m.

Para: jemartinez@galponzas.com

[Guardar todos los datos adjuntos](#)



 WhatsApp Unknown 2023-01-1...
2,85 MB

Cordial saludo

Durante los seguimientos realizados al punto de venta se pueden evidenciar las siguientes oportunidades de mejora:

- Se evidencia un colaborador sin dotación por disponibilidad en planta (se corrige la novedad)
- Se evidencia una paloma dentro del establecimiento, se realiza limpieza y desinfección del lugar en contacto con la misma.
- Reforzar la capacitación con el personal en programas prerrequisitos.
- Capacitación: no se cuenta con cronograma actualizado anexo al programa
- Calibración: certificados sin fechas y diversas codificaciones en los termómetros debe validarse los que correspondan efectivamente al pdv
- **Mantenimiento: controles de asistencia desactualizados**

Nota. Notificaciones emitidas a responsables de proceso, con necesidades encontradas en el punto de venta Santa Helena

Fuente. Propia, 2023

Figura 17*Notificación de requerimientos de calidad en punto de venta Alameda*

Nota. Notificaciones emitidas a responsables de proceso, con necesidades encontradas en el punto de venta Alameda

Fuente. Propia, 2023

Conclusiones

Se evidencia que los puntos de venta cuentan con programas solidos los cuales poseen oportunidades de mejora en la ejecución en cuanto al diligenciamiento de los registros, por otro lado se ve afectado el cumplimiento por temas de prácticas inadecuadas y el factor principal hace referencia a temas locativos y de infraestructura en los cuales se está trabajando para mejorar las condiciones mediante la elaboración de presupuesto para solventar las necesidades y otros recursos con los que se adelantan obras de menores costos e inversión en mano de obra.

Se realizo el plan de trabajo para la empresa super pollos del galpón, para identificar los puntos en que se genera incumplimiento del decreto 1500 de 2007 y de esta manera ejecutar acciones que permitan alcanzar el porcentaje de cumplimiento al 100% de acuerdo con la normatividad vigente relacionada asignando las responsabilidades de cada hallazgo a los involucrados y responsable de los procesos, realizando el adecuado seguimiento a la gestión por parte de estos.

Se implementan y ejecutan las mejoras propuestas para corregir las no conformidades detectadas, durante las visitas de apoyo, temas resultantes en la capacitación del personal y se ejecutan los arreglos locativos requeridos los cuales se encuentran dentro del margen presupuestal y algunos se encuentran en proceso a esperas de aprobación gerencial.

Se realizan las mejoras en los puntos de venta, aquellas que se encontraban dentro del presupuesto de la empresa Super Pollos del Galpón, alcanzando de esta manera aumentar el nivel de cumplimiento de los puntos de venta en cooperación con las áreas encargadas de cada proceso.

Referencias Bibliográficas

- Arias Londoño, J. M. Plan de negocio para la comercialización de pollo en canal en la ciudad de Armenia (Quindío). Cuellar, J. (2022). Panorama del sector avícola de Colombia: cifras y retos. <https://www.veterinariadigital.com/articulos/panorama-del-sector-avicola-de-colombia-cifras-y-retos/>
- Cuéllar Sáenz, J.A. (2022). *Panorama del sector avícola de Colombia: cifras y retos*. Veterinaria Digital. Panorama del sector avícola de Colombia: cifras y retos (veterinariadigital.com)
- De Colombia, M. de S. y. P. S. (s/f). Calidad e inocuidad de alimentos. Gov.co. <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx>
- FENAVI - Federación Nacional de Avicultores de Colombia. (2019, 27 febrero). *Decreto 1500 - Reglamento técnico Inspección, vigilancia y control - FENAVI - Federación Nacional de Avicultores de Colombia*. <https://fenavi.org/documentos/decreto-1500-reglamento-tecnico-inspeccion-vigilancia-y-control/>
- Jaramillo, M. (2022). *Empresas líderes de la avicultura en Colombia*. Ciencias Agrícolas. AviNews.com Empresas Líderes de la avicultura colombiana - aviNews, la revista global de avicultura
- Larkinven (s.f). ¿Cuál es la diferencia entre calidad e inocuidad alimentaria? <https://larkinven.com/cual-es-la-diferencia-entre-calidad-e-inocuidad-alimentaria/>
- Maps Before you continue to Google Maps. (s. f).* https://www.google.com/maps/place/Super+pollos+el+Galpon+sas/@3.4067901,-76.4324531,2977m/data=!3m1!1e3!4m6!3m5!1s0x8e3a098b489dc105:0x8ebbfece6997e49b!8m2!3d3.4067901!4d-76.4324531!16s%2Fg%2F11cjgcn3_

Resolución N.ª 402. Requisitos para la comercialización de aves beneficiadas enteras, despresadas y /o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado (10 de abril 2002).

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%20402%20de%202002.pdf/>

Toro, R. (2022, julio 12). ¿Quiere saber lo que significa la gestión de calidad? ISO 9001:2015.

<https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2022/07/quiere-saber-lo-que-significa-la-gestion-de-calidad/>