



**FORMATO DE EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO PARA PLANTAS DE DESPOSTE
(ESTE FORMATO APLICA PARA ESTABLECIMIENTO QUE REALIZAN DESPOSTE DE BOVINOS, DE PORCINOS O DE BOVINOS Y PORCINOS,
NO ANEXAS A PLANTAS DE BENEFICIO)**

Instrucciones generales para diligenciar el formulario.

- La información contenida en el formato es confidencial y de uso exclusivo para el INVIMA
- Diligencie el formato en letra clara y legible, "sin emendaduras ni tachones".

I. INFORMACION GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO

Instrucciones: Indicar en cada casilla la información correspondiente

NOMBRE Y CÓDIGO DEL ESTABLECIMIENTO	
FECHA DE ELABORACION DE LA EVALUACION POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO	
ESPECIE (S) A DESPOSTAR	

II. EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO

Instrucciones:
Para el diligenciamiento de la evaluación del nivel sanitario de cumplimiento se recomienda revisar cuidadosamente el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013 y aplicar los siguientes criterios:
1. En la casilla de Evaluación del Establecimiento indique el puntaje obtenido por la planta de desposte así:
a. Califique con uno (1) si el establecimiento cumple totalmente con la disposición reglamentaria evaluada.
b. Califique con cero (0) si el establecimiento no cumple con la disposición reglamentaria evaluada o cumple parcialmente.
c. Para los requerimientos que se encuentran señalados como opcionales (si los realiza el establecimiento) siga los parámetros de evaluación señalados en los literales a y b si el establecimiento realiza la operación, de lo contrario califique con uno (1) e indique en la casilla de observaciones el comentario de no No aplica.
2. En la casilla CAUSA DE INCUMPLIMIENTO (CUANDO LA CALIFICACION ES 0), describa los motivos por los cuales no se cumple el requisito sanitario, para todos aquellos ítems que se calificaron como 0.
3. En la casilla ACTIVIDADES DETALLADAS NECESARIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO, describa todas las acciones que tiene que implementar para cumplir con la disposición reglamentaria, para todos aquellos ítems que se calificaron como 0. Pueden existir varias actividades para dar cumplimiento a un requisito reglamentario.
4. En la casilla RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO, incluya el nombre de la persona de la planta que debe implementar la actividad para dar cumplimiento al ítem calificado como 0.
5. En la casilla FECHA DE FIN DE IMPLEMENTACION DE LA ACTIVIDAD, incluya la fecha en la cual se va a finalizar la actividad que va a dar cumplimiento al requisito reglamentario, incluya día, mes y el año de implementación (ejemplo 15 DE OCTUBRE DE 2016. En caso que se incluyan varias actividades para un requisito reglamentario, registrar la fecha de ejecución de la última actividad necesaria para cumplir totalmente con este requisito.
6. En la casilla de observaciones describa los aspectos que considere necesarios sobre el ítem evaluado.
NOTA:
El formato se encuentra formulado para facilitar la suma de las evaluaciones por categorías, por favor no toque las casillas de totales o subtotales. Esta sumatoria sirve como orientación al establecimiento con el fin de que establezca su nivel de cumplimiento para cada grupo de ítems relacionados frente a la reglamentación sanitaria.

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento, PUNTAJE OBTENIDO	CAUSA DE INCUMPLIMIENTO (CUANDO LA CALIFICACION ES 0)	ACTIVIDADES DETALLADAS NECESARIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO	FECHA DE FINAL DE IMPLEMENTACION DE LA ACTIVIDAD (DÍA MES/AÑO)	OBSERVACIONES
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 24 N. 1.1. Res 240 de 2013 Art. 4	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	148	0					
Res 240 de 2013 Art. 4	La planta de desposte cumple con los estándares de ejecución sanitaria: 1. Localización y acceso 2. Diseño y construcción 3. Sistema de drenajes 4. Ventilación 5. Iluminación 6. Instalaciones Sanitarias 7. Control Integrado de Plagas 8. Manejo de residuos líquidos y sólidos 9. Calidad de Agua 10. Operaciones Sanitarias 11. Personal Manipulador 12. Instalaciones, equipos y utensilios	1						
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 25 N. 1.1.2. Art. 5 Res 240 de 2013	LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	4	0					
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 1	El sitio cumplido con el PCT (Plan Básico de ordenamiento territorial o Esquema de ordenamiento territorial) (Debe presentar permiso de la autoridad correspondiente)	1						
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 2	La planta se encuentra localizada en terreno no inundable y está alejada de focos de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 3	El suelo cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta. Se posee un muestreo de campo y chequeo en superficie traslucida, dura, que evite levantamiento de polvo, con declives y drenajes suficientes	1						
Res 240 de 2013 Art. 5 N. 4	En sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se mantienen digestos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad.	1						
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 26 N. 1.1.3. Res 240 de 2013 Art. 6	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN	17	0					
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 1	La planta de desposte cuenta con áreas independientes que aseguran el desarrollo higiénico de las operaciones evitando la contaminación de la carne.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 2	La planta funciona por un sistema de flujo de forma que se evita la contaminación del producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 3	Ninguna de las instalaciones de la planta de desposte no existen construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 4	Las instalaciones son cerradas y las respectivas construcciones sólidas, se mantienen en buen estado de conservación, tienen dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida el ingreso de plagas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 5	La planta cuenta con diseño de flujo unidireccional con accesos separados para ingreso de materias primas y salida de producto terminado.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 6	Se mantiene la secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando retrocesos indeseados y flujos cruzados.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 7	La planta cuenta con energía eléctrica y un plan de contingencia que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 8	Las pisos son construidos con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales están protegidos por rejillas de material sanitario.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 9	Las paredes están construidas con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 10	Los techos, mallas, lámparas y demás instalaciones suspendidas están diseñadas y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la contaminación y con acabados en materiales sanitarios que eviten los biocontaminantes de partículas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 11	Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, están diseñados en material resistente con acabados sanitarios y acabados de forma que se evite la contaminación del producto o dificulte el flujo del proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 12	Las puertas están construidas en material resistente con acabado de material sanitario. Cuentan con sistema de cierre para que permanezcan cerradas y se evita el cortaje de aire que genere contaminación. Se distancian entre las puertas exteriores y pisos no permiten el ingreso de plagas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 13	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que se evita la acumulación de suciedad, facilitan la limpieza y desinfección y evitan ingreso de plagas y partículas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 14	Las áreas donde se procesa, manipula o amarra la carne están separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar contaminación cruzada.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 15	Toda las áreas de acceso de la planta de desposte se encuentran señalizadas en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad entre otros.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 16	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el desarrollo del proceso de desposte bajo condiciones higiénicas evitando la contaminación de la carne.	1						
Res 240 de 2013 Art. 6 N. 17	La planta se encuentra cerrada en todo su perímetro por un cerco suficientemente alto para evitar el ingreso de animales, personas y vehículos sin debido control (p.e. malla, tapas, muro o otro material resistente).	1						
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 26 N. 1.1.4. Art. 7 Res 240 de 2013 Art. 7	Sistemas de drenaje	7	0					
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 1	El sistema de drenaje permite la evacuación continua de aguas industriales y domésticas sin que se genere empujamiento y estancamiento.	1						
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 2	En las áreas de proceso no existen cajas de inspección ni trampa de grasa.	1						
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 3	El sistema de drenaje evita la contaminación del producto, del suministro del agua potable, de los equipos y herramientas y la inspección de condiciones insalubres dentro de la planta.	1						
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 4	Se mantienen condiciones de contorneamiento e interconexiones entre sistemas de cañerías que desagüen aguas industriales y domésticas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 5	Se dispone de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el ingreso de las aguas residuales y la contaminación de aguas domésticas en áreas donde se procesan, manejan o almacenan productos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 6	Los sistemas de desague cuentan con sifones adecuados, y están construidos y diseñados para prevenir el riesgo de contaminación de los productos y el ingreso de plagas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 7 N. 7	Entre las diferentes áreas de proceso no existen acumientos de líquidos.	1						
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 26 N. 1.1.5. Res 240 de 2013 Art. 8	Ventilación	4	0					
Res 240 de 2013 Art. 8 N. 1	El establecimiento cuenta con sistemas de ventilación adecuados para controlar la condensación de las áreas de proceso y trampa de la carne, y asegura el bienestar de los empleados.	1						
Res 240 de 2013 Art. 8 N. 2	Se garantiza que el flujo de aire en el establecimiento no vaya de un área de mayor contaminación a un área de menor contaminación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 8 N. 3	El establecimiento asegura la salida al exterior de la planta de los olores, gases y vapores desagradables y se evita su acumulación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 8 N. 4	Cuando se suministra aire del exterior al interior del establecimiento, éste se encuentra libre de olores, gases, polvo y otros contaminantes transportados por el viento.	1						
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 26 N. 1.1.6. Res 240 de 2013 Art. 9	Iluminación	3	0					
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 1	La iluminación no altera los colores, ni genera sombras inadecuadas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 2	La intensidad de luz cumple mínimo con los siguientes niveles: En puntos de inspección, salas de procesamiento o de flujo y áreas donde se trabaje con equipos de corte 500 lux En áreas almacenamiento, lavaderos y áreas sanitarias 200 lux Otras áreas 110 lux	1						
Res 240 de 2013 Art. 9 N. 3	Las lámparas cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne, en caso de ruptura o cualquier otro evento.	1						
Dec. 1500 de 2007 de 2007 Art. 26 N. 1.1.7. Res 240 de 2013 Art. 10	Instalaciones Sanitarias	20	0					
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1	Baños y vestidores							
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.1	Los baños y vestidores se mantienen en condiciones sanitarias y en correcto estado de funcionamiento.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.2	Los vestidores cuentan con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.3	Los vestidores y sanitarios están ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.4	Los sanitarios no están ubicados dentro del área de proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.5	Existe separación física entre los sanitarios y vestidores.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.6	Las instalaciones sanitarias están dotadas de lavamanos, orinales, inodoros y duchas.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.7	Los lavamanos están dotados con agua potable, jabón desinfectante o cualquier elemento que cumpla la labor de lavar y desinfectar las manos, y sistema para el lavado de manos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.8	El establecimiento cuenta con un sanitario por cada 20 personas o menos, y éstos se encuentran separados e identificados por género.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.9	Los baños y vestidores cuentan con recipientes para depósito de residuos en material sólido y con acabado sanitario.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.10	Las instalaciones (paredes, pisos y techos) de los baños y vestidores están construidas en material sólido y con acabado sanitario.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.11	Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento de dotación son de uso exclusivo para ésta y su diseño permite la evacuación de aire.	1						

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del cumplimiento. PUNTAJE OBTENIDO	CAUSA DE INCUMPLIMIENTO (CUANDO LA CALIFICACION ES 0)	ACTIVIDADES DETALLADAS NECESARIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO	FECHA DE FINAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA ACTIVIDAD (DÍAS/MES/AÑO)	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.2	El área de los vestidores dispone de los elementos necesarios en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la estación	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.3	Se cuenta con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de elementos con calzadores y conmutado en material sanitario	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.4	Los sistemas de ventilación y de extracción de olores no están dirigidos a las áreas del proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 1.5	La ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el tránsito de los operarios no representa riesgo de contaminación para el producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2	Filtros sanitarios:							
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2	Se encuentran filtros sanitarios en todas las áreas donde el tránsito del personal puede generar riesgo de contaminación de un área a otra y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de éste.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.1 y 2.2	Los filtros disponen de: 1. Sistema de lavado y desinfección de todos los boques al ingreso de cada área de la planta. 2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable, jabón, desinfectante y sistema adecuado de secado	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 2.3	Su diseño, ubicación y uso previene la contaminación cruzada	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3	Instalaciones para realizar operaciones de Limpieza y desinfección en áreas de proceso							
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3.1	En las áreas de proceso se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema de lavado, desinfección y lavado de manos	1						
Res 240 de 2013 Art. 10 N. 3.2	En las áreas de proceso se cuenta con sistemas que garantizan la desinfección de cubillos, charras, serias y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82,5°C, u otro sistema de desinfección equivalente.	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.8. Res 240 de 2013 Art. 11	Control integrado de plagas	1	0					
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.8. Res 240 de 2013 Art. 11	Se cuenta con un programa documentado y permanente para prevenir riesgo y oría de plagas con: 1. Estrategia de control integrado 2. Diagnóstico inicial 3. Cuarta de medidas operativas 4. Sistema de seguimiento continuo 5. Cuenta con registro de verificación del programa	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12	Manejo de residuos líquidos y sólidos:	3	0					
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.9. Res 240 de 2013 Art. 12	Se cuenta con instalaciones áreas, elementos y procedimientos escritos e implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción y transporte interno de residuos líquidos y sólidos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 12 N. 1	Se cuenta con áreas para el manejo de los productos químicos no corrosibles, cuyas características estructurales y sanitarias requieren de tiempo, desinfección cuando se requiere, proceso y depósito de los mismos, así que se constata en fuente de contaminación para los productos comestibles y para las demás áreas de la planta de depósito.	1						
Res 240 de 2013 Art. 12 N. 3	La planta es responsable de la evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos y cuenta con registros para su verificación. (El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos)	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11. Res 240 Art. 13	Calidad de agua:	7	0					
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con agua potable que cumple con legislación vigente para el desarrollo de las operaciones	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con un programa documentado e implementación de calidad de agua potable. Se cuenta con actividades de monitoreo, registro, verificación, documentados Se cuenta con registros para la verificación de las actividades del programa	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.11.1 y 1.1.11.2.	Se cuenta con agua potable a la temperatura y presión requerida por el proceso y la necesaria para realizar la limpieza y desinfección. El agua se obtiene a partir de explotación de aguas subterráneas, la planta: 1. Garantiza la potabilidad del agua 2. Cuenta con el permiso de concesión de acuerdo a la normalidad ambiental.	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13 N. 1	El tanque de almacenamiento está construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13 N. 2	El establecimiento cuenta con un plano del sistema hidráulico y el manual de operación.	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13 N. 3	El establecimiento cuenta con agua potable con presión adecuada para el desarrollo de operaciones de proceso y actividades de limpieza y desinfección	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 13 N. 4	El establecimiento solamente usa agua no potable para lucha contra incendio y producción de vapor que no sea empleado en procesos de limpieza y desinfección, caso en el cual el sistema de redes está diseñado e identificado para evitar contaminación cruzada con el agua potable.	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12.	Operaciones sanitarias	1	0					
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.12.	La planta de depósito realiza operaciones de Limpieza y desinfección aplicada a las superficies de las instalaciones uterilias y equipos del establecimiento que no están en contacto con el alimento. Las operaciones sanitarias cuentan con: 1. Procedimientos documentados 2. Programa de ejecución 3. Registro 4. Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.	1						
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.13. Res. 240 de 2013 Art. 14	PERSONAL MANIPULADOR	25	0					
Dic. 1500 de 2007 Art. 26 N. 1.1.13.	La planta garantiza que el personal manipulador (que trabaja en contacto directo con la carne, los productos químicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque) cumplen con las condiciones de estado de salud, capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones inadecuadas. 1. El establecimiento se encuentra prohibido la permanencia de personal dentro del proceso. 2. Los visitantes autorizados cumplen con las normas de higiene y seguridad equivalentes al manipulador de alimentos. 3. La planta garantiza el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 15	Estado de salud. 1. Todo el personal manipulador cuenta con un certificado médico que lo acredita como apto para manipular alimentos. Soportado por examen físico clínico. 2. El establecimiento realiza reconocimiento médico mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones físicas y psicológicas. Después de ausencias motivadas por infección, que pueden dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. 3. El establecimiento cuenta con los documentos de soporte documental del estado de salud de los manipuladores. 4. El establecimiento cuenta con evidencia de las medidas necesarias para que no se permita continuar la carne y los productos cárnicos comestibles directa o indirectamente por personal que padece o se sospeche que padece una enfermedad susceptible del ser humano y la admisión a que presenta heridas infectadas, infecciones cutáneas infectadas o demás medidas preventivas del resto de personal que padece o sospecha de una enfermedad transmisible o heridas infectadas, infecciones cutáneas o demás. 5. El establecimiento cuenta con mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad, para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 16 Artículo 17 N. 12	Capacitación: 1. La planta de depósito cuenta con un programa de capacitación continua para los manipuladores de alimentos, con un contenido que responde a aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada por el establecimiento. 2. La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de depósito y es impartida por personas de la planta o terceros con formación profesional, experiencia en plantas de depósito o inocuidad de alimentos y temas afines.	1						
Res 240 de 2013 Art. Artículo 17	Prácticas higiénicas y medidas de protección: La planta de depósito garantiza que el personal interno y externo con acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 1	El personal mantiene una estirada limpia e higiénica y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con éste.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 2	El personal usa ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con botones o cremalleras y/o broches en lugar de botones y otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos abiertos en el exterior.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 3	Cuando el personal utiliza dentales éste permanece alejado al cuerpo en forma adecuada para evitar contaminación del alimento o accidentes de trabajo	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 4	La limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarse dentro de las instalaciones de planta (en cuyo caso se cuenta con un área de lavandería) o podrá contratarse el respectivo servicio.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 5	El manipulador de alimentos no sale e Ingreso del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 6	El personal se lava y se desinfecta las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del área de trabajo, o cuando haya manipulado otro material o objeto que represente riesgo de contaminación para el alimento.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 7	El personal mantiene el cabello recogido y cubierto (malla, gorro u otro medio efectivo). En caso de bigotes, barba o peñas los mismos se mantienen cubiertos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 8	El personal manipulador no utiliza maquillaje	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 9	Los manipuladores cuentan con todos los elementos de protección necesarios de acuerdo a su labor	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 10	El manipulador usa tapabocas cubriendo nariz y boca cuando se manipula alimento y dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 11	Las uñas del personal se mantienen cortas e limpias, libres de esmalte.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 12	El personal no utiliza joyas o accesorios (pendientes, aretes, pulseras, relojes, etc.) durante su trabajo. Cuando una persona utiliza lentes se aseguran a la cabeza.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 13	El personal usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 14	Se es necesario el uso de guantes, estos se mantienen limpios, sin roturas o imperfecciones y son trabajados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes es apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 15	El personal no come, bebe, fuma, mastica o escupe en las áreas donde se procesa alimentos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 16	El personal que presente afecciones en la piel o enfermedades infecciosas/parasitarias se excluye de cualquier actividad directa de manipulación del producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 17	Los manipuladores no se sientan, acuesten, inclinen o simulen en el pasto, andenes o lugares donde la ropa se pueda contaminar.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 18	La empresa entrega obligación de trabajo y elementos de protección en cantidad suficiente para realizar cambio de indumentaria en todo turno de trabajo cada vez que se requiere.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 19	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos educativos a la obligatoriedad de la aplicación durante la manipulación de los alimentos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 20	Los utensilios que actúan en calidad de elementos de las áreas de manipulación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles cumplen con las medidas de protección y sanitarias reglamentadas, para lo cual la empresa provee los elementos necesarios.	1						
Res 240 de 2013 Art. 17 N. 21	El personal no transita de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.	1						
Art. 26 N. 1.1.1.1. D. 1500. Art. 5 Res 240 de 2013	INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	55	0					
Res 240 de 2013 Art. 18	Las instalaciones, los equipos y utensilios evitan la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitan las labores de limpieza y desinfección y permiten el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección, eguamente, los equipos y utensilios, son diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.	1						
Res 240 de 2013 Art. 20	Área de recepción	8	0					
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 1.1	Se encuentra diseñada y construida de manera que se evita la contaminación cruzada durante la recepción de materias primas y los materiales de empaque	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.1	Los equipos y utensilios deben estar construidos en material sanitario con diseño que evita la contaminación	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.2	Se dispone de equipos de medición adecuados para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.3	Todos los equipos y maquinarias se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.4	Los néles aéreos, carros, bandejas y demás equipos y utensilios requeridos, son de fácil limpieza y desinfección y no generan resquebrajamiento que contaminen los productos que se reciben	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.5	Los equipos y utensilios de reserva se almacenan en condiciones que eviten la contaminación de los productos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.6	Los recipientes o caravitas utilizadas, están construidos en material sanitario y responden a los siguientes requisitos: 1. Su diseño facilita su limpieza y desinfección. 2. No están en contacto directo con el piso, para lo cual se dispone de estibas o cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.	1						
Res 240 de 2013 Art. 20 N. 2.7	Las carnes seben conducidas desde el exterior hasta el lugar de manipulación, en el interior del establecimiento evitando la contaminación de la carne.	1						

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MAXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	CAUSA DE INCUMPLIMIENTO (CUANDO LA CALIFICACIÓN ES 0)	ACTIVIDADES DETALLADAS NECESARIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO	FECHA DE FINAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA ACTIVIDAD (DÍAS/MES/AÑO)	OBSERVACIONES
Res 240 de 2013 Art. 29	Bala de desposte.	10	0					
Res 240 de 2013 Art. 29	A sala de desposte cumple con los estándares de ejecución sanitaria	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 1.1	La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones son acordes con el volumen de producto a ser despostado y evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 1.3	La planta de desposte cuenta con una separación física entre las actividades de destape, corte, empaque primario y empaque secundario o envasado.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.1	El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal se efectúa mediante nees aéreas que cumplen con las normas exigidas para los cuartos de refrigeración y mediante otras transportes de manera sanitaria.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.2	Los equipos y utensilios empleados para el desposte están constituidos en material sanitario con diseño que evita la contaminación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.3	Se cuenta con un sistema de aspiración de huesos y productos no comestibles que garantizan las condiciones de higiene de la carne y evita la acumulación de los mismos.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.4	Se cuenta con cuartos de almacenamiento, refrigeración o congelación los cuales cumplen con los requisitos señalados para ellos en el artículo 28 de la Resolución 240 de 2013.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 2.5	Se cuentan con equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 3.1	El temperatura del ambiente máxima del área o planta de desposte es de (diez) 10 °C.	1						
Res 240 de 2013 Art. 29 N. 3.2	Los contenedores o carritos con producto en proceso o terminado no tienen contacto directo con el piso, para ello se emplean alfombras en material sanitario.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28	Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.	21	0					
Res 240 de 2013 Art. 28	Se cuenta con cuartos fijos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.1	La planta de desposte cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles, ubicados de forma tal que no se genere contaminación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.2	La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento es acorde al volumen de proceso y se garantiza que el producto cumple con los requerimientos de temperatura.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.3	Se cuenta con sistemas que minimizan el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 1.5	Los cuartos de los cuartos son de cierre y ajuste hermético y poseen un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 2.1	Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no pueden filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 2.2	Se dispone de equipos de medición para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 2.3	Los nees para canales están a una distancia que se evita el contacto entre canales.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 2.4	La ubicación de los nees garantiza que las canales no entren en contacto con las paredes y muros.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 2.5	La altura del nee es tal que las canales, al estar suspendidas quedan a una distancia del piso, que impide la contaminación de la misma.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.1	Se refrigera, congela o almacena las canales y productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permiten cumplir y mantener con los requisitos de inocuidad y conservación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.2	Se realiza y permite el monitoreo y control de la temperatura. Se dispone de los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.3	Se tienen identificados los cuartos fijos y se llevan controles de inventarios para garantizar la rotación de los productos y estos se encuentran claramente identificados.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.4	El almacenamiento del producto se realiza de forma ordenada, garantizando la separación del producto con las paredes, piso y techo.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.6	Se mantienen registros de temperatura para cada cuarto y ésta se toman con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.7.a	La temperatura de la canal en refrigeración es de máximo 7° C medida en el centro de la masa muscular.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.7.a	La temperatura de refrigeración de los productos cárnicos comestibles es máximo de 7°C.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.7.b	La temperatura de congelación de la carne y productos cárnicos comestibles es de -18°C o menor.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.8	Durante el almacenamiento como mínimo se mantiene la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.9	Durante el almacenamiento el empaque garantiza la protección del producto y este es de primer uso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 28 N. 3.10	Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación se mantienen limpios y no contienen elementos a la actividad normal que en ellos se descarta.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31	Área de despacho	7	0					
Res 240 de 2013 Art. 31	El área de despacho cumple con los estándares de ejecución sanitaria y los requisitos específicos en sus instalaciones.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.1	El área de despacho es cerrada y protegida de la contaminación externa y evita variaciones adversas de temperatura al producto.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.2	Las puertas del área de despacho cuentan con sistema de absorción para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 1.3	Los muelles de despacho son usados solamente para tránsito de productos cárnicos comestibles.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.1	La carne empacada y ubicada se despaqueta evitando su contaminación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.2	La temperatura máxima a la que se despacha la canal es de 7° C medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 7°C. Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura es de -18 °C o menor.	1						
Res 240 de 2013 Art. 31 N. 2.4	Todos los productos cárnicos comestibles despachados cumplen las condiciones establecidas en la Resolución 240 de 2013.	1						
Res 240 de 2013 Art. 10, Art 19 N 7	Otras instalaciones	8	0					
Res 240 de 2013 Art 32	El establecimiento cuenta con todas las instalaciones complementarias para su operación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 2	Se cuenta con un procedimiento documentado para lavado y desinfección de carnes y/o de área acondicionada con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad.	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 3	El establecimiento cuenta con bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. El almacenamiento se realiza de forma ordenada. Se mantiene una lista de los productos, acompañada de la hoja de seguridad y se respetan las recomendaciones del fabricante en esta materia.	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 4	El establecimiento cuenta con almacenamiento de materiales de empaque, el cual se dispone en forma ordenada, de manera que se eviten los derrames y evite la contaminación, de modo que al momento de su uso se despaqueta y está protegido para evitar su contaminación. Los empaques al momento de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 5	El área o taller de mantenimiento se encuentra bien ubicado y no genera contaminación a las áreas de proceso.	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 6	Se cuenta con área de cafetería y social	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 7	Se cuenta con un área de máquinas	1						
Res 240 de 2013 Art. 32 N. 8	Se cuenta con área de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos.	1						
Dic. 1986 de 2007 Art. 28 N. 1.2	PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	5	0					
Dic. 1986 de 2007 Art. 28 N. 1.2.1 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos. La planta de desposte, ha diseñado e implementado un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos.	1						
Dic. 1986 de 2007 Art. 28 N. 1.2.2 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de proveedores. La planta de desposte ha diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar los insumos, materias primas, insumos y material de empaque, y cuenta con los procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios, listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de selección y rechazo para cada uno de los productos que ingresan al establecimiento.	1						
Dic. 1986 de 2007 Art. 28 N. 1.2.3	Programa de retiro del producto del mercado. Se cuenta con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se comprueba que este siendo comercializado no cumple con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presenta alteración, contaminación o cualquier otro causa que genere riesgo. Desde el momento de su retiro del establecimiento y que sean productos no aptos para el consumo humano. La planta cuenta con un sistema de alerta inmediata y garantiza que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, es verificado por la autoridad sanitaria. Cuando se realice el retiro del producto del mercado, la decisión del retiro del producto está basada en el riesgo. La disposición o destrucción del producto retirado del mercado, se realiza bajo la responsabilidad del dueño del producto y es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1						
Dic. 1986 de 2007 Art. 28 N. 1.2.4 Res 240 de 2013 Art 40	Programa de trazabilidad. El establecimiento desarrolla, implementa y opera un programa de trazabilidad de acuerdo a lo definido por el Ministerio de Salud y Protección Social.	1						
Dic. 1986 de 2007 Art. 28 N. 1.2.5	Autonomía. La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que está autorizado por la autoridad sanitaria competente con el fin de realizar los pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 33.	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	11	0					
Res 240 de 2013 Artículo 33	El establecimiento tiene desarrollados e implementados los POES para reducir al máximo la contaminación directa e indirecta de la carne y los productos cárnicos comestibles, asegura la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 34.1	Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). El establecimiento cuenta con POES escritos donde se desarrolla la descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales son suficientes para evitar la contaminación o contaminación directa de los productos. Cada procedimiento está identificado como operativo o preventivo y contiene las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 34.2	Los POES tienen fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. El establecimiento cumple con los POES.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 34.3	Los POES especifican la frecuencia con que cada procedimiento se lleva a cabo e identifica a los responsables de la implementación de la contaminación de dichos procedimientos.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 35.1	Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Los procedimientos preventivos indicados en los POES se realizan antes de comenzar las operaciones en el establecimiento.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 35.2	Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevan a cabo con las frecuencias especificadas.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 35.3	El establecimiento monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.	1						
Res 240 de 2013 Artículo 35.4	El establecimiento recurre a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.	1						
Res 240 de 2013 Art 36	Mantenimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). El establecimiento evalúa permanentemente la efectividad de los POES para prevenir la contaminación directa o contaminación de los productos y los evita cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurren.	1						
Res 240 de 2013 Art 37	Acciones correctivas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). El establecimiento toma las acciones correctivas oportunas cuando el mismo la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos. Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restablecer las condiciones sanitarias y prevenir la reocurrencia de los factores que generan la contaminación directa o contaminación de los productos, involucrando las responsabilidades operativas, las modificaciones a los POES y los procedimientos que en ellos se reportan o la mejoría en su implementación.	1						
Res 240 de 2013 Art 38	Registros. El establecimiento mantiene registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES firman y fechan los registros. Si los registros no se mantienen en medios electrónicos, el establecimiento implementa controles para garantizar la integridad de la información. Los registros se conservan por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor al mencionado término, se mantienen por un tiempo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y estarán disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.	1						
Dic. 2276 de 2012 Art. 17	PLAN DE MUESTREO	8	0					
Dic. 2276 de 2012 Art 17	La planta de desposte tiene implementado un plan de muestreo de microorganismos, el cual se determinó con base en los riesgos microbiológicos para la salud pública.	1						

Disposición reglamentaria	ASPECTO	PUNTAJE MÁXIMO	Evaluación del establecimiento. PUNTAJE OBTENIDO	CAUSA DE INCUMPLIMIENTO (CUANDO LA CALIFICACIÓN ES 0)	ACTIVIDADES DETALLADAS NECESARIAS PARA DAR CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD PARA DAR CUMPLIMIENTO	FECHA DE FINAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA ACTIVIDAD (DÍAS/MES/AÑO)	OBSERVACIONES
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 1	El plan de muestreo incluye el procedimiento de toma de muestra, técnicas de muestreo, frecuencia, personal autorizado, condiciones de transporte en caso de requerirse, microbiología analítica, sistema de registro de resultados de las pruebas, criterios para la evaluación de los resultados de la pruebas y acciones correctivas	1						
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 2	En el plan de muestreo se establece el método de manejo de muestras de tal forma que se garantice la integridad de las mismas.	1						
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 3	En el plan de muestreo se determina el responsable de la toma de muestra	1						
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 4	Se tiene establecida la recolección de las muestras para superficies en contacto con el alimento, ambientes, operarios y agua de proceso.	1						
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 5	Cada muestreo incluye los ambientes de las áreas donde se manipulan carne y productos cárnicos comestibles, las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto con el alimento y el personal en las diferentes áreas, con énfasis en las de proceso.	1						
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 6	El Plan de muestreo está a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.	1						
Dec. 2275 de 2012 Art 17 N. 7	El Plan de muestreo incluye los microorganismos establecidos en el Programa de verificación Microbiológica, establecido por las autoridades competentes.	1						
Dec. 1308 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129	CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	3	0					
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129.1	Cuando se almacenan carnes empacadas se cuenta estantes que permitan la circulación del frío.	1						
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129.3	El vehículo de transporte de carne tiene la temperatura requerida por los productos a transportar.	1						
Dec. 1500 de 2007 Art. 8 Res 240 de 2013 Art. 129.6	El agua procedente de los difusores es canalizada mediante tubos hacia el desagüe	1						
Dec. 1988 de 2007 Art. 9	VIDA ÚTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.	1	0					
Dec. 1500 de 2007 Art. 9	La planta de desposte establece la vida útil del producto frente con estudios de estabilidad para establecer la vida útil del producto.	1						
PUNTAJE TOTAL*		176	0					

RESULTADO GLOBALES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO POR PLANTA	% CUMPLIMIENTO
RESULTADOS PRESENTADOS POR LA PLANTA DE DESPOSTE	176	0	0,0%

FRMA DEL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO _____