

INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE

A: ACEPTABLE ; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.

ACEPTABLE

Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO

Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

INACEPTABLE

Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES

<p>1.1. Localización y diseño.</p> <p>Ley 9/1979 Art. 160, 163, 168, 207, 209, 247, 249 literal a, 262, 284.</p>	<p>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; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal. En caso que el expendio se encuentre dentro de un establecimiento industrial, debe ser totalmente independiente de este. La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.</p>
<p>1.2. Condiciones de Pisos y Paredes.</p> <p>Ley 9/1979 Art. 92, 194, 249, Literales b y c, 345, Literal a. Decreto 2278/1982, Art. 374, Literales a y b.</p>	<p><i>Pisos y Paredes:</i> Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso se encuentran diseñadas de manera que permiten su limpieza. Las superficies se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.</p> <p><i>Drenajes:</i> Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.</p>
<p>1.3. Techos, iluminación y ventilación.</p> <p>Ley 9/1979 Art. 196 y 249, Literal d. Decreto 2278/1982, Art. 374, Lit. a.</p>	<p><i>Techos:</i> Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo. Estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, de manera que permiten su limpieza y desinfección.</p> <p><i>Ventilación:</i> El establecimiento debe asegurar la ventilación necesaria de las áreas, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos.</p> <p><i>Puertas:</i> Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente.</p> <p><i>Iluminación:</i> La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.</p>
<p>1.4. Instalaciones sanitarias.</p> <p>Ley 9/1979 Art. 186, 188, 249, Literal d, 261, 277. Decreto 2278/1982 Art. 374, Lit. c.</p>	<p>El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él y separados de las áreas donde se manipulen los alimentos, de manera que no se genere contaminación de éstos.</p> <p>Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de 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.</p>

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

<p>2.1. Condiciones de equipos y utensilios.</p> <p>Ley 9/1979 Art. 251, 252, 253. Decreto 2278/1982 Art. 374, Lit. c. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 835 de 2013.</p>	<p>Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión.</p> <p>Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, de 2012 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son atóxicas e inalterables. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.</p>
<p>2.2. Condiciones de los equipos de conservación.</p> <p>Ley 9/1979 Art. 263, 424. Decreto 2278/1982 Art. 362.</p>	<p>El establecimiento cuenta con los equipos necesarios para la conservación (refrigeración y/o congelación) de los productos, estos se encuentran en funcionamiento y en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire garantizan la conservación de los productos que almacena.</p>

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

3.1. Estado de salud (signos/lesiones) Ley 9/1979 Art. 84, numeral d y Art. 276.	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, con el fin de evitar el desarrollo de enfermedades susceptibles de transmitirse por los alimentos en un manipulador o que éste tenga heridas infectadas o irritaciones cutáneas y que trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar los productos, envases de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Prácticas higiénicas Ley 9/1979 Art. 88, 265, 277.	<i>Higiene personal:</i> Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, lavado y desinfección de manos, entre otras) necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. <i>Dotación:</i> El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. Este se encuentra limpio y en buenas condiciones, de forma que se evite la contaminación del alimento.

4. REQUISITOS HIGIENICOS

4.1. Requisitos legales. Ley 9/1979 Art. 345. Decreto 2278/1982 Art. 375, 376, Parágrafo 2. Decreto 222/1990 Art. 4. Resolución 2009026594 de 2009 Art 4 Resolución 5109/2005, Títulos II, III y IV.	Los productos comercializados cuentan con los soportes de origen emitidos por establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los productos que lo requieren se encuentran debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente, en buenas condiciones y dentro de su vida útil para consumo. En caso de expender carne de equino, la carne se encuentra identificada con rótulo visible "Carne de Equino" y el expendio está identificado con un aviso que diga "Venta de Carne de Equino". En caso de expender carne de reses lidiadas, el expendio está identificado con un aviso que diga "Venta de Carne de Animales Lidiados".
4.2. Manejo de temperaturas. Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 2278/1982 Art. 359, 360, 361.	Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.
4.3. Condiciones de almacenamiento. Ley 9 de 1979, Art. 256, Parágrafo.	Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados se encuentran almacenados para evitar su contaminación y se asegura su correcta conservación.

5. SANEAMIENTO

5.1. Suministro y calidad de agua potable. Ley 9/1979 Art. 69, 71, 175. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 2. Resolución 2115/2007 Art. 9.	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. El sistema de conducción y almacenamiento del agua (si cuenta con tanque para tal fin) propios del establecimiento, garantiza su potabilidad.
5.2. Residuos líquidos. Ley 9/1979 Art. 92, 177 y 194. Decreto 2278/1982 Art. 374, Lit. b.	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.
5.3. Residuos sólidos. Ley 9/1979 Art. 198 y 199.	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.

<p>5.4. Control integral de plagas. Ley 9/1979 Art. 259.</p>	<p>En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.</p>
<p>5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Ley 9/1979 Art. 207, 251, 254, 264, 345, Lit. c, b. Decreto 2278/1982 Art. 374, Lit. c, d. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2.</p>	<p>El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas donde se manipulen los alimentos. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Cuando se realizan actividades de fraccionamiento de carne de diferentes especies y/o de productos diferentes a la carne, se usan utensilios distintos para cada producto o son lavados y desinfectados antes de ser usados nuevamente.</p> <p>En caso de contar con tanque de almacenamiento de agua para consumo humano, se realiza lavado y desinfección de éste como mínimo cada seis (6) meses.</p>