REQUISITOS SANITARIOS

EXPENDIOS DE CARNE, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS

Ten en cuenta que los requisitos sanitarios para la comercializacion de carnicos aplican para los establecimientos independientes, los que se encuentran dentro de plazas de mercado, supermercados, minimercados exceptuando aquellos establecimientos que comercializan unicamente productos carnicos empacados.

¿QUÉ NORMATIVIDAD SANITARIA DEBO CUMPLIR SI TENGO O VOY A TENER UN EXPENDIO DE CARNE, PRODUCTOS CANICOS COMESTIBLES Y/O DERIVADOS CARNICOS?

Recuerda que con la entrada en vigencia del Decreto 1500 de 2007, todo expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, debe encontrarse inscrito ante la Secretaria de Salud municipal y contar con Autorización Sanitaria de funcionamiento.

LEY 09 DE 1979

En el cual se establecen las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona con la salud humana

DECRETO 1575 DE 2007

Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano

DECRETO 1500 DE 2007

Por el cual se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos

RESOLUCIONES 683, 4142, 4143 DE 2012

Se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional

RESOLUCIONES 834 Y 835 DE 2013

Se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano

RESOLUCIÓN 240 DE 2013

Por el cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles

RESOLUCIÓN 242 DE 2013

Por el cual se establecen los requisitos sanitarios para le funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desparece. Y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación exportación de carne y productos cárnicos comestibles

PROCESO PARA INSCRIPCIÓN Y SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA

Solicita los formularios en la Secretaria de Salud de Cajicá, diligencia la información correctamente y envía al correo Siac@cajica.gov.co.
Relaciona en el asunto INCRIPCION EXPENDIO DE CARNES Y SOLICITUD DE AUTORIZACION SANITARIA-SECRETARIA DE SALUD

El proceso de inscripción y solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento aplica únicamente para los establecimientos que se encuentren en proceso de apertura, dado que los establecimientos antiguos ya deben contar con autorización para su funcionamiento.

¿CUÁLES SON LOS REQUERIMIENTOS SANITARIOS QUE DEBE CUMPLIR MI ESTABLECIMIENTO?

Recuerda que aqui encontrarás de forma resumida, cuales son los requisitos sanitarios que debe cumplir tu establecimiento, en la normatividad anteriormente relacionada, encontrarás cada uno de los aspectos que son evaluados durante la visita sanitaria realizada por los profesionales de la Secretaria de Salud.

Conócelos con anticipación, esto te ayudará a conseguir una mayor calificación y asegurar un concepto sanitario **FAVORABLE**

CONDICIONES LOCATIVAS

UBICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN

- La construcción debe ser firme, resistente y segura
- Localizado en zonas libres de riesgo o desastres naturales.
- Las áreas de trabajo deben estar delimitadas y señalizadas: Información; Advertencia; Obligaciónes; Prohibiciones
- Ubicado en un terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas o focos de insalubridad
- En caso de estar ubicado dentro de otro establecimiento, debe ser completamente independiente de este

PISOS PAREDES

- Deben estar construidos en materiales sanitarios sin rugosidades, asperezas, o falta de continuidad
- Deben ser de colores claros, de fácil limpieza y desinfección
- Las uniones entre piso-pared y pared-pared deben ser redondeadas.

TECHOS Y PUERTAS

- No deben tener cortes o grietas que acumulen polvo o suciedad y que 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 reduzca la condensación, impida el desprendimiento de partículas
- Debe permitir una facil limpieza y desinfección
- Las puertas deben ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente.

ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

- Iluminación suficiente y de calidad, ventilacion suficiente.
- Que cuenten con protección para casos de ruptura o posibles ingresos de plagas

DESPOSTE, DESPRESE, DESHUESADO Y/O FILETEADO

- Si el establecimiento realiza alguna de estas las actividades debe contar con un área cuya ubicación, construcción y diseño sea acorde al volumen del producto manejado.
- El área debe mantener una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades

RIELES

- Los rieles deben estar a una distancia que evite el contacto entre canales y de estas con las paredes y vel piso del cuarto de almacenamiento

- En caso que el establecimiento realice las actividades de desprese, deshuese y/o filieteo, el producto se mantiene a máximo **5°C** durante la operación

INSTALACIONES SANITARIAS

- Debe contar con un punto para lavado de manos en el área de procesos, este debe ser de accionamiento no manual (pedal/automatico)
- Debe contar con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte
- Lavaplatos o instalacion sanitaria para lavado de utensilios

UNIDADES SANITARIAS

- En cantidad suficiente, en buen estado, con dotación completa
- Se deben mantener limpios y 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.

- Deben estar separados de las áreas donde se manipulen alimentos
- Contar con avisos alusivos al correcto lavado de manos
- Debe contar con un sistema de ventilación o extracción de olores que no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestible

IMPLEMENTOS DE ASEO

- Debe contar con un área especifica y separada para el almacenamiento de implementos de aseo y productos de limpieza
- Contar con poceta para lavado de implementos de aseo

CASILLEROS

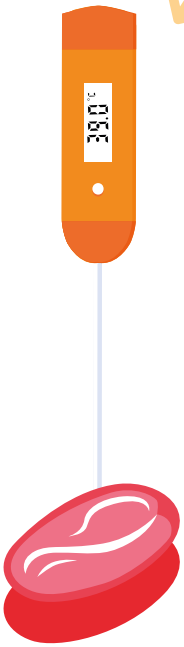
- Los casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire

EQUIPOS Y UTENSILIOS

EQUIPOS

- Deben ser suficientes para el volumen de producto almacenado
- Deben estar en buen estado
- Los materiales deben ser sanitarios y de fácil limpieza y desinfección
- Debe tener equipos para medición y monitoreo de temperaturas

- Los equipos que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección.
- Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, deben estar en buen estado de conservación y ser de material sanitario



En caso de comercializar diferentes tipos de carne, debe contar con superficies y utensilios de cortre diferentes por cada tipo de carne.

UTENSILIOS

- Deben ser suficientes
- Deben estar en buen estado

- Los materiales deben ser sanitarios y de fácil limpieza y desinfección
- Deben ser adecuados para cada área.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Se deben garantizar condiciones de temperatura para los alimentos que requieran de refrigeración y congelación.
- Debe contar con las áreas necesarias para la conservación (refrigeración y/o congelación) de los productos.
- Las condiciones de bodegaje deben contar con estanteria en material sanitario.
- Contar con indicadores que permitan establecer la temperatura a la cual se encuentra operando el equipo

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Si cuenta con cuartos fríos, el agua procedente de los difusores debe estar canalizada mediante tubos hacia el sistema de desagüe
- Debe contar con rieles para mantener las canales suspendidas
- Sus puertas deben ser isotermas, de cierre y ajuste hermético, con sistema manual de operación interno y externo.

MANEJO DE TEMPERATURAS

Bovino, Porcino:

- En Refrigeración, Canal: menor o igual 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles: 5°C
- En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18'C o menor.

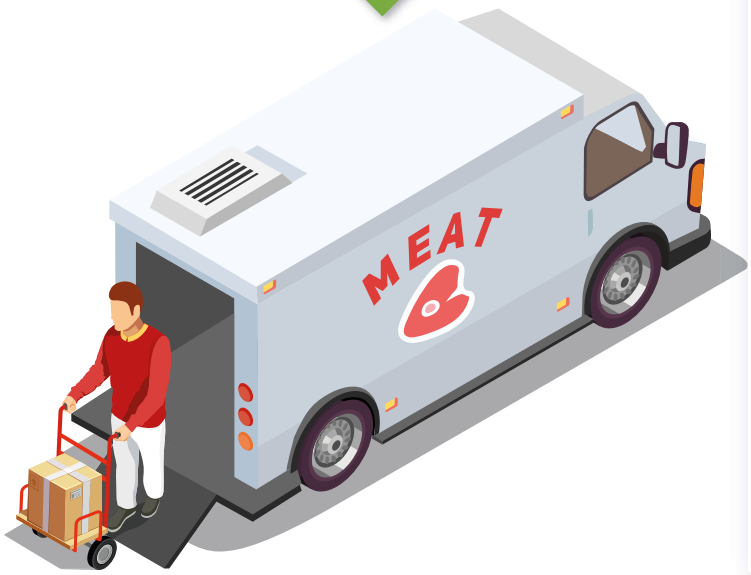
Aves de corral:

- En Refrigeración, Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo 4°C
- En Congelación, Canales y sus partes, productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos.

- Se deben verificar las condiciones higiénico sanitarias del vehiculo de transporte durante la recepción de canales
- Se deben verificar las condiciones de las partes y/o productos cárnicos comestibles
- Llevar registros que permitan evidenciar los procesos de verificacion

TRAZABILIDAD

RECEPCION DE MATERIA PRIMA



- El empaque y etiquetado de la carne se debe realizar bajo condiciones higiénicas
- El material de empaque empleado debe ser de primer uso
- En caso de empaque al vacío, el establecimiento debe realizar las pruebas de estabilidad que permitan establecer la vida útil del producto.
- La rotulación debe contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte.

- En caso de realizar desprese, deshuese o desposte de producto carnico, se debe mantener identificado el producto hasta su venta
- Solicitar simepre los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne) que permiten establecer la procedencia de los prodcutos

Nombre del corte

Fecha de beneficio:
_____
Fecha de empaque:
_____
Fecha de vencimiento:
_____
Mantengase Refrigerado / Congelado (__°C)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD

- Certificados médicos que acredite "apto para manipular alimentos"
- Estado de salud adecuado para manipular alimentos

  El certificado médico debe renovarse anualmente

DOTACIÓN

- Uniforme de color claro, sin botones o accesorios que puedan desprenderse
- El uniforme debe permanecer en buen estado de limpieza
- Se debe hacer uso adecuado y permanente de tapabocas y cofia
- El calzado debe ser cerrado, de tacon bajo y de material resistente e impermeable

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Deben contar con conocimiento en buenas practicas de manipulación de alimentos
- Aplicación de conceptos basicos en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- No comer, no fumar, no toser durante las actividades de manipulacion de alimentos

HIGIENE PERSONAL

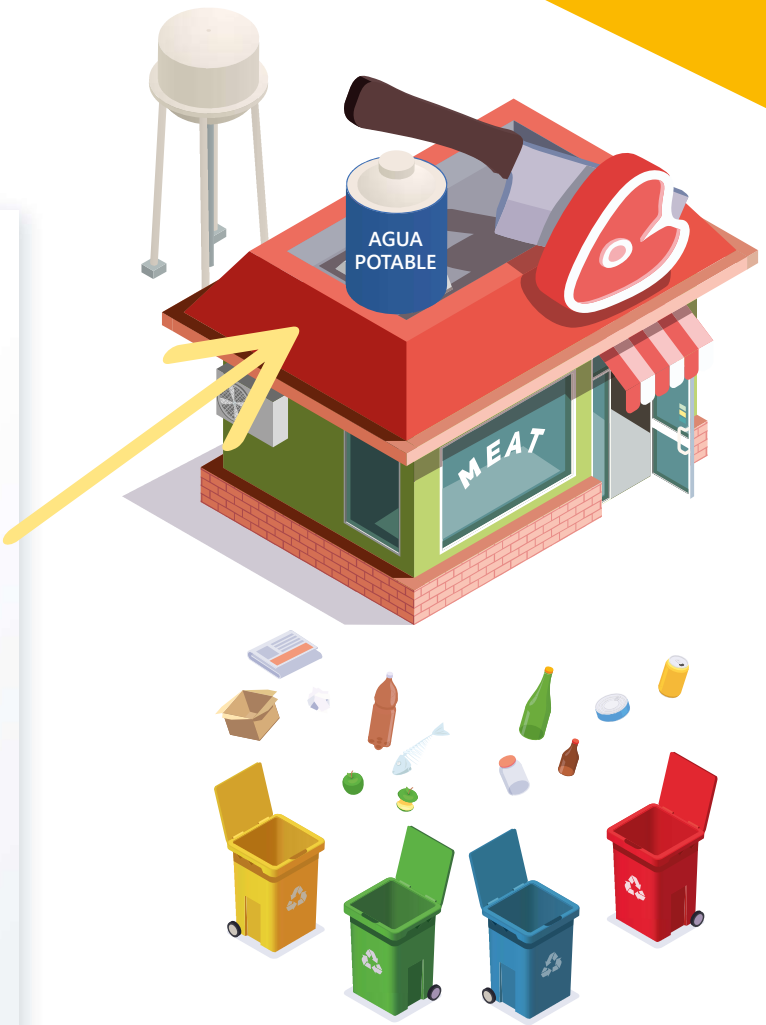
- Adecuadas condiciones de higiene personal
- Cabello recogido y cubierto, barba cubierta, uñas cortas, no utiliza joyeria o accesorios.
- El lavado de manos debe ser antes de iniciar labores, despues de retrarse del area de trabajo, en cada cambio de actividad o al manipular dinero

CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN

- Contar con un plan de capacitación continuo y permanente que contenga metodología, duración (Min 10 horas anueales) cronograma, temas a tratar y evaluación de impacto.
- El personal debe demostrar conocimientos adquiridos durante las jornadas de capacitacón y educación

  El capacitador debe estar inscrito en la Gobernación de Cundinamarca

SANEAMIENTO



SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

- Debe contar con suministro permanente de agua potable
- Las instalaciones hidraulicas deben estar en correcto funcionamiento
- En caso de contar con sistema de reserva de agua potable (Tanque), este debe ser lavado cada (6) seis meses (Presentar soportes)

En caso de usar hielo:

Debe provenir de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad

Si es elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable y se realiza de manera que no se genere su contaminación.

RESIDUOS LIQUIDOS

- Contar con conexion al sistema de alcantarillado
- Los desagües deben contar con rejilla
- Se deben evitar las obstrucciones del sistema, escape de liquidos o formacion de depositos de agua residual

RESIDUOS SÓLIDOS

- Contar con un área especifica para el almacenamiento temporal de residuos
- Contar con recipientes rigidos y en material sanitario para el almacenamiento temporal y central de residuos

CONTROL DE PLAGAS

- No debe existir presencia de plagas en el establecimiento

DOCUMENTACIÓN

PLAN DE SANEAMIENTO

Documento escrito que debe contener como minimo los siguientes programas:

- **1. Programa de limpieza y desinfección:** que incluya los productos quimicos usados para limpieza, concentraciones, paso a paso, frecuencias y planillas de control y seguimiento.
- **2.Programa de manejo de residuos:** que incluya la identificación de los residuos generados, el almacenamiento y disposición final
- **3.Programa de control de plagas:** que incluya las medidas preventivas y correctivas
- **4.Programa de abastecimiento de agua potable:** que incluya las actividades para gartantizar el suministro y calidad del agua potable
- **5.Programa de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios:** que incluya las actividades de monitoreo de las condiciones de las instalaciones, incluyendo los registros que evidencien la verificación realizada por parte del establecimiento

SOPORTES

- Las empresas contratadas para realizar las actividades de lavado y desinfección de tanques de reserva de agua potable y/o control integrado de plagas, deben contar con concepto sanitario FAVORABLE expedido por la Gobernación de Cundinamarca.
- Formatos de control de temperaturas diligenciados y actualizados

RECOMENDACIONES

El cumplimiento de los requisitos sanitarios garantiza la inocuidad de los alimentos, al obtener concepto sanitario FAVORABLE, tu establecimiento brinda confianza a los clientes por medio de la comercializacion de prodcutos seguros.

Mantener un buen estatus sanitario da visibiliad a tu negocio lo cual incrementa tus ingresos, haz parte de los establecimientos con altos estandares de calidad!

Te invitamos a comprometerte con el cuidado de la salud de tus clientes.

AUTOEVALÚATE PERIODICAMENTE

Documento elaborado por la Secretaria de Salud de Cajicá
Revisó: Maria Angelica González
Dirección de Salud Pública
Revisó: Lilian Bibiana Bello
Área de saneamiento ambiental
Elaboró:Laura Constanza Soler - Contratista
Revisó: Alba Milena Tovar - Profesional Universitario