

**Seguimiento y control para el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 en los expendios de carne, en diez almacenes del grupo Éxito en la ciudad de Medellín.**

**Trabajo de grado para optar por el título de Ingeniera de Alimentos**

**Estudiante**

**Luisa María Arias Tarriba.**

**Asesor**

**Ana Cecilia Vélez Castro**

**Mgs. Gestión de Calidad de Alimentos**

**Corporación Universitaria Lasallista.**

**Ingenierías**

**Ingeniería de alimentos**

**Caldas-Antioquia**

**2019**

## Contenido

Glosario .....	6
Resumen .....	12
Introducción .....	13
Justificación .....	15
Marco teórico .....	17
Marco legal.....	17
Contextualización en Colombia. ....	19
Panorama en Antioquia .....	20
¿Cuál es la importancia de la implementación de esta normatividad en el país? .....	21
¿Quién se encarga de hacer cumplir el Decreto 1500 en Colombia? .....	22
Algunos aspectos a tener en cuenta con la entrada en vigencia del Decreto 1500 .....	23
Condiciones generales para dar cumplimiento al decreto 1500 .....	24
Situaciones que pueden afectar la inocuidad de los expendios del Grupo	
Éxito: .....	24
Sistema oficial de inspección, vigilancia y control .....	26
Inspección, vigilancia y control:.....	26
Medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones .....	28
Planes de mejoramiento después de la visita por el ente regulatorio .....	30
Objetivos.....	32
General. ....	32
Específicos.....	32
Metodología.....	33
Metodología del diagnóstico realizado para identificar los puntos que se están incumpliendo del Decreto 1500 de 2007. ....	34
Descripción del plan de mejora .....	35
Resultados.....	43
Conclusiones y/o recomendaciones .....	62
Conclusiones.....	62
Recomendaciones .....	64
Referencias .....	65
Apéndices.....	68

**Lista de tablas.**

Tabla 1. Diseño del plan de mejora.....	34
Tabla 2. Cotizaciones en pesos colombianos, para las mejoras de mantenimiento e infraestructura. ....	37
Tabla 3. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 1. ....	38
Tabla 4. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 2. ....	39
Tabla 5. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 3. ....	39
Tabla 6. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 4. ....	40
Tabla 7. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 5. ....	40
Tabla 8. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 6. ....	40
Tabla 9. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 7. ....	41
Tabla 10. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 8. ....	41
Tabla 11. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 9. ....	42

Tabla 12. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 10. ....	43
Tabla 13. Resultados de almacén 1 .....	44
Tabla 14. Resultados de almacén 2 .....	45
Tabla 15. Resultados de almacén 3 .....	47
Tabla 16. Resultado de almacén 4.....	48
Tabla 17. Resultado de almacén 5.....	49
Tabla 18.Resultado de almacén 6.....	50
Tabla 19.Resultado de almacén 7.....	51
Tabla 20.Resultado de almacén 8.....	53
Tabla 21.Resultado de almacén 9.....	54
Tabla 22. Resultados de almacén 10 .....	56
Tabla 23. Resumen de los resultados obtenidos .....	57
Tabla 24. Resumen de los conceptos conformes y no conformes divididos por áreas encargadas para la solución de estos.....	60

**Tabla de ilustraciones.**

Ilustración 1. Encuesta puntos críticos de control expendios de carne. ....	36
Ilustración 2. Fotos resumiendo los problemas detectados.....	59
Ilustración 3. Resultados conformes y no conformes, por áreas encargadas del grupo Éxito. ....	60

**Apéndices.**

Apéndice A.	Lista de chequeo expendio de carne.....	68
-------------	---	----

## Glosario

Basado en lo descrito en el Decreto 1500 del 2007 se construyó el siguiente glosario. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

**Agua Potable:** Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

**Acción Correctiva:** Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

**Autorización Sanitaria:** Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

**Cadena de Frío:** Es el proceso logístico que asegura la correcta conservación, almacenamiento y transporte de alimentos perecederos o congelados.

**Clausura:** Consiste en impedir temporalmente el funcionamiento de una planta de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, derivados cárnicos, expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, o una de sus áreas cuando se considere que está causando un problema sanitario, medida que se adoptará a través de la respectiva imposición de sellos en los que se exprese la

leyenda: “CLAUSURADO TEMPORAL, TOTAL O PARCIALMENTE, HASTA NUEVA ORDEN IMPARTIDA POR LA AUTORIDAD SANITARIA”.

**Conservación:** Es el conjunto de procedimientos y recursos para preparar y/o envasar los productos alimenticios, con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

**Decomiso:** Consiste en la incautación o aprehensión de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para consumo humano que no cumplan con los requisitos de orden sanitario o que viole las normas sanitarias vigentes.

**Desinfección:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**Destrucción o desnaturalización:** Consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.

**Empaque al Vacío:** Es el sistema por medio del cual se procura generar un campo de vacío alrededor de un producto y mantenerlo dentro de un empaque.

**Etiquetado o Rotulado:** Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

**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.

**Fecha de Beneficio:** Fecha en la cual el animal fue sacrificado.

**Fecha de Vencimiento:** Es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

**Frecuencia:** Número de veces que aparece, sucede o se realiza una cosa durante un período o un espacio determinados.

**HACCP:** Iniciales que en inglés significan “Hazard Analysis Critical Control Point” y en español se traduce “Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico”.

**Importación:** Es la acción de comprar o adquirir bienes, productos o servicios provenientes de otro país u otro mercado distinto del propio.

**Inocuidad de los Alimentos:** Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados.

**Inscripción Sanitaria:** Procedimiento administrativo mediante el cual la persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo se identifica ante la autoridad sanitaria competente.



**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Medidas Sanitarias de Seguridad:** Conjunto de actuaciones en salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población.

**Muestreo:** Procedimiento empleado para tomar o constituir una muestra.

**Patógenos:** Aquello que causa o produce enfermedad.

**Personal Manipulador:** Persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Plaga:** Todo organismo cuya actividad o su sola presencia afecta en alguna medida a las personas, o sus bienes o a sus propiedades.

**Plan HACCP:** Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados de conformidad con los principios del Sistema HACCP, con el objeto de asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos, en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

**Procedimientos Operativos Estandarizados:** Descripción operativa y detallada de una actividad o proceso, en la cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.

**Punto de Control (PC):** Punto identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducción o proliferación de un peligro para la seguridad alimentaria en el producto y/o el entorno.

**Punto de Control Crítico (PCC):** Fase en la que puede aplicarse un control esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

**Sistema HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

**Registro:** Acto administrativo emitido por la autoridad sanitaria competente, en reconocimiento a las condiciones sanitarias verificadas a través de la autorización sanitaria, que permite el ingreso a las listas oficiales.

**Residuo:** Es todo material o sustancia, que se genera al consumir un recurso en un proceso, comúnmente conocido como desecho o basura, cuando pierde todo su valor de uso y es responsabilidad del generador, disponerlo adecuadamente.

**Suspensión:** Consiste en la orden del cese de actividades, cuando con estas se estén violando las disposiciones sanitarias o impliquen riesgo a la salud.

**Trazabilidad:** Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de distribución, producción, transformación y exhibición de un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en un alimento.

**Vida Útil:** Tiempo finito después de su producción en condiciones controladas de almacenamiento, en las que tendrá una pérdida de sus propiedades sensoriales y fisicoquímicas, y sufrirá un cambio en su perfil microbiológico.

**Sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos:** Sistema diseñado y ejecutado por las entidades estatales para el control y la inocuidad de las carnes y sus derivados, incluida la inspección y las pruebas químicas, físicas y microbiológicas de la misma, para cumplir con los requisitos establecidos en el mercado.

**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.

## Resumen

El trabajo realizado se basa Seguimiento y control para el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 en los expendios de carne, en diez almacenes del Grupo Éxito en la ciudad de Medellín, de las marcas Carulla y Éxito. La metodología se dividió en 2 etapas: la primera se enfocó en realizar un diagnóstico de la condición inicial en la que se encontraban cada uno de los diez expendios, basados en la lista de chequeo que maneja la Secretaría de salud (SDS) de Medellín con 65 puntos, los cuales 44 son de obligatorio cumplimiento, donde se incluyen condiciones de infraestructura, mantenimiento, calidad, inocuidad, diseño, formación del personal, salud ocupacional y ambiental, se les otorgó una puntuación la cual indicaba el porcentaje de cumplimiento de los 65 puntos que componen la lista de chequeo, la segunda etapa consistió en realizar una capacitación grupal y acompañamiento a cada uno de los diez almacenes seleccionados, cerrando algunas de las no conformidades detectadas y fortaleciendo principalmente temas de calidad e inocuidad. Los resultados obtenidos fueron que, de los 10 almacenes seleccionados, en general se dieron grandes avances y fortalecimiento en temas calidad, formación, se determinó los pendientes para dar cumplimiento de la norma, los colaboradores y encargados están conscientes de la importancia de este Decreto, adicional se logró precisar la inversión económica de infraestructura que se debe hacer en cada almacén, para cumplir las condiciones estructurales que exige esta norma rigurosamente.

**Palabras clave:** Decreto 1500 del 2007, autorización sanitaria, expendio, carne, diagnóstico.

## Introducción

En el año 2007 se instaura el Decreto 1500 “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, donde aplica para la carne de:

- Búfalos domésticos
- Bovinos
- Porcinos
- Caprinos
- Ovinos
- Aves de Corral
- Conejos
- Equinos
- Crocodylia

Para dar una contextualización, el grupo Éxito a nivel nacional, cuenta con 455 expendios de carnes. De los cuales, a la fecha, todos los expendios se encuentran inscritos y con autorización sanitaria provisional. En el año 2018 era responsabilidad de las secretarías de salud de cada Municipio o ciudad, realizar diagnósticos a todas aquellos expendios de carnes que estuvieran funcionando a nivel nacional, de los 455 expendios de carnes de la compañía solo 152 se les realizó un primer diagnóstico y a finales del 2018 las secretarías de salud empezaron a realizar las visitas para otorgar la autorización definitiva, hasta el momento en todo el país se lleva evaluado el 35% de

los almacenes es decir 160 expendios de carnes de toda la compañía, de los cuales de los 455 de todos los expendios que se cuentan a nivel nacional, el 29% fueron autorizados es decir 133 expendios y el 6% no obtuvieron la autorización es decir 27 expendios, en Antioquia el panorama no es tan bueno aún, ya que de 97 almacenes que cuentan con expendios de carne, 72 se encuentran inscritos ante la Secretaría de Salud (SDS), 52 cuentan con diagnóstico al 72% y solo 6 cuentan con la autorización sanitaria definitiva.

Lo que se busca con este trabajo es realizar un seguimiento y control en diez expendios de carnes de esta cadena de almacenes en la ciudad de Medellín, con el fin de lograr la correcta aplicación y el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, por medio del fortalecimiento de cada una de las áreas involucradas como: Calidad e inocuidad, mantenimiento, diseño, formación, salud ocupacional, operación del almacén y ambiental. La metodología aplicada fue evaluar, diagnosticar, corregir algunas de las no conformidades que estuvieran al alcance y fueran responsabilidad directa del área de calidad e inocuidad, se capacitó al personal y por último se dejó claro aquellos temas que quedaron pendientes, los cuales se salen de las manos para dar una solución oportuna, ya que se ven involucradas otras áreas de la compañía que son responsables de los puntos no conformes detectados en el diagnóstico y se requiere una aprobación presupuestal para dar ejecución y solución a estas. Igualmente se logró gestionar y cotizar algunos temas de mantenimiento e infraestructura y se notó una mejoría en cuanto a temas de calidad y formación del personal manipulador.

### **Justificación**

El grupo Éxito, es una compañía multilatin, líder del mercado al detal en Suramérica, en Colombia opera en el comercio al detal. Actualmente la mayoría de sus almacenes cuentan con expendios donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados al consumo humano, los cuales deben estar registrados y autorizados por las entidades sanitarias competentes para tal fin, además la carne que se vende en la compañía proviene de mataderos confiables y proveedores que cumplen con todos los estándares de calidad.

En el año 2007 se instaura el Decreto 1500 “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 en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación”. Este decreto entra en vigencia 11 años después. En este momento los expendios de carne, están buscando cumplir a cabalidad este decreto para lograr que las autoridades competentes otorguen la autorización sanitaria definitiva. Por esta razón se quiere fortalecer toda la parte de calidad e inocuidad de diez expendios de carnes del municipio de Medellín, logrando que cada uno de estos, fortalezca los temas que en este momento se encuentran pendientes y finalmente se logre cumplir los

requisitos que exige este decreto, con el objetivo de obtener el aval por parte de los entes legales, aumentar los estándares de calidad, garantizando al cliente productos y procesos inocuos que no afecten su salud.



## **Marco teórico**

### **Marco legal**

- Decreto 3075 de 1997 por el cual reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. (Alcaldía de Bogotá, 1997)

- Decreto 60 de 2002 por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP en las fábricas de alimentos. (Ministerio de Salud , 2002)

- Resolución 2505 de 2004 por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. (Ministerio De Transporte, 2004)

- Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben de cumplir los alimentos envasados y materia primas de alimentos para consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, 2005)

- Decreto 1500 de 2007 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 debe a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

- Decreto 1575 de 2007 por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua para consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

- Resolución 2905 de 2007 por el cual se establece los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie Bovina y Bufalina para el consumo humano. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

- Resolución 2674 de 2013 por la cual se establece los requisitos sanitarios que deben de cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (Ministerio de la Protección Social, 2013)

- Resolución 240 de 2013 por la cual se establece los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovinas, bufalinas y porcinas, plantas de desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación y exportación de la carne y productos cárnicos comestibles. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

- Resolución 242 de 2013 por la cual se establece los requisitos sanitarios de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

- Resolución 719 de 2015 por lo cual establece los requisitos sanitarios la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2015)

-Decreto 1282 de 2016 Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones. (Ministerio de Salud y Protección Social , 2016)

### **Contextualización en Colombia.**

Para dar un contexto en Colombia de los orígenes, los procesos y la cadena de abastecimiento que debe tener la carne para finalmente llegar a los expendios autorizados, se debe hablar primero de las plantas de beneficio animal, las cuales se definen como 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. Actualmente en Colombia existen 507 establecimientos que se dedican a esta labor. (INVIMA, 2017).

La carne que se consume en Colombia puede provenir de plantas de beneficio animal tipo I, II, III o IV, siendo I para exportación y consumo nacional, II para distribuir en todo el país y III y IV para la comercialización y consumo exclusivo en la jurisdicción donde se sitúa la planta de beneficio. La inspección, vigilancia y el control sanitario realizado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) a los frigoríficos del país se hace para garantizar la inocuidad de las carnes y productos cárnicos comestibles, por lo tanto, dichos alimentos no deben generar un riesgo para la población colombiana y por esto aquellos establecimientos que no cumplen con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente, se les aplica una medida sanitaria de seguridad y en la mayoría de los casos son cerrados. (Contexto Ganadero, 2015)

## **Panorama en Antioquia**

En los últimos 10 años, la regulación de la carne en Antioquia ha tenido una gran transformación en beneficio de la salud de los antioqueños. Esta transformación, desarrollada en cumplimiento de los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012, ha sido el resultado de un trabajo articulado entre las autoridades sanitarias departamentales, municipales y todos los eslabones de la industria. En los últimos años, el INVIMA ha liderado de manera decidida esta transformación, mediante acompañamientos técnicos, inspección permanente y educación sanitaria a todos los actores del sector cárnico antioqueño. (INVIMA, 2017)

Como resultado de este trabajo, en los últimos 8 años se han construido 4 plantas de beneficio regionales, se han modernizado 42 y se han cerrado 53. Adicionalmente, en Antioquia se encuentra la primera planta de beneficio de porcinos con autorización sanitaria 1500, y se encuentran 10 de los 29 establecimientos que ya implementaron en su totalidad este decreto. (INVIMA, 2017)

Antioquia no ha terminado de recorrer el camino que trazó inicialmente, pero ha avanzado en forma muy importante en implementar un sistema oficial de la carne que garantiza la protección de la salud del consumidor. Adicionalmente los ciudadanos exigen mayor calidad e inocuidad en la carne y la industria cárnica es mucho más especializada en sus procesos. (INVIMA, 2017)

**¿Cuál es la importancia de la implementación de esta normatividad en el país?**

Para ya entrar en contexto de la normativa, se dice que el Decreto 1500 establece los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados para el consumo humano; en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. 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. (INVIMA, 2017)

Esto como una medida necesaria para garantizar la calidad de los productos alimenticios cárnicos. También busca reducir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se estima que ocurren doscientos cuarenta mil casos de ETA al año en Colombia y los casos de envenenamiento agudo y crónico con contaminantes químicos, incluyendo anabólicos, antibióticos y metales pesados, asociados al consumo de carne. (INVIMA, 2017)

Se han construido muchos comentarios a partir de la entrada en vigencia en el país del Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012 (que lo modifica), realizado el pasado 9 de agosto de 2016. En estos decretos se determina el reglamento técnico en el país, a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control a lo largo de la cadena cárnica (bovinos y bufalinos, porcinos, *zoocrías*, ovinos y caprinos). (INVIMA, 2017)

Teniendo en cuenta que, según el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 719 de 2015, la carne, los productos cárnicos y sus demás productos preparados se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública y era necesario elevar el estatus sanitario del país para acceder a mercados más exigentes; después de 6 prórrogas previas a la entrada en vigencia de esta normatividad (Decreto 1500), el director general del INVIMA, Javier Humberto Guzmán, manifestó que el decreto empezaría a regir a partir del 9 de agosto de 2016. (Contexto Ganadero, 2016)

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura Nacional, la importancia de la normatividad establecida en los decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 está relacionada con una necesidad de salud pública para mejorar las condiciones sanitarias y de inocuidad de la carne, con ello evitar que la carne tenga residuos químicos veterinarios y evitar el desarrollo de la mayoría de los microorganismos o bacterias que afectan a los humanos, como es el caso *E. coli sp* y *la Salmonella sp*. (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural , 2016)

### **¿Quién se encarga de hacer cumplir el Decreto 1500 en Colombia?**

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) es la autoridad sanitaria encargada a nivel nacional de la inspección, vigilancia y control de la etapa de transformación de la cadena productiva de la carne, en plantas de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos. De esta forma las plantas de beneficio se encuentran dentro del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control y,

por lo tanto, reciben la asignación de la inspección oficial permanente por parte del INVIMA. (INVIMA, 2017)

En el caso de los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, la entidad territorial de salud será la responsable de evaluar en forma integral las condiciones sanitarias y de buenas prácticas de manufactura de los mismos. (Cámara de Comercio de Bogotá, 2017)

### **Algunos aspectos a tener en cuenta con la entrada en vigencia del Decreto 1500**

Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos deberán estar inscritos ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Además, deben presentar el Plan Gradual de Cumplimiento (PGC) que será evaluado mediante una visita del INVIMA. (INVIMA, 2017)

Paralelamente estos establecimientos deben crear un Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad que esté conformado por los siguientes requisitos: Prerrequisitos HACCP, estándares de ejecución sanitaria, programas complementarios, procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC-HACCP, documentación y registros. (INVIMA, 2017)

Según el Decreto 1282 del 8 de agosto de 2016, vencida la Autorización Sanitaria Provisional o de su prórroga, emitida por el INVIMA, la planta de beneficio, desposte y desprese que no haya cumplido con la totalidad de los requisitos exigidos en el Decreto 1500 de 2007 sus modificaciones y la reglamentación aplicable a la especie correspondiente, será objeto de cierre definitivo por parte de esa entidad y de medidas sanitarias de seguridad previstas en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979 y de los respectivos procesos sancionatorios. (Cámara de Comercio de Bogotá, 2017)

### **Condiciones generales para dar cumplimiento al decreto 1500**

El expendio es el responsable de darle cumplimiento a los requisitos sanitarios comprendidos en la normativa legal vigente, los actos reglamentarios y las disposiciones vigentes.

El expendio debe de estar inscrito ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se definen en el Decreto 1500 de 2007 y en las reglamentaciones legales vigentes, con el propósito de que la autoridad sanitaria competente autorice sanitariamente el funcionamiento del expendio y lo registre. (INVIMA, 2017)

### ***Situaciones que pueden afectar la inocuidad de los expendios del Grupo***

#### ***Éxito:***

- El funcionamiento del expendio y transporte sin la debida autorización e inspección oficial.



- Retiro, adulteración o daño de etiquetas en las instalaciones u operaciones de la instalación.
- Tenencia o comercialización de productos que contengan marcas, etiquetas y sellos que presenten adulteración.
- La interrupción o interferencia en el sistema de inspección oficial que esté relacionada con la operación del proceso.
- Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados, fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.
- Incumplimiento de los parámetros en el control de patógenos y los límites máximos de residuos químicos.
- Comercializar productos importados sin la inspección de importación.
- Incumplir el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad.
- El uso indebido o falsificación de una marca, sello, etiqueta o membrete, o de cualquier otro medio que sirva para identificar la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.
- Omitir información que le sea solicitada por la autoridad sanitaria.
- Desconocer la procedencia de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.
- No adoptar acciones correctivas que permitan restituir las condiciones sanitarias y que eviten la ocurrencia nuevamente de la falta, una vez reportadas las notas de incumplimiento en la inspección.

- No eliminar correctamente el producto, una vez se establezca que este no es apto para el consumo humano y/o no permitir que la autoridad sanitaria retire el producto del expendio para dar la correcta disposición final.
- Reincidir en las conductas que afectan la inocuidad del producto.
- Las demás circunstancias que por su reincidencia puedan constituir una tendencia que demuestre que el desempeño del establecimiento no se ajusta a la normativa vigente.

### **Sistema oficial de inspección, vigilancia y control**

Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, es competencia de las entidades territoriales de salud.

(Ministerio de la Protección Social, 2007)

#### ***Inspección, vigilancia y control:***

- **Competencias:** Para los establecimientos del Grupo Éxito dedicados al almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos se debe efectuar mínimo cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evalúa de forma integral las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura y estará bajo la responsabilidad de la Secretaría de Salud.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA establece a nivel nacional los instrumentos, protocolos y demás

documentos necesarios para verificar el cumplimiento en la aplicación del Decreto 1500 de 2007 y normas reglamentarias.

- **Acta de visita:** En los establecimientos dedicados al almacenamiento y expendios se levanta un acta de visita, la cual debe de ser firmada por el o los funcionarios que la practican y notificada al encargado del establecimiento (Gerente, jefe de abastecimiento y ventas) en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita y se entrega una copia del acta a la parte interesada (Almacén).
- **Verificación sanitaria de los expendios:** En el acta queda consignado el resultado, el cual puede ser:
  - Favorable:** Cuando el expendio se ajusta a la totalidad de los requisitos legales. (Ministerio de la Protección Social, 2007)
  - Favorable condicionado/ Pendiente:** Cuando se comprueba que el establecimiento no cumple con la totalidad de los estándares de ejecución sanitaria, pero se comprueba que dichas condiciones mantienen la inocuidad del producto. (Ministerio de la Protección Social, 2007)
  - Desfavorable:** Con este resultado se procede a aplicar la medida sanitaria de seguridad. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

La autoridad sanitaria competente tiene libre acceso a los establecimientos que estén registrados o no, o autorizados, en el

momento que lo considere necesario para el cumplimiento de sus funciones de inspección, vigilancia y control sanitario.

- **Muestras para análisis:** Las autoridades sanitarias, pueden tomar muestras para efectos de inspección, vigilancia y control sanitario. La acción y periodicidad de muestreo estará determinada por criterios tales como: riesgo para la salud pública y el tipo de proceso. De esta toma de muestras se levanta un acta firmada por las partes que intervengan, en la cual consta la forma de muestreo y la cantidad de muestras tomadas y se deja una copia al interesado (Almacén) con una contra muestra.

### **Medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones**

Las medidas sanitarias de seguridad tienen por objeto prevenir o impedir la ocurrencia de un hecho o la existencia de que una situación atente contra la salud de la comunidad. Estas medidas son de ejecución inmediata, tienen carácter preventivo y transitorio y no son susceptibles de recurso alguno, se levantan cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron para lo cual no se requiere formalidad especial. Las medidas sanitarias de seguridad son las siguientes:

**Clausura temporal total o parcial:** Consiste en impedir temporalmente el funcionamiento del expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o una de sus áreas. Medida que se adopta a través de la respectiva imposición de sellos en los que se expresa la leyenda “CLAUSURADO TEMPORAL, TOTAL O PARCIALMENTE, HASTA NUEVA ORDEN IMPARTIDA POR LA AUTORIDAD SANITARIA”. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

**Suspensión total o parcial de trabajos o servicios:** Consiste en la orden de cese de actividades, cuando estas se están violando las disposiciones sanitarias o impliquen riesgo a la salud. La suspensión puede ordenarse sobre su totalidad o parte de los trabajos o servicios que se adelanten. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

**Decomiso del producto:** Consiste en la incautación o aprehensión de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano que no cumplan con los requisitos de orden sanitario o que viole las normas sanitarias vigentes. El decomiso se realiza a productos que estén contaminados, adulterados, con fecha de vencimiento expirada, alterada o adulterada, fraudulenta, que puedan ocasionar daños a la salud del consumidor o inducir engaño o viole normas sanitarias vigentes. Los productos decomisados pueden quedar en custodia del tenedor mientras se define su destino final. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Sin perjuicio en lo anterior siempre hay lugar al decomiso en los siguientes casos:

- Cuando se encuentren en el establecimiento o el vehículo de transporte, carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sin el respectivo visto bueno de la autoridad sanitaria competente.
- Cuando se encuentre que el producto está en estado de descomposición.

**Destrucción o desnaturalización:** La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos objeto de medida de congelación o decomiso pueden ser destruidos o desnaturalizados por la autoridad sanitaria competente, cuando resulte plenamente comprobado que los mismo ocasionan perjuicios a la salud del consumidor. Cuando se

trate de la diligencia de destrucción o desnaturalización, se levanta un acta donde consta la cantidad, características y destino final del producto. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

**Congelación o suspensión temporal de la venta de productos:** La autoridad sanitaria competente impide la venta o comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que se tienen, están originando problemas sanitarios o que incumplen con los requisitos sanitarios establecidos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto. (Ministerio de la Protección Social, 2007)

Cuando resulte necesario y con el objeto de verificar si las condiciones de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, los productos serán sometidos a análisis de laboratorio, revisión documental, procedimental u otros que la autoridad sanitaria determine pertinente.

La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos podrán permanecer retenidos bajo custodia del tenedor de los mismos, en condiciones de refrigeración o congelación de acuerdo con el tiempo que, para tal efecto establezca la autoridad sanitaria competente.

#### **Planes de mejoramiento después de la visita por el ente regulatorio**

El procedimiento que se realiza después de que un ente regulatorio visita un almacén y deja en el acta ciertos requerimientos pendientes, es que desde el área de calidad se hace un apoyo, se visita el almacén para reforzar aquellos temas que quedaron no conformes, se toman planes de acción para corregir lo que es de gran importancia y de cumplimiento obligatorio, además se llena una tabla con un plan

gradual de cumplimiento la cual contiene cada uno de los 65 ítems o requisitos sanitarios del acta Decreto 1500, especifica si se da cumplimiento o no del requisito, la causa del incumplimiento, las actividades detalladas para dar un mejoramiento, el área responsable de cada actividad de mejoramiento, fecha de cumplimiento y observaciones adicionales.

## Objetivos

### General.

Realizar un seguimiento y control en diez expendios de carnes del Grupo Éxito en la ciudad de Medellín, con el fin de lograr la correcta aplicación y el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007.

### Específicos.

- Diseñar un plan de trabajo donde se realice un autodiagnóstico, para identificar los puntos que se están incumpliendo del Decreto 1500 de 2007 en los diez expendios de carne seleccionados.

- Implementar y ejecutar un plan de mejora para corregir las no conformidades detectadas, por medio de visitas de apoyo y capacitación al personal.

- Realizar las mejoras pertinentes en los diez expendios, 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.

- Mostrar los avances que se tuvieron para lograr identificar las mejoras implementadas.



## **Metodología**

El presente trabajo se clasifica como un estudio descriptivo, el cual permite la recolección de datos para la toma de las decisiones, observando directamente la ejecución del proceso realizando visitas diagnósticas a cada uno de los diez almacenes seleccionados, aplicando la lista de chequeo que maneja la Secretaría de salud (SDS) de Medellín con 65 puntos, los cuales 44 son de obligatorio cumplimiento, se realizó una evaluación del estado actual de cada expendio, con los ítems que cumplía y los que aún se debían reforzar, basado también en el diagnóstico emitido por la SDS en el 2018. La manera de evaluar cada uno de los expendios fue otorgándole una calificación: donde cero (0) No cumple y uno (1) Cumple. El resultado del puntaje, es el número de ítems que cumple de los 65 puntos de la lista de chequeo. Luego se obtuvo el % de cumplimiento, dividiendo los ítems que cumplen sobre el total de los ítems (65). Se clasificó cada ítem de la lista de chequeo en grupos de responsables indicando el área encargada para hacer su debida gestión y darle cumplimiento al requisito exigido por la normativa. Se presentó el proyecto indicando los resultados obtenidos, a cada uno de los diez expendios, los cuales también son responsables de gestionar el cumplimiento de cada una de las no conformidades detectadas en el diagnóstico, donde por medio de una capacitación se evidenció los puntos donde eran más reincidentes y se dio a conocer la manera más adecuada de resolver las no conformidades, se realizó una clasificación de estas según la gestión que se le pueda dar para resolverlas en un período de corto (1-3 meses), mediano (3-6 meses a 1 año) y largo plazo (1-3 años). Finalmente, el proceso tendrá un cierre cuando el almacén

tenga ejecutadas el 100% de las no conformidades, radicando la carta de solicitud de visita por parte de la SDS (secretaría de salud de Medellín), para la emisión de la autorización sanitaria definitiva.

**Metodología del diagnóstico realizado para identificar los puntos que se están incumpliendo del Decreto 1500 de 2007.**

Se realizaron visitas entre el 20 de febrero al 27 de marzo, con el objetivo de hacer un diagnóstico del estado actual de los 10 expendios de carnes seleccionados, específicamente de la ciudad de Medellín.

Tabla 1. Diseño del plan de mejora

<b>CUADRO RESUMEN DEL PLAN DE MEJORA</b>	
<b>PLAN DE MEJORA</b>	<b>FORMA DE REALIZARLO</b>
Otorgar un puntaje a cada uno de los expendios.	Se asignaron 2 calificaciones: cero (0) No cumple y uno (1) Cumple. El resultado del puntaje, es el número de ítems que cumplen de los 65 puntos de la lista de chequeo. Luego se obtuvo el % de cumplimiento, dividiendo los ítems que cumplen sobre el total de los ítems (65).
Consolidar el puntaje obtenido y compararlo con el diagnóstico realizado en los años 2017-2018 por la Secretaría de salud de Medellín.	Se elaboró un cuadro en Excel con cada uno de los puntajes obtenidos y se comparó los resultados, se puso fecha exacta de la visita y se muestra claramente el % pendiente por cumplir.
Clasificar los 65 ítems de la lista de chequeo en áreas responsables.	Delante de cada ítem se indicó el área responsable que puede dar solución al no cumplimiento del requisito.
Detectar las no conformidades, de cada uno de los 10 almacenes.	Se consolidó en un archivo de Excel los resultados de los 10 almacenes, se clasificaron en un cuadro aparte las no conformidades, indicando la manera adecuada de solucionarlas.
Enviar los resultados con retroalimentación a los 10 almacenes.	En un archivo de Excel se mostró el resultado al almacén con su debida retroalimentación, fotos y posible forma de solucionar la no conformidad.

Citar a una reunión a los gerentes y jefes encargados de cada uno de los 10 almacenes.	Por medio de diapositivas se mostró la información del proyecto, en qué consistía el decreto 1500, la importancia de la certificación, los resultados obtenidos según el diagnóstico y las reincidencias generales detectadas.
Gestionar con cada área encargada la forma de solucionar las no conformidades.	Se realizó reunión con el área de mantenimiento, se hizo una visita con esta área a cada uno de los almacenes, con el fin de hacer una cotización de los temas de infraestructura, se han enviado correos a las demás áreas y se dejará por escrito los temas pendientes.

---

### **Descripción del plan de mejora**

La forma de evaluar a cada uno de los expendios fue otorgándole una calificación: donde cero (0) No cumple y uno (1) Cumple. El resultado del puntaje, es el número de ítems que cumple de los 65 puntos de la lista de chequeo. Luego se obtuvo el % de cumplimiento, dividiendo los ítems que cumplen sobre el total de los ítems (65). Se clasificó cada ítem de la lista de chequeo en grupos de responsables indicando el área encargada dentro del grupo Éxito, para hacer su debida gestión y poder darle cumplimiento al requisito exigido por la normativa.

De acuerdo a lo detectado en las evaluaciones se hizo una capacitación grupal el día jueves 25 de abril, donde se mostraron los resultados obtenidos en el diagnóstico, los temas donde se vieron reincidencias y se mostró la manera adecuada de solucionar las no conformidades clasificando cada ítem de la lista de chequeo en grupos responsables o el área encargada para darle cumplimiento a lo que exige en la norma, con su respectivo contacto para comunicarse y hacer la debida gestión. En esta capacitación se invitó a los jefes de abastecimiento Alimentos, gerentes y líderes de las secciones de carne de cada uno de los diez expendios seleccionados.

Se envió al correo de cada almacén las diapositivas de la capacitación y los resultados que se obtuvieron en el diagnóstico, solicitando dar cierre a las no conformidades.

Se realizaron encuestas a los colaboradores, preguntándoles las temperaturas que se deben tener en cuenta en los puntos críticos de control de todas las especies (res, cerdo, pollo), a continuación, se muestra la forma de evaluar:

Ilustración 1. Encuesta puntos críticos de control expendios de carne.

**ENCUESTA PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EXPENDIOS DE CARNE**

**1. Temperaturas internas del producto en la etapa de Recibo, Almacenamiento y exhibición de materia prima.**

- Cuál es la temperatura **máx** para las canales o cortes de carne de res, cerdo, búfalo.
  - a) 7° C
  - b) 9° C
  - c) 10° C
- Cuál es la temperatura **máx** para vísceras de res, cerdo, búfalo.
  - a) 8° C
  - b) 5° C
  - c) 11 ° C
- Cuál es la temperatura **máx** para canales, cortes o vísceras de aves de corral (pollo).
  - a) 3° C
  - b) 6° C
  - c) 4° C

**2. Rango de temperaturas permitidas en la sala de proceso, en la etapa de porcionado o molido.**

- a) 4 a 6° C
- b) 5 a 7° C
- c) 8 a 10 ° C

**3. Cuál debe ser la temperatura interna máxima de los productos en congelación (incluyendo todas las especies).**

- a) 0° C
- b) -18° C
- c) -4° C

Se solicitó por vía correo a la empresa encargada de los avisos de BPM, lavado de manos, puntos críticos de control y tirillas para medir la concentración del desinfectante.

Se realizó una reunión el día 2 de mayo con el área encargada de mantenimiento, mostrando las falencias de infraestructura que se tenían en cada almacén y se programaron visitas a cada uno de los expendios los días 7, 8, 9 de mayo, junto con la persona encargada de mantenimiento y el contratista externo, con el fin de cotizar los arreglos estructurales, para que se dé cumplimiento a lo exigido por la normativa, las cotizaciones de los almacenes se describen a continuación:

Tabla 2. Cotizaciones en pesos colombianos, para las mejoras de mantenimiento e infraestructura.

ALMACÉN	(\$ VALOR
1	3,604,325
2	No se cotizó por reformas
3	No se cotizó por reformas
4	10,437,045
5	7,966,952
6	36,431,928
7	7,667,509
8	3,908,126
9	23,465,179
10	18,710,138

**Nota:** De los 10 almacenes seleccionados, solo 2 de estos se dio la aprobación para realizar intervenciones y solucionar las no conformidades de infraestructura. Los almacenes que tienen la nota de que no se cotizaron, es debido a que en el momento los están interviniendo estructuralmente para convertirlos en un nuevo formato.

**Descripción de las mejoras implementadas, dejando por escrito lo que queda pendiente, clasificándolo en corto, mediano y largo plazo.**

Para hacer más eficiente la clasificación de las no conformidades, se propuso darles una gestión en un período de corto (1-3 meses), mediano (3-6 meses a 1 año) y largo plazo (1-3 años) tomando en cuenta los recursos que tengan otras áreas de la compañía para dar solución a estas.

Tabla 3. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 1.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 1</b>	Capacitación al personal, temas de limpieza, canecas con tapa, material de empaque desprotegido. Canecas de accionamiento no manual.	Pintura anticorrosiva para molino, cambio de estanterías, arreglo de neveras que tienen esquinas dañadas, goteo del difusor del área de pollos. Barrera con nevera de fruver, pisos y paredes con manchas y grietas, terminación de la cava de refrigeración, tapa para proteger báscula del recibo, asegurar pozuelo al piso, pintura en techo de expendio	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc.

Tabla 4. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 2.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 2</b>	Capacitación al personal, señalización de cavas, drenajes sin rejilla, casilleros en orden, utensilios en producto de limpieza y desinfección, canecas de accionamiento no manual, avisos de BPM, certificados de manipulación al día, personal con tapa bocas y protector para el cabello, formatos bien diligenciado, temas de limpieza, material de empaque protegido, almacenar bien productos de limpieza y desinfección, para no tener contaminación cruzada.	Pendiente adecuada y desagües eficientes de zona de proceso.	Pintura para báscula. Reparación grieta, pintar tubo de red de gas.

Tabla 5. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 3.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 3</b>	Capacitación al personal, Avisos BPM y lavado de manos, puntos críticos, canecas sin tapas, separación adecuada de residuos, rotulación de productos de limpieza y desinfección. Señalización de cavas, tablas de corte en recipiente de desinfección, material de empaque protegido. Canecas con tapas.	Desagüe que genera malos olores, sellar espacio por el techo donde ingresan aves, mal estado de pisos, pared de cava de refrigeración en mal estado, uniones de pared y piso, caucho de puertas de cava, difusor del área de desprese pollos presenta condensación.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, separar el expendio de carnes y de pescadería en áreas diferentes, adecuar un lugar para el desprese de pollo, molino con desprendimiento de pintura.

Tabla 6. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 4.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 4</b>	Capacitación al personal, avisos de puntos críticos. Señalización de área de procesos, rotular recipiente de limpieza y desinfección, uso del tapabocas, material de empaque protegido, temas de limpieza, orden en cava de congelación, productos para el lavado de manos.	Neveras con desprendimiento de pintura, ventilador malo de la sala de procesos.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, piso en mal estado y con grietas, medias cañas en mal estado, humedad en techo de sala procesos, lavamanos de accionamiento no manual, estanterías con oxidación.

Tabla 7. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 5.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 5</b>	Capacitación al personal, Orden de casilleros, avisos de BPM, puntos críticos, certificados manipulación al día, certificado termómetro, señalar cava de congelación, temas de limpieza y de orden, cambiar tipo de jabón, canecas con tapas.	Pisos con huella de oxidación, grietas, papeleras de accionamiento no manual, equipo difusor genera condensación. Pintar en recibo la ruta de la carne, arreglar caucho de la rampla del recibo, puerta del área de recibo con problemas al abrir y cerrar, cauchos de las puertas del área de procesos.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, marcos de las puertas de las cavas, lavamanos de accionamiento no manual y reparar el que genera goteo, pintar sierra y molino oxidados, terminaciones de rampla y cárcamos.

Tabla 8. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 6.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO



<b>Almacén 6</b>	Capacitación al personal, Avisos BPM y lavado de manos, puntos críticos, certificado calibración termómetro, personal con tapabocas y atuendo limpio, separación adecuada de residuos, certificados manipulación al día, pozuelos sin rejillas, separar por horas los momentos para hacer fileteado, adobado y productos condimentados, temas de limpieza y orden.	Retirar o pintar tubería de aguas negras, cortinas en mal estado, reparar malla de malacate y pintarlo, cárcamo con malas terminaciones, equipo difusor con un ventilador sin funcionar.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, separación parcial con cortinas a la entrada de salas de procesos, equipos con presencia de oxidación, pisos con ranuras y manchas amarillas, paredes con huecos y medias cañas dañadas.
------------------	--	--	--

Tabla 9. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 7.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 7</b>	Capacitación al personal, arreglar casilleros y disponer unos solo para el personal de carnes, canecas de accionamiento no manual, avisos BPM y lavado de manos, puntos críticos, cambiar dotación de visitantes sin botones, arreglar cuarto de suministros, mantener limpios televisores del área del expendio, uso del tapabocas, temas de limpieza, certificados manipulación al día.	Pozuelo con pedal malo y bota agua, cambiar estanterías, arreglar la resistencia de la cava de congelación, equipo de frío que no cumple con la temperatura de congelación, difusor con goteo, arreglar equipos de frío de las salas de procesos.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Paredes golpeadas por los carros de carga, paredes y baldosas agrietadas, techo en mal estado, huecos en techo, arreglar caja de energía, puerta de cava de la zona de pollos con presencia de oxidación, medias cañas con deterioro, barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, manchas en piso de sala de procesos, terminar acabado muro de área de procesos, arreglar abertura techo del área de recibo.

Tabla 10. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 8.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO

<b>Almacén 8</b>	Capacitación al personal, Canecas de accionamiento no manual, orden de los casilleros, certificados manipulación al día, temas de limpieza, tener suministros de limpieza y desinfección, llevar formatos correctamente, material de empaque protegido, no tener productos vencidos, reforzar tema de plagas.	Difusor en cava de congelación presenta problemas de condensación y la resistencia se encuentra mala, Pintar techo de cava, medias cañas con presencia de oxidación y en mal estado, resanar huecos de pared y techo, pulir piso detrás de las neveras, gotera en área de recibo, extracción de olores del cuarto de residuos orgánicos.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc.
------------------	---	--	---

Tabla 11. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 9.

TIEMPO DE GESTIONAR			
ALMACÉN	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
<b>Almacén 9</b>	Capacitación al personal, papeleras de baños de empleados que sean de accionamiento no manual, poner canecas con tapas en área de almacenamiento de residuos, delantales y vestuarios limpios, material de empaque protegido, exhibiciones que no causen contaminación cruzada, reforzar tema de plagas, temas de limpieza.	Gotera del baño de los empleados, molino con desprendimiento de pintura, tapa de sierra quebrada, difusor que genera condensación y goteo, por lo tanto, no se cumple la temperatura.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Protección de abertura de rampla del recibo, reparar baldosas de pozuelo del cuarto de residuos, baldosas de la zona del expendio en mal estado, medias cañas y tornillos de pozuelo con oxidación, separación cuarto de residuos, huecos en pared de sala de procesos, pintar puertas de cavas y arreglar terminaciones de cárcamos, Barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, puertas en ambas salas de procesos, tapar hueco de tubería en zona de procesos, grieta en la entrada de cava, registros de los baños en mal estado.

Tabla 12. Clasificación de temas pendientes de cada almacén y el tiempo de posible gestión del almacén 10.

ALMACÉN	TIEMPO DE GESTIONAR		
	CORTO PLAZO	MEDIANO PLAZO	LARGO PLAZO
Almacén 10	Capacitación al personal, solicitud de productos de limpieza y desinfección, avisos BPM y lavado de manos, puntos críticos, reforzar tema de plagas, señalar cava de refrigeración, uso del tapabocas, registrar adecuadamente todas las temperaturas y formatos requeridos.	Cortinas en mal estado y deteriorado, arreglar puertas del baño de empleados, pintura paredes exteriores del malacate, quitar madera del malacate, pintar pasamanos y rampla del recibo. Difusor del área de procesos no alcanzan la temperatura exigida por la normativa.	Sistema de etiquetado que arroje fecha de beneficio, lote, etc. Pintura de todo el panel del área de procesos, medias cañas desgastadas, pisos con mal acabado y presencia de oxidación, orificios en panel de cava con óxido, baldosas agrietada, cajas sifonadas con malas terminaciones, puertas de cava de refrigeración deterioradas, Barrera física para proteger expendio de carnes de ingreso de plagas, pozuelo sin pedal, puertas del recibo con presencia de oxidación, cuarto de residuos con piso y paredes de baldosas deteriorados, huecos en el techo, poner bomper en recibo para los golpes de carros de carga.

## Resultados

**Realización del autodiagnóstico para identificar los puntos que se están incumpliendo del Decreto 1500 de 2007 en los diez expendios de carne del grupo Éxito:** A cada uno de los expendios se les aplicó la lista de chequeo del Decreto 1500 de 2007 para ver su cumplimiento, además se tomaron en cuenta las actas que habían en cada almacén, del diagnóstico que había realizado la Secretaría de Salud en los años 2017 y 2018, logrando observar los temas o puntos de la lista de chequeo del acta del decreto 1500, corregidos o resueltos y aquellos que aún están pendientes.

Se realizaron las gestiones de todas las no conformidades que estuvieran al alcance del área de calidad, por consiguiente, se deja por escrito todas las gestiones realizadas con un soporte que evidencié lo hecho. Los temas que queden pendientes se gestionaron con las áreas responsables.

El resultado arrojado por cada almacén, aplicando la lista de chequeo diseñada por la SDS de Medellín fue el siguiente:

**Almacén 1:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 78% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 22%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 12,3% de las no conformidades.

Tabla 13. Resultados de almacén 1

ALMACÉN 1				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Empaque de puertas y barrera física en expendio.		X
7*	Mantenimiento	Pisos con manchas y huellas de óxido.		X
10*	Mantenimiento	Grietas en pared de expendio.		X
11*	Mantenimiento	Unión mal terminada en cava de refrigeración.		X
17	Mantenimiento	Lámparas con protección.	X	
19*	Diseño	Canecas de accionamiento manual.		X
23*	Mantenimiento	Instalación de gabinete de cuchillos y para el papel de manos.	X	

24*	Diseño	Báscula del recibo con deterioro de pintura, mal estado de Vinipeladora, mesas con óxido, bandejas en mal estado, molino con óxido, neveras con esquinas dañadas, pozuelos asegurados al piso.		X
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
46*	Mantenimiento	Difusor con goteo zona procesos pollos.	X	
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
50*	Operaciones	Material de empaque desprotegido.	X	
55*	Ambiental	Canecas sin tapas.	X	

**Almacén 2:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 63% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 37%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 15% de las no conformidades.

Tabla 14. Resultados de almacén 2

ALMACÉN 2				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Basuras acumuladas y agua estancada en área de procesos.	X	
6	Operaciones	Señalización cava.	X	
8*	Mantenimiento	Grieta en piso de entrada del área de procesos.		X
9*	Mantenimiento	Pisos sin pendiente.		X
10*	Mantenimiento	Pozuelo sin rejilla.	X	
20*	Mantenimiento	Baño mujeres sin papel higiénico.	X	

22	Diseño	Orden de casilleros.	X	
23*	Mantenimiento	Canecas y lavamanos de accionamiento manual.		X
24*	Diseño	Utensilios en recipiente de limpieza y desinfección.	X	
25*	Operaciones	Báscula con desprendimiento de pintura.		X
27*	Operaciones	Personal sin un debido protector de cabello y reloj en área de proceso.	X	
29	Calidad	Avisos BPM.	X	
31	Operaciones	Uso del tapabocas.	X	
34	Formación	Certificado de manipulación vencido.	X	
37*	Operaciones	Formatos del recibo mal diligenciados.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.	X	
44*	Mantenimiento	Temperaturas de productos congelados no cumplen.		X
48*	Operaciones	Tubo de red de gas acumula suciedad.		X
50*	Operaciones	Material de empaque sobre el piso.	X	
54*	Diseño	Los desagües no son eficientes.	X	
58*	Operaciones	Productos de limpieza y desinfección almacenados incorrectamente.	X	

**Almacén 3:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 62% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 38%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 23% de las no conformidades.

Tabla 15. Resultados de almacén 3

ALMACÉN 3				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Posible ingreso de plagas, se requiere barrera física		X
3*	Mantenimiento	Barrera física en expendio de carne.		X
4*	Diseño	Expendio reducido comparte espacio con pescadería y pollo.		X
6*	Operaciones	Señalizar cava de refrigeración.	X	
8*	Mantenimiento	Pisos de pasillos en mal estado.		X
10*	Mantenimiento	Panel de cavas con huecos.		X
11*	Mantenimiento	Medias cañas no redondeadas.		X
12	Mantenimiento	Deterioro techo de desprese pollo.		X
15*	Diseño	Puerta de cava con deterioro.		X
23*	Mantenimiento	Tablas de corte no están en desinfección.		X
24*	Diseño	Molino con desprendimiento de pintura.		X
27*	Operaciones	No se tienen los productos de lavado de manos adecuados.	X	
28*	Operaciones	Avisos de BPM, puntos críticos y lavados de manos.	X	
39	Comercial	Material de empaque sobre el piso.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
46*	Mantenimiento	Difusor con condensación de agua.		X
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
49*	Diseño	Exhibiciones inadecuadas.	X	
54*	Diseño	Canecas sin tapas.	X	
55*	Ambiental	No se disponen adecuadamente los residuos.	X	
57*	Operaciones	No se aplican bien los programas de limpieza y desinfección.	X	
58*	Operaciones	Lugar del desprese de pollo no cumple los requisitos de la norma.		X
59*	Diseño	No cuenta con un programa específico documentado para mantenimiento de equipos.	X	

**Almacén 4:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 69% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 31%, después

de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 14% de las no conformidades.

Tabla 16. Resultado de almacén 4

ALMACÉN 4				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Área de recibo susceptible a plagas.		X
3*	Mantenimiento	Barrera física en expendio de carne.		X
6*	Operaciones	Señalizar área de procesos y faltan habladores de puntos críticos.	X	
8*	Mantenimiento	Piso de área de expendio en mal estado, con grietas y oxidación.		X
12	Mantenimiento	Medias cañas en mal estado.		X
13*	Mantenimiento	Techo escarchadora con gran humedad.	X	
18*	Mantenimiento	Lámparas de expendio sin protección.	X	
23*	Mantenimiento	Lavamanos sin funcionar.	X	
24*	Diseño	Rotular recipiente de utensilios.	X	
25*	Operaciones	Estanterías en cavas con oxidación y neveras de atendida con desprendimiento de pintura.		X
31	Operaciones	Uso del tapabocas.	X	
40*	Operaciones	Material de empaque desprotegido.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
44*	Mantenimiento	Ventilador del difusor malo de área de procesos	X	
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
49*	Diseño	Cava con saturación de productos.		X
58*	Operaciones	Jaboneras sin jabón y faltan papel toalla para manos.	X	
59*	Diseño	Temperaturas no cumplen.	X	

**Almacén 5:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 65% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 35%, después



de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 15% de las no conformidades.

Tabla 17. Resultado de almacén 5

ALMACÉN 5				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Barrera física en expendio de carne y almacén.		X
3*	Mantenimiento	Posible ingreso de plagas, se requiere barrera física		X
6*	Operaciones	Señalizar cava de congelación.	X	
8*	Mantenimiento	Pisos en mal estado y con huella de oxidación.		X
11*	Mantenimiento	Paredes de panel de cava con manchas amarillas.	X	
13*	Mantenimiento	Tapas de registros corridas.		X
16*	Diseño	Marcos de puertas en mal estado.	X	
18*	Mantenimiento	Lámparas sin protección en recibo.	X	
19*	Diseño	Limpieza en baños y mejorar orden.	X	
20*	Mantenimiento	Papeleras de accionamiento manual.	X	
22	Diseño	Orden de casilleros.		X
23*	Mantenimiento	Lavamanos de accionamiento manual.		X
25*	Operaciones	Sierra y molino oxidados.	X	
29	Calidad	Avisos de BPM, puntos críticos.	X	
34	Formación	Certificados de manipulación vencidos.		X
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
42*	Operaciones	Certificado de termómetro vencido.	X	

46*	Mantenimiento	Difusor genera condensación.	X
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X
55*	Ambiental	Canecas sin tapas en expendio.	X
58*	Operaciones	Temas de limpieza.	X

**Almacén 6:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 60% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 40%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 17% de las no conformidades.

Tabla 18.Resultado de almacén 6

ALMACÉN 6				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Orden y limpieza en el área de recibo.	X	
3*	Mantenimiento	Barrera física en expendio de carne y el almacén.		X
4*	Diseño	Organizar procesos en ciertos períodos de tiempo.	X	
7*	Mantenimiento	Baldosas deterioradas y con óxido.		X
9	Mantenimiento	Pozuelos sin rejilla.	X	
10*	Mantenimiento	Pared de panel de cava con orificios.		X
11*	Mantenimiento	Medias cañas deterioradas.		X
12	Mantenimiento	Tapas de registro de techos movidas.	X	
15*	Diseño	Puerta de cava de pollos con hongos.		X
28*	Operaciones	Avisos de BPM, puntos críticos.	X	
29	Calidad	Uniforme de manipulador con mala limpieza.	X	
30*	Operaciones	Uso del tapabocas.	X	

35	Formación	Personal no conoce los puntos críticos de control.	X	
40*	Operaciones	Material de empaque sobre el piso y desprotegido.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
42*	Operaciones	Certificado de calibración termómetro vencido.	X	
46*	Mantenimiento	Difusor con un ventilador sin funcionar y generando goteo.		X
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
50*	Operaciones	Material de empaque sobre el piso y desprotegido.	X	
55*	Ambiental	No se separa adecuadamente los residuos.	X	
58*	Operaciones	No se aplica adecuadamente la limpieza y desinfección.	X	
59*	Diseño	Temperaturas no se cumplen.		X
61*	Salud Ocupacional	Certificados manipulación vencidos.	X	

**Almacén 7:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 48% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 52%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 25% de las no conformidades.

Tabla 19.Resultado de almacén 7

ALMACÉN 7				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Barrera física en expendio de carne y el almacén.		X
3*	Mantenimiento	Posible ingreso de plagas, se requiere barrera física.		X

8*	Mantenimiento	Pisos con huella de óxido y manchas amarillas.		X
10*	Mantenimiento	Resistencia de cava de refrigeración en mal estado y con orificio.	X	
11*	Mantenimiento	Paredes con grietas y desprendimiento de material.		X
13*	Mantenimiento	Techos falsos en mal estado.	X	
15*	Diseño	Orden y limpieza en cuarto de suministros.	X	
16*	Diseño	Puertas del área de pollos en mal estado.		X
19*	Diseño	Sanitarios se encuentran sin uso porque están dañados.	X	
20*	Mantenimiento	Canecas de accionamiento manual y sin tapas.	X	
22	Diseño	Organización de casilleros.	X	
23*	Mantenimiento	Pozuelo de accionamiento manual.	X	
25*	Mantenimiento	Equipos en mal estado.	X	
28*	Operaciones	Lavado de manos del personal.	X	
29	Calidad	Habladores de BPM, puntos críticos y lavados de manos.	X	
30*	Operaciones	Delantal de manipulador en el lugar inadecuado.	X	
31	Operaciones	Uso del tapabocas.	X	
33*	Operaciones	Dotación de visitantes sin botones.	X	
36	Formación	Los manipuladores no conocen los puntos críticos de control.	X	
40*	Operaciones	Orden y limpieza en cuarto de material de empaque.		X
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
43*	Operaciones	Llevar formatos al día y adecuadamente.		X
44*	Mantenimiento	Cumplir temperaturas en productos de refrigeración y congelación.		X
45*	Comercial	Cumplir temperaturas en productos de refrigeración y congelación.		X
46*	Mantenimiento	Difusor de cava congelación con goteo y condensación.	X	

48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
50*	Operaciones	Orden con almacenamiento de materias primas y material de empaque.		X
55*	Ambiental	Separar adecuadamente los residuos como el desgorde.	X	
58*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
59*	Diseño	Incumplimiento de temperaturas.		X

**Almacén 8:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 62% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 38%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 14% de las no conformidades.

Tabla 20.Resultado de almacén 8

ALMACÉN 8				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Tema de plagas.	X	
3*	Mantenimiento	Barrera física entre expendio de carne y almacén.		X
8*	Mantenimiento	Pisos con grietas y presencia de oxidación.		X
12	Mantenimiento	Medias cañas en mal estado.		X
13*	Mantenimiento	Techos de cava falta por terminar de pintar.		X
15*	Diseño	Temas de limpieza.	X	
20*	Mantenimiento	No tienen jabón de manos, papeleras de accionamiento manual y no se cuenta con las tapas.	X	
22	Diseño	Orden de casilleros.	X	
23*	Mantenimiento	No tienen el recipiente adecuado para el jabón de manos.	X	

25*	Operaciones	Equipos en mal estado.		X
34	Formación	Certificados de manipulación.	X	
36	Formación	Personal no conoce los puntos críticos de control.	X	
37*	Operaciones	Formatos al día y debidamente diligenciados.	X	
40*	Operaciones	Material de empaque sobre el piso y desprotegido.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
44*	Mantenimiento	Temperaturas en productos no se cumplen.	X	
45*	Comercial	Productos de congelación no deben estar en refrigeración.	X	
46*	Mantenimiento	Difusor con condensación.	X	
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
50*	Operaciones	Materia prima vencida.	X	
57*	Operaciones	Temas de plagas.	X	
58*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	

**Almacén 9:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 57% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 43%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 29% de las no conformidades.

Tabla 21.Resultado de almacén 9

ALMACÉN 9				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Riesgo de ingreso de plagas.		X
3*	Mantenimiento	Barrera física entre expendio de carne y almacén.		X

8*	Mantenimiento	Pisos con grietas en la entrada de malacate.		X
9	Mantenimiento	El agua no evacua eficientemente y se queda acumulada.		X
10*	Mantenimiento	Tuberías desprotegidas en expendio.		X
11*	Mantenimiento	Paredes con oxidación.		X
12	Mantenimiento	Medias cañas en mal estado en el expendio y área de procesos.		X
13*	Mantenimiento	Techo de expendio sin protección.		X
16*	Diseño	Cortinas en malas condiciones, se requiere puerta.		X
18*	Mantenimiento	Lámparas de difícil limpieza.		X
19*	Diseño	Gotera y humedad en baño de empleados.		X
20*	Mantenimiento	En baños papeleras de accionamiento manual.		X
23*	Mantenimiento	Pozuelo sin pedal.		X
25*	Operaciones	Báscula en mal estado, requiere pintura.	X	
30*	Operaciones	Uniforme de manipuladores con mala limpieza.	X	
40*	Operaciones	Material de empaque desprotegido.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
46*	Mantenimiento	Difusor generando goteo.		X
48*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
49*	Diseño	Exhibiciones inadecuadas.	X	
50*	Operaciones	Material de empaque desprotegido.	X	
55*	Ambiental	Canecas sin tapas.	X	
57*	Operaciones	Temas de plagas.	X	
58*	Operaciones	Temas de limpieza.	X	
59*	Diseño	No se cumplen las temperaturas en área de procesos.		X

**Almacén 10:** al aplicar la lista de chequeo en el primer diagnóstico, se evidenció que cumplía con un 65% de los criterios, quedó pendiente por cumplir el 35%, después de las capacitaciones y acompañamiento de parte del área de calidad a los colaboradores del almacén, se lograron resolver algunas de las no conformidades, en la siguiente tabla se marcan con X lo que fue realizado y lo pendiente, quedando por cumplir el 25% de las no conformidades.

Tabla 22. Resultados de almacén 10

ALMACÉN 10				
ITEM	ÁREAS ENCARGADAS	HALLAZGO	REALIZADO	PENDIENTE
1*	Mantenimiento	Temas de plagas	X	
3*	Mantenimiento	Barrera física entre expendio de carne y almacén.		X
6*	Operaciones	Señalizar cavas de refrigeración.	X	
7*	Mantenimiento	Pisos en mal estado y con ranuras.		X
8*	Mantenimiento	Pisos con óxido y acumulan suciedad.		X
11*	Mantenimiento	Medias cañas en mal estado.		X
12	Mantenimiento	Techo de sala de proceso requiere pintura.		X
13*	Mantenimiento	Paredes y cortinas en mal estado.		X
15*	Diseño	No se conserva bien la temperatura por cortinas en mal estado, se debe poner puerta.		X
23*	Mantenimiento	Lavamanos de accionamiento manual.		X
25*	Operaciones	Malacate con bordes de madera.		X
27*	Operaciones	Los manipuladores no se lavan las manos constantemente.	X	
29	Calidad	Avisos BPM más actualizados.	X	
31	Operaciones	Uso del tapabocas.	X	
35	Formación	Registro al día de temperaturas en los formatos.	X	
41*	Operaciones	Sistema de etiquetado con lote, fecha de sacrificio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, etc.		X
44*	Mantenimiento	No se cumplen las temperaturas en área de procesos.		X



46*	Mantenimiento	Difusor presenta problemas frecuentes.	X
-----	---------------	--	---

**Nota:** Cada proceso en los almacenes seleccionados, tendrá un cierre cuando los colaboradores del almacén y las áreas responsables tengan ejecutadas el 100% de las no conformidades, radicando la carta de solicitud de visita por parte de la SDS, para la emisión de la autorización sanitaria definitiva. Los temas que quedaron pendientes por resolver se deben a que son responsabilidad de otras áreas de la compañía y se necesitan ciertas aprobaciones para intervenir y darle solución a estas no conformidades.

Tabla 23. Resumen de los resultados obtenidos

ALMACÉN	CONCEPTO EMITIDO POR LA SDS					VISITA DIAGNÓSTICO CALIDAD				
	FECHA	CONCEPTO SANITARIO SDS	ITEMS CUMPLIDOS	% OBTENIDO	% PENDIENTE	FECHA	ITEMS CUMPLIDOS	% OBTENIDO	% PENDIENTE	% PENDIENTE DESPUÉS DE MEJORAS
Almacén 1	10/08/2018	favorable con requerimientos	26	40%	60%	20/03/2019	51	78%	22%	12%
Almacén 2	03/08/2018	favorable con requerimientos	33	51%	49%	20/02/2019	41	63%	37%	15%
Almacén 3	06/08/2018	favorable con requerimientos	36	55%	45%	05/03/2019	40	62%	38%	23%
Almacén 4	24/08/2018	favorable con requerimientos	44	68%	32%	06/03/2019	45	69%	31%	14%
Almacén 5	15/09/2018	favorable con requerimientos	33	51%	49%	06/03/2019	42	65%	35%	15%
Almacén 6	10/05/2018	favorable con requerimientos	27	42%	58%	19/03/2019	39	60%	40%	17%
Almacén 7	12/06/2017	favorable con requerimientos	36	55%	45%	27/03/2019	31	48%	52%	25%
Almacén 8	15/06/2018	favorable con requerimientos	30	46%	54%	13/03/2019	40	62%	38%	14%
Almacén 9	13/08/2018	favorable con requerimientos	23	35%	65%	14/03/2019	37	57%	43%	29%
Almacén 10	03/02/2018	favorable con requerimientos	29	45%	55%	05/03/2019	42	65%	35%	25%

La tabla ilustra los resultados obtenidos en las auditorías realizadas tanto por la SDS y por la visita de diagnóstico realizada por la practicante del área de calidad a cada uno

de los 10 expendios seleccionados, se muestra detalladamente el concepto sanitario que tiene en este momento el almacén, la fecha en la que se realizó la visita, cuántos ítems cumplieron, en porcentaje cuanto representa el cumplimiento y el porcentaje que queda pendiente por cumplir.

**Problemas detectados en general:** Infraestructura y mantenimiento de áreas y equipos, uso del tapabocas, productos susceptibles a contaminación cruzada, falta de limpieza profunda y orden en equipos, cavas y áreas de procesos, no se realiza la trazabilidad al 100% de todos los productos, el personal manipulador no conoce adecuadamente los puntos críticos de control, equipos (neveras) salas de procesos que no cumplen las temperaturas requeridas, exhibiciones inadecuadas donde se genera contaminación cruzada, faltan avisos alusivos al lavado de manos, BPM, puntos críticos, canecas sin tapas y pozuelos sin rejillas.

Ilustración 2. Fotos resumiendo los problemas detectados.

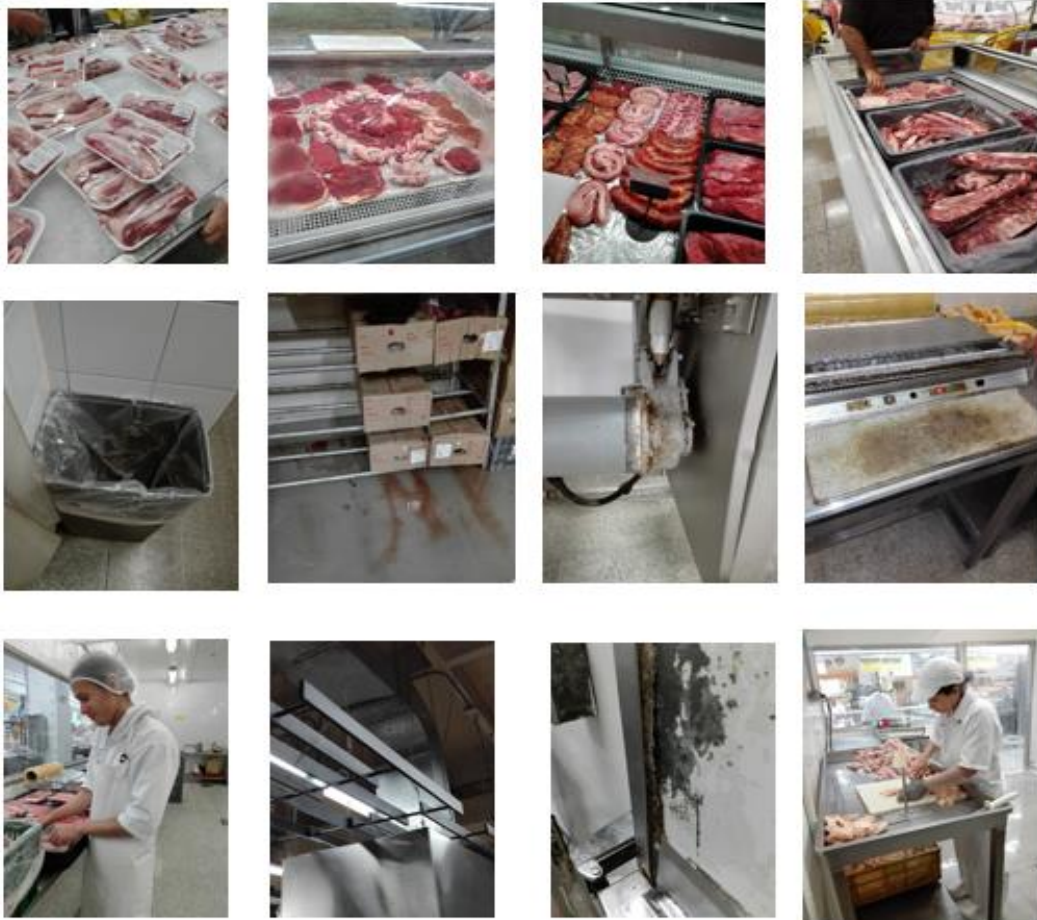
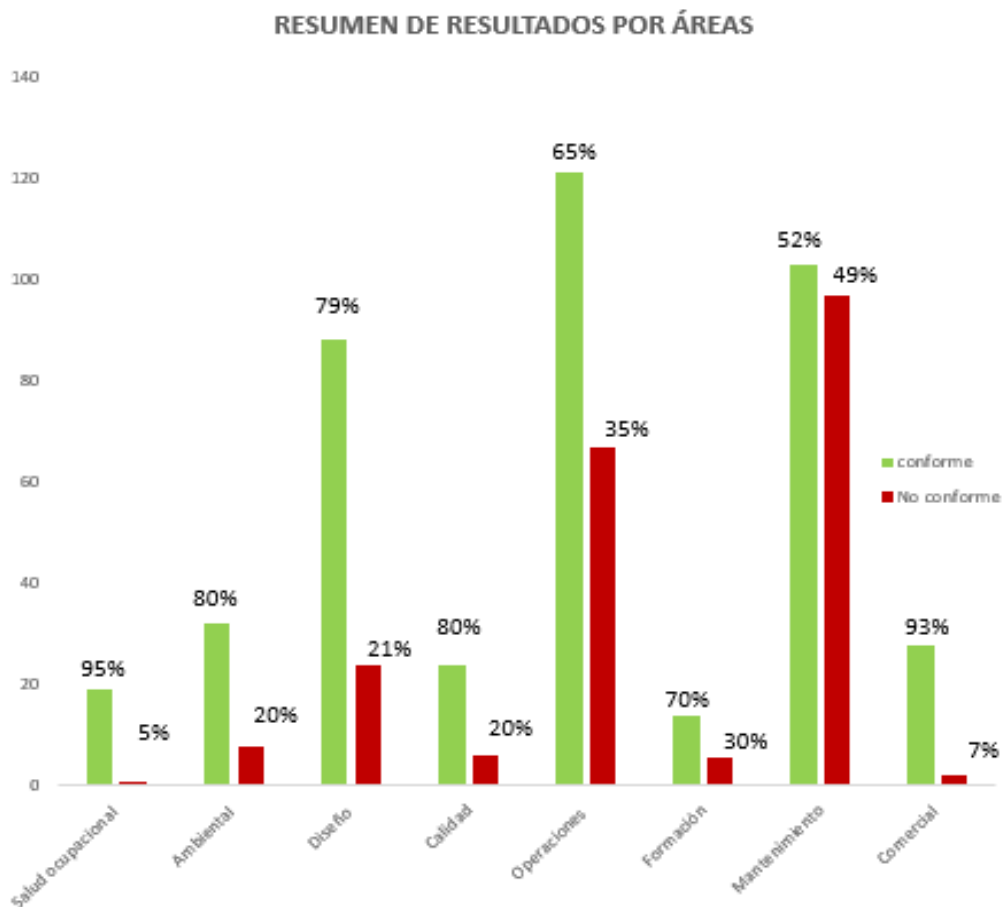


Ilustración 3. Resultados conformes y no conformes, por áreas encargadas del grupo Éxito.



**Nota:** Las barras verdes indican los resultados conformes y las barras rojas los resultados no conformes de cada una de las áreas del grupo Éxito, encargadas de darle cumplimiento a los 65 puntos de la lista de chequeo del Decreto 1500.

Tabla 24. Resumen de los conceptos conformes y no conformes divididos por áreas encargadas para la solución de estos.

Concepto	Salud ocupacional	Ambiental	Diseño	Calidad	Operaciones	Formación	Mantenimiento	Comercial	Total
Conforme	19	32	88	24	123	14	103	28	431
No conforme	1	8	24	6	67	6	97	2	211
Total	20	40	112	30	190	20	200	30	642

La gráfica (Ilustración 3) “resultados conformes y no conformes, por áreas encargadas del grupo Éxito” y la Tabla 24 “resumen de los conceptos conformes y no conformes divididos por áreas encargadas para la solución de estos”; Indican los resultados conformes y no conformes con porcentajes, donde se clasifica cada una de las áreas encargadas del Grupo Éxito que son responsables e involucradas de dar cumplimiento, una solución o respuesta a los 65 ítems que tiene la lista de chequeo de la Secretaría de salud de Medellín. Esta gráfica da a conocer que el área de mantenimiento, es donde se presenta el mayor número de no conformidades con un 49%, por otra parte, a nivel general del total de las 211 no conformidades, se dice que 97 son responsabilidad del área de mantenimiento y representan el 46%.

## **Conclusiones y/o recomendaciones**

### **Conclusiones**

Se puede afirmar que se dio cumplimiento al objetivo principal del trabajo, el cual era realizar un seguimiento y control en diez expendios de carnes del grupo Éxito en la ciudad de Medellín.

Se logró diseñar un plan de trabajo el cual, por medio de un diagnóstico inicial, se identificaron los puntos que se estaban incumpliendo del Decreto 1500 de 2007, en los diez expendios seleccionados.

En el trabajo realizado se desarrolló un plan de mejora para corregir las no conformidades detectadas, donde se logró grandes avances, por medio de visitas de apoyo, capacitación al personal manipulador, líderes de las áreas de carnes, jefes de abastecimiento y gerentes de cada uno de los almacenes seleccionados, quedando estos enterados de todo el proceso para lograr la certificación del decreto 1500 y la importancia que tiene este para seguir comercializando carne, cumpliendo lo exigido por la ley.

Se realizaron las mejoras pertinentes en los diez expendios, las cuales estuvieron al alcance del área de calidad, y las no conformidades que competen a otras áreas, se dejó la debida gestión y el plazo de tiempo promedio para solucionarlas.

Los temas que eran responsabilidad del área de calidad se fortalecieron, se apoyó al almacén, logrando grandes mejoras y cambios notorios en temas de limpieza, consciencia con el uso del tapabocas, mejora en las exhibiciones y manipulación de los productos, marcación en cavas, se mostró la manera adecuada para solicitar todo lo

relacionado con productos de limpieza y desinfección, habladores de puntos críticos, BPM y lavado de manos, la manera adecuada de diligenciar los formatos que exige la compañía y la normativa, la forma de solicitar los termómetros y su frecuencia, cómo descargar certificados de manipulación y certificados médicos. Además, se dejó claro todo el tema de los puntos críticos de control, en el cual se tenían grandes falencias.

Se deja especificado que aún quedan temas por cumplir y muchos de estos no se pudieron realizar porque deben intervenir otras áreas de la compañía las cuales gran parte, son temas de mantenimiento e infraestructura.

Finalmente se podría decir que en cuanto a la aplicación del decreto 1500 del 2007, se ha empezado a implementar con rigurosidad 11 años después y los entes regulatorios han sido estrictos para otorgar la autorización definitiva a los expendios que hay actualmente funcionando en el país, además se encuentran grandes vacíos y se deben unificar algunos criterios con respecto a los 65 puntos exigidos, ya que han surgido inconformidades y desacuerdos de parte de los dueños tanto de pequeños y grandes expendios de carne.

### **Recomendaciones**

Se recomienda que los almacenes que deben ser intervenidos en la parte de infraestructura, inmediatamente después de terminar con estas, se realice y envíe una carta a la Secretaría de Salud de Medellín, donde se exprese que ya se encuentran listos para obtener el aval en el Decreto 1500 del 2007.

Se debe crear una cultura en el personal manipulador, con el tema de los tapabocas, la limpieza en general de las áreas y equipos, el correcto lavado de manos, ya que con estos temas se debe tener constancia y son operaciones del día a día, para garantizar inocuidad en los procesos y productos.

Se recomienda a los expendios de carne del grupo Éxito terminar con el cierre de las no conformidades pendientes, ya que es de gran relevancia tener en cuenta que, al lograr esta certificación, trae consigo mayor calidad e inocuidad en los productos, garantizando que el cliente regrese. Además, al tener esta certificación los puede eximir que se generen grandes pérdidas económicas para la compañía por motivos de cierres o incumplimiento de la norma.



## Referencias

- Alcaldía de Bogotá. (1997). *DECRETO 3075 DE 1997*. Obtenido de <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjurMantenimiento/normas/Norma1.jsp?i=3337>
- Cámara de Comercio de Bogotá. (2017). *El sector cárnico y la entrada en vigencia del Decreto 1500 de 2007*. Obtenido de <https://www.ccb.org.co/Sala-de-prensa/Noticias-sector-Agricola-y-Agroindustrial/Noticias-2017/El-sector-carnico-y-la-entrada-en-vigencia-del-Decreto-1500-de-2007>
- Contexto Ganadero. (3 de Noviembre de 2015). *Así clasifica el Invima los frigoríficos en Colombia*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/economia/asi-clasifica-el-invima-los-frigorificos-en-colombia>
- Contexto Ganadero. (8 de Agosto de 2016). *Entra en vigencia el Decreto 1500, el más esperado por el sector cárnico*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/entra-en-vigencia-el-decreto-1500-el-mas-esperado-por-el-sector-carnico>
- INVIMA. (4 de Agosto de 2017). *MEJORAS EN LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LA CARNE*. Obtenido de <https://paginaweb.invima.gov.co/plantas-de-beneficio-animal.html>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural . (4 de Agosto de 2016). *Implementación del decreto 1500 será gradual y participativa con gobernaciones*. Obtenido de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/Implementacion-del-decreto-1500-gradual-y-participativa-.aspx>

Ministerio de la Protección Social . (9 de Mayo de 2007). *DECRETO 1575 DE 2007*.

Obtenido de

<http://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidrico/pdf/Disponibilidad-del-recurso-hidrico/Decreto-1575-de-2007.pdf>

Ministerio de la Protección Social. (13 de Enero de 2005). *RESOLUCIÓN 5109 DE 2005*. Obtenido de

[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion\\_minproteccion\\_5109\\_2005.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minproteccion_5109_2005.htm)

Ministerio de la Protección Social. (4 de Mayo de 2007). *DECRETO NÚMERO 1500 DE 2007*. Obtenido de

[http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/decretos/2007/dec\\_1500\\_2007.pdf](http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/decretos/2007/dec_1500_2007.pdf)

Ministerio de la Protección Social. (22 de Agosto de 2007). *RESOLUCIÓN 2905 DE 2007*. Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%202905%20de%202007.PDF>

Ministerio de la Protección Social. (22 de Julio de 2013). *RESOLUCIÓN 2674 DE 2013*. Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Ministerio de Salud . (24 de Enero de 2002). *DECRETO 60 DE 2002*. Obtenido de

[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto\\_0060\\_2002.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/decreto_0060_2002.htm)

Ministerio de Salud y Protección Social . (8 de Agosto de 2016). *Decreto 1282 de 2016*

Obtenido de  
[https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/Decreto%201282%20de%202016.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Decreto%201282%20de%202016.pdf)

Ministerio de Salud y Protección Social. (9 de Febrero de 2013). *RESOLUCIÓN 240 DE 2013.*

Obtenido de  
[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion\\_minsaludps\\_0240\\_2013.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_0240_2013.htm)

Ministerio de Salud y Protección Social. (31 de Enero de 2013). *RESOLUCIÓN 242 DE 2013.*

Obtenido de  
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0242-de-2013.pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social. (13 de Marzo de 2015). *RESOLUCIÓN 719 DE 2015.*

Obtenido de  
[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion\\_minsaludps\\_0719\\_2015.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_0719_2015.htm)

Ministerio De Transporte. (6 de Septiembre de 2004). *RESOLUCION 2505 DE 2004.*

Obtenido de  
[https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion\\_mintransporte\\_2505\\_2004.htm](https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_mintransporte_2505_2004.htm)

## Apéndices

### Apéndice A. Lista de chequeo expendio de carne

(Cumplimiento Decreto. 1500 del 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles)

**\*Nota:** los puntos que tienen asterisco, son los ítems de la lista de chequeo que son de obligatorio cumplimiento.

CAPÍTULO	<b>LISTA DE CHEQUEO EXPENDIO DE CARNE (CUMPLIMIENTO DEC. 1500/07 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES)</b>
	<b>REQUISITOS</b>
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.
2*	La construcción es resistente al medio ambiente.
3*	La construcción impide el ingreso de plagas.
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal.
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, Circulación entre otros.
7*	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 esta, así como los accesos y pasillos de tránsito deben ser independientes de la misma.

8*	Los pisos se encuentran contruidos en material resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o fala de continuidad de la superficie).
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.
11*	*Las paredes se encuentran contruidas 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).
12	*Las uniones entre las paredes y de estas con el piso son redondeadas.
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.
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos.
15*	*Las ventanas y otras aberturas están contruidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección.
16*	*Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente.
17	El establecimiento cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), sobretodo en las áreas donde se manipule la carne o los productos cárnicos comestibles.
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.

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.
20*	*Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensado con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.
21*	*Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación o extracción de olores y no se encuentran dirigido a las áreas donde se manipula careno o productos cárnicos comestibles.
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire.
23*	*Cuenta con las instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en la áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual.
24*	*Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas.
25*	*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.
26*	*El personal manipulador no presenta signos 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.

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)
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.
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas.
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.
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz.
32*	El personal usa calzado cerrado; de tacón bajo e impermeable.
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a Los manipuladores y cuenta con dotación para Los visitantes.
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.
35	El plan de capacitación contiene: metodología, duración, responsable, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto.
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.

37*	*El establecimiento verifica las condiciones higiénicas sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actividad.
38*	*Cuenta con los documentos soportes (facturas de venta y guía de transporte de carne) que permitan establecer que las canales, sus partes o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados por INVIMA.
39	Las canales enteras, medias canales y cuartos de canal, que ingresan al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADA".
40*	*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.
41*	*El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realiza bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte.
42*	*El establecimiento cuenta con termómetros calibrados para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles.
43*	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de Los productos.



44*	<p>*La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente:  -Bovino, porción 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 que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese o fileteo, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación.</p>
45*	<p>*El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado.</p>
46*	<p>*Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni generan empozamiento en su interior.</p>
47	<p>Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de esas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. (**)</p>
48*	<p>*las áreas y equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla.</p>
49*	<p>*En caso de expender carne 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 expenden canales, sus partes 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.</p>
50*	<p>*las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación.</p>

51	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.
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental.
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genere su contaminación. (**)
54*	El establecimiento cuenta con Los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de Los residuos líquidos.
55*	*El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectarle debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos.
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.
57*	*En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por estas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación.
58*	*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.

59*	*Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado o fileteado, cuenta con un área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación cruzada. El área se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. (**)
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación.
61*	*Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año.
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes 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.
63	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.
64	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.
65	Cuenta con un programa documentado para garantizar que el agua sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente en la materia.