



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
MAESTRIA EN GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS DE INOCUIDAD DE
ALIMENTOS**

**GESTIÓN AMBIENTAL COMO EJE DEL DISEÑO DE LINEAMIENTOS
TÉCNICOS Y SOCIALES PARA LA UBICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE
PLANTAS DE SACRIFICIO Y FAENADO EN COLOMBIA**

M.V. ESP. LEONID ALEXANDER JIMÉNEZ

**PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

BOGOTÁ, COLOMBIA

JULIO, 2012



Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como requisito parcial para optar al grado de Máster en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos.

MIA. Ana Cecilia Segreda Rodríguez
PROFESORA TUTORA

Rooel Campos Rodríguez
PROFESOR LECTOR

Leonid Alexander Jiménez
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

A mi madre y mi padre los dos me lo dieron todo, cambiando su bienestar por el mío, siempre los amare y serán lo mejor de mi vida, espero que mi vida honre las enseñanzas que ustedes me han dado.

A mi hermana quien es mi gran amiga, mi modelo, mi maestra.

A mi esposa que con su amor, ternura y apoyo es el motor que impulsa mi vida.

A mis amigos, especialmente a Alberto, Catalina y Loyda quienes contribuyeron con este trabajo de una forma integral, debido a lo cual son coautores del mismo.

A todas aquellas personas que me brindaron su apoyo incondicional e hicieron posible alcanzar esta meta.

AGRADECIMIENTOS

A Alberto Figueroa, Loyda Plazas y Diana Catalina Téllez, quienes con sus conocimientos en este trabajo realizando la aportes en la cartografía y el ordenamiento territorial

Por su apoyo constante y el suministro de información para la elaboración de este proyecto, a las instituciones del Municipio que se listan a continuación:

- Dirección de Medio Ambiente y Desarrollo Agropecuario.
- Secretaria para el Ordenamiento Territorial e Infraestructura.
- Administración de la Planta de Sacrificio y Faenado de Chía.

A Paula de la Paz Agüero, Asistente Académica, quien fue fundamental durante todo el proceso

A mi directora Ana Cecilia Segreda quien decidió apoyar este trabajo y realmente acompañó este proceso con mucho compromiso.

A mi lector Roel Campos Rodríguez, quien con sus aportes contribuyo de forma sustancial en el resultado final, trascendiendo de su papel como lector.

A los docentes de la Universidad de Cooperación Internacional de Costa Rica que me acompañaron y orientaron en esta etapa del proceso.

A todos aquellos que con sus aportes hicieron posible la consolidación de esta propuesta.

INDICE

DEDICATORIA.....	iii
INDICE	v
INDICE DE CUADROS	viii
INDICE DE FIGURAS	ix
RESUMEN EJECUTIVO	xi
GLOSARIO.....	xiii
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. ANTECEDENTES.....	1
1.2. MISIÓN DEL PROYECTO	2
1.3. VISIÓN DEL PROYECTO.....	3
1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.5. JUSTIFICACIÓN.....	4
1.6. SUPUESTOS.....	5
1.7. RESTRICCIONES	5
1.8. OBJETIVOS.....	6
1.8.1. GENERAL	6
1.8.2. ESPECÍFICOS.....	6
2. MARCO TEÓRICO	7
2.1. MARCO REFERENCIAL	7
2.1.1. REFERENTE GEOGRÁFICO.....	7
2.1.2. ASPECTOS GENERALES	12
2.2. REFERENTE LEGAL	13
2.2.1. MARCO LEGAL INTERNACIONAL.....	13

2.2.2.	MARCO LEGAL NACIONAL GENERAL	14
2.3.	REFERENTE SOCIOECONÓMICO	28
2.4.	FUNDAMENTACION TEORICA	29
2.4.1.	GESTIÓN AMBIENTAL	29
2.4.2.	PRINCIPALES ENFOQUES DE LA GESTION AMBIENTAL	39
2.4.3.	ELEMENTOS DE GESTIÓN AMBIENTAL	41
2.4.4.	FRIGORÍFICOS: FÁBRICAS DE CARNE ADECUADOS PARA EL MERCADO INTERNO.	43
2.4.5.	ESTADO DEL ARTE DE LA GESTIÓN AMBIENTAL EN LA PLANEACION Y EL DESARROLLO TERRITORIAL EN COLOMBIA	50
3.	MARCO METODOLOGICO	53
3.1.	TIPO DE INVESTIGACION	53
3.2.	METODO DE INVESTIGACION	54
3.2.1.	FASES	56
3.3.	SELECCIÓN DEL MUNICIPIO DONDE SE APLICARÁ EL MODELO	57
3.4.	REFERENTE DE INVESTIGACIÓN Y FUENTES DE INFORMACION.....	58
3.4.1.	FUENTES DE INVESTIGACIÓN PRIMARIAS	58
3.4.2.	FUENTES SECUNDARIAS	59
3.4.3.	FUENTES DE DOCUMENTALES	60
3.5.	ESTRATEGIAS DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS.	61
3.6.	SISTEMATIZACIÓN DE OBJETIVOS Y VARIABLES DE INTERÉS.....	63
4.	DESARROLLO.....	65
4.1.	DETERMINACIÓN DE CRITERIOS RELACIONADOS CON LA UBICACIÓN DE PLANTAS DE SACRIFICIO Y FAENADO TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD COLOMBIANA.	65
4.2.	DIAGNÓSTICO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DEL MUNICIPIO DE CHÍA	67

4.2.1.	ASPECTOS SOCIALES, PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO MUNICIPAL DE CHÍA.....	70
4.2.2.	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS GANADEROS.....	73
4.2.3.	DESCRIPCIÓN GENERAL DE TRABAJADORES.....	76
4.2.4.	DESCRIPCIÓN GENERAL DE TRANSPORTADORES.....	80
4.2.5.	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS EXPENDEDORES.....	82
4.2.6.	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN EN GENERAL.....	84
4.3.	LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES PARA LA UBICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE UNA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO PARA EL MUNICIPIO DE CHÍA (Cundinamarca, Colombia).	86
4.3.1.	LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN LA PLANEACIÓN.....	88
4.3.2.	LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN LA PLANIFICACIÓN TERRITORIAL.....	90
4.3.3.	LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN EL ORDENAMIENTO AMBIENTAL DEL TERRITORIO.....	91
4.3.4.	LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN EL ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO.....	92
5.	CONCLUSIONES.....	101
6.	RECOMENDACIONES.....	103
7.	BIBLIOGRAFÍA.....	104
	ANEXO 1: EVALUACIONES DE LAS DOS LÍNEAS DE SACRIFICIO DE LA PSF DE CHIA.....	111
	ANEXO 2. ENCUESTAS.....	431
	ANEXO 3. CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD.....	454
	NEXO 4. CHARTER.....	466

INDICE DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Aspectos generales.	12
Cuadro 2. Marco legal internacional.	13
Cuadro 3. Descripción de la normatividad general nacional.	15
Cuadro 4. Normatividad asociada por recurso natural y otros.	16
Cuadro 5. Otras Leyes de interés ambiental.	20
Cuadro 6. Decretos de interés ambiental.	21
Cuadro 7. Resoluciones de interés ambiental.	23
Cuadro 8. Marco legal Asociado al Sector Ganadero (bovino y porcino) de la normatividad Sanitaria.	24
Cuadro 9. Fases de la metodología aplicada.	56
Cuadro 10. Resumen evaluación sanitaria y ambiental PSF.	69
Cuadro 11. Distribución del Talento Humano en el Matadero.	77

INDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Localización Municipal	8
Figura 2. Provincia Sabana Centro	9
Figura 3. Mapa veredal Chía	10
Figura 4. Imagen ubicación Centro de Sacrificio y Faenado (PSF) Chía	11
Figura 5. Fotografía de la Planta de sacrificio y faenado de Chía	12
Figura 6. Marco general legal nacional	14
Figura 7. Leyes asociadas por recurso natural.....	19
Figura 8. Decretos relacionados con los recursos naturales.....	21
Figura 9. La gestión ambiental como elemento de análisis del estudio.....	38
Figura 10. Eslabones de una cadena productiva general.	71
Figura 11. Análisis general de las relaciones alrededor del matadero.	71
Figura 12. Fortalezas de la actual PSF	73
Figura 13. Debilidades de la actual PSF	74
Figura 14. Servicios propuestos en la nueva PSF.....	74
Figura 15. Afectación por cambio en la PSF	75
Figura 16. Tiempo laborado por los trabajadores.....	78
Figura 17. Vinculación que los trabajadores desearían en la nueva PSF	78
Figura 18. Evaluación del Cumplimiento norma	81
Figura 19. Cumplimiento uso de EPP	82

Figura 20. Relación cabezas de ganado bovino y porcino comercializadas mensualmente.....	82
Figura 21. Número de personas que compran en su establecimiento por día	83
Figura 22. Calidad de la carne obtenida en el matadero de Chía	84
Figura 23. Impacto ambiental generado por la actual PSF	85
Figura 24. Afectación que se genera con el traslado de la PSF.....	86
Figura 25. Ubicación de la actual planta de sacrificio en una fotografía aérea de 1972	96
Figura 26. Ubicación de la actual planta de sacrificio vista 2007	97
Figura 27. Zonificación POT 2000, Chía	98
Figura 28. Posibles zonas para la ubicación de la PSF de Chía.....	99
Figura 29. Zona recomendada para la ubicación de la PSF de Chía	100

RESUMEN EJECUTIVO

La globalización y la apertura de los mercados ha desencadenado grandes cambios en las diferentes ramas de las ciencias, en el área sanitaria Colombia ha generado compromisos con la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, los cuales han desencadenado la aparición de textos normativos que han revolucionado las exigencias y estándares sanitarios de actividades como las relacionadas con el sacrificio y distribución de animales de abasto.

Sin embargo, no se puede desconocer que paulatinamente se han venido trabajando diferentes conceptos en términos de producción limpia, sostenibilidad y sustentabilidad, los cuales poseen una estrecha relación con todo tipo de producción. Es así como hoy en día, las plantas de sacrificio en Colombia, tienen el reto de adoptar la aplicación de procesos de producción ambientalmente amigables a su entorno, la que no solo deben garantizar el cumplimiento de la nueva normatividad sanitaria, si no que a su vez deben establecer un equilibrio entre su productividad y su entorno social y ambiental.

Con el ánimo de contribuir a solucionar esta problemática, se recurrió al uso de la Gestión Ambiental, para tomar en cuenta características de importancia ambiental, con el ánimo de ser deben ser tomadas en cuenta para la construcción de una planta de sacrificio, para que cumplan con los preceptos sanitarios, ambientales y sociales.

Para alcanzar el objetivo, se aplicó el uso de un modelo de gestión ambiental en un caso real de una planta de sacrificio que debe ser reubicada en el municipio de Chía Cundinamarca. En este caso en específico, se logró determinar que la percepción social de este tipo de explotación agroindustrial se asocia a una actividad de bajo aporte social, con alta necesidad para la comunidad, que causa impactos ambientales molestos para su entorno.

De igual forma se determinó que para la construcción de una planta de sacrificio, se debe seleccionar el terreno en donde va a ser ubicada, de acuerdo con lo estipulado por la normativa correspondiente, esta debe estar localizada en zonas poco habitadas, no inundables, de baja importancia ambiental, con posibilidad de descargas de vertimientos líquidos y que se encuentre ubicadas en zonas facultadas por el ordenamiento local para actividades de tipo agroindustrial de alto impacto. De igual forma se demostró que para la viabilidad de un proyecto de esta magnitud, se deben asociar estos criterios con el cumplimiento de los reglamentos normativos del decreto 1500 de 2007.

ABSTRACT

Globalization and open markets have triggered major changes in the different branches of Science, in the health commitments our country has led to the implementation of sanitary and phytosanitary controls, which have triggered the appearance of legal texts which have revolutionized requirements and standards of health related activities such as slaughter and distribution of animals for slaughter.

However, there is no denying that gradually have been working different concepts in terms of clean production, sustainability and sustainability, which have a close relationship with all kinds of production. Thus today, the slaughter plants in Colombia, are challenged as not only must ensure compliance of the new sanitary standards, but it in turn must strike a balance between productivity and social and environmental.

In an effort to help solve this problem, we resorted to the use of Environmental Management, to take into account features of environmental significance, with the intention of being must be taken into account for the construction of a slaughter plant, to meet with the precepts of health, environmental and social.

To achieve the goal, we applied this technique in a real case of a slaughter plant to be relocated to the town of Chia, Cundinamarca. In this specific case, it was determined that the social perception of this type of agricultural industry activity is associated with low social contribution, with high need for community, environmental impacts causing nuisance to the environment.

Similarly it was determined that the construction of a slaughter plant, you must select the field where it is to be located, according to the requirements of the legislation; This should be located in sparsely populated, non-flooding of low environmental importance, with the possibility of discharge of liquid effluents and you are located in areas authorized by the local management of agro-industrial activities with high impact. Similarly it was shown that the viability of a project of this magnitude, these criteria should be associated with compliance with regulatory regulations of Decree 1500 of 2007.

GLOSARIO

ANÁLISIS DE PELIGROS: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y condiciones que los originan, para decidir cuáles están relacionados con la inocuidad de los alimentos y por lo tanto deben plantearse en el Plan del Sistema HACCP (Ministerio de Salud, Decreto 60 de 2002).

ANÁLISIS DEL RIESGO: el proceso que comprende la identificación del peligro, la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la información sobre el riesgo (OIE, 2011).

APROVECHAMIENTO: es el proceso de recuperar el valor remanente o el poder calorífico de los materiales que componen los residuos o desechos peligrosos, por medio de la recuperación, el reciclado o la regeneración (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Decreto 4741 de 2005).

AUTORIDAD COMPETENTE: son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar la inspección, vigilancia y control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley (Ministerio de la Protección Social, Decreto 1500 de 2007).

CADENA PRODUCTIVA: El Congreso de Colombia, en la Ley 811 de 2003, define las cadenas productivas como el conjunto de actividades que se articulan técnica y económicamente desde el inicio de la producción y elaboración de un producto agropecuario, hasta su comercialización final.

CAR: las Corporaciones Autónomas Regionales son entes corporativos de carácter público, creados por la ley, integrados por las entidades territoriales que por sus características constituyen geográficamente un mismo ecosistema o conforman una unidad geopolítica, biogeográfica o hidrogeográfica, dotados de autonomía administrativa y financiera, patrimonio propio y personería jurídica, encargados por la ley de administrar, dentro del área de su jurisdicción el medio ambiente y los recursos naturales renovables y propender por su desarrollo sostenible, de conformidad con las disposiciones legales y las políticas del Ministerio del Medio Ambiente (Congreso de la República de Colombia, Ley 99 de 1993).

CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO: estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres que conlleva, la probabilidad de aparición y gravedad de efectos adversos conocidos o potenciales para la salud de una población dada, sobre la base de la identificación del peligro, la caracterización del mismo y la evaluación de la exposición (AESAN, s.f.).

CONTAMINACIÓN: se entiende por contaminación la alteración del ambiente con sustancias o formas de energía puestas en él, por actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y la fauna, degradar la calidad del ambiente de los recursos de la nación o de los particulares. (Presidencia de la República de Colombia, Decreto Ley 2811 de 1974).

CONTAMINANTE: se entiende por contaminante cualquier elemento, combinación de elementos, o forma de energía que actual o potencialmente pueda producir alteración ambiental de las precedentemente descritas (Presidencia de la República de Colombia, Decreto Ley 2811 de 1974).

CONTROL AMBIENTAL: acciones puntuales o sistemáticas derivadas según las necesidades de los procesos productivos, para la prevención, minimización o

eliminación de los riesgos ambientales de dichas actividades. Estas acciones pueden ser producto del ejercicio de la autoridad ambiental en pro del cumplimiento de lo establecido en la normatividad vigente, o cumplimiento con estándares de calidad (MAVDT y CAS, 2008).

EMISIÓN: es la descarga de una sustancia o elemento al aire, en estado sólido, líquido o gaseoso, o en alguna combinación de éstos, proveniente de una fuente fija o móvil (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Resolución 0610 de 2010).

ESTABLECIMIENTO DE SACRIFICIO: Recinto público o privado que, cumpliendo todas las normas sanitarias, se destina al sacrificio de las reses destinadas al abasto público, para consumo humano. (UCLM, s.f.).

EVALUACIÓN DEL RIESGO: evaluación de la probabilidad y de las consecuencias biológicas y económicas de la entrada, radicación o propagación de un agente patógeno en el territorio de un país importador (OIE, 2011).

FAENADO: Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles (Ministerio de la Protección Social, Decreto 1500 de 2007).

GESTIÓN AMBIENTAL: proceso permanente y de aproximaciones sucesivas donde los diversos actores públicos y privados y de la sociedad civil desarrollan un conjunto de esfuerzos específicos con el propósito de preservar, restaurar, conservar y utilizar de manera sostenible el medio ambiente (Rodríguez M., Espinoza G., 2002). La Red de Desarrollo Sostenible (s.f.) considera la gestión ambiental como el proceso de resolver, mitigar y/o prevenir los problemas de carácter ambiental, con el propósito de lograr un desarrollo sostenible, entendido éste como aquel que le permite al hombre el desenvolvimiento de sus

potencialidades y su patrimonio biofísico y cultural y, garantizando su permanencia en el tiempo y en el espacio.

GESTIÓN DEL RIESGO: proceso de identificación, selección y aplicación de las medidas que permiten reducir el nivel de riesgo (OIE, 2011).

IMPACTO AMBIENTAL: cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficiosa, como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una Organización (ICONTEC, 2004).

LINEAMIENTO: Sirven de base y de contexto para el ejercicio de las funciones específicas de cada gobierno (Quispe, 2007). Describen las etapas, fases, pautas y formatos necesarios para desarrollar una actividad o cumplir con uno o varios objetivos. Los lineamientos se deberán desarrollar con base en el campo de acción sobre el cual tendrán injerencia. Así mismo deberán mostrar los límites de aplicación (inicio y término de actividades), responsabilidades y funciones involucradas (Profeco, 2009).

MANEJO INTEGRAL: es la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, reducción y separación en la fuente, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final, importación y exportación de residuos o desechos peligrosos, individualmente realizadas o combinadas de manera apropiada, para proteger la salud humana y el ambiente contra los efectos nocivos temporales y/o permanentes que puedan derivarse de tales residuos o desechos (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Decreto 4741 de 2005).

PLANTA DE BENEFICIO BOVINO: todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales bovinas que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin (Ministerio de la Protección Social, Decreto 1500 de 2007).

RASTREABILIDAD: La posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de los animales y sus carnes (UCLM, s.f.).

SISTEMA HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos a la inocuidad de los alimentos (Ministerio de Salud, Decreto 60 de 2002).

TRATAMIENTO: es el conjunto de operaciones, procesos o técnicas mediante los cuales se modifican las características de los residuos o desechos peligrosos, teniendo en cuenta el riesgo y grado de peligrosidad de los mismos, para incrementar sus posibilidades de aprovechamiento y/o valorización ó para minimizar los riesgos para la salud humana y el ambiente (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Decreto 4741 de 2005).

VIGILANCIA AMBIENTAL: son aquellas acciones periódicas realizadas para comprobar y evaluar el riesgo que representa la actividad productiva al medio ambiente (según los indicadores establecidos), y valorar el grado de efectividad de los controles implementados en las diferentes operaciones de los procesos Productivos (MAVDT y CAS, 2008).

1. INTRODUCCIÓN

Como parte del proceso de globalización y de la inserción de Colombia en el contexto internacional, se hace más evidente la necesidad de fortalecer el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) del país y de incrementar las acciones para el mejoramiento y mantenimiento del estatus sanitario de la producción agroalimentaria. A partir de esto, el Gobierno Nacional desarrolló la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos (CONPES 3375 2005), y la Política Sanitaria y de Inocuidad para las cadenas de la carne bovina y de la leche (CONPES 3376 2005) que brinda un nuevo enfoque a la institucionalidad sanitaria para atender los riesgos con el enfoque “de la granja a la mesa”, ejecutar sus acciones con base en el análisis de riesgo y, fortalecer y ampliar los sistemas de inspección, vigilancia y control. Como acciones prioritarias se planteó la necesidad de racionalizar el funcionamiento de estos establecimientos, a partir de criterios relacionados con el estricto cumplimiento de los estándares sanitarios y ambientales y, con su viabilidad económica. El Municipio de Chía se ha acogido al Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal.

Para garantizar la viabilidad de dicha planta, donde finalmente se garantizara el adecuado abastecimiento de carne a la población; es necesario planear la reubicación de la actual planta y determinar lineamientos técnicos y sociales que le permitan alcanzar el desarrollo a través de la gestión ambiental.

1.1. ANTECEDENTES

La política del Gobierno Central ha definido normas para el aseguramiento de la calidad sanitaria y ambiental, según la Ley 09/79 y la Ley 99/93, los Decretos 2278

de 1982, 1036 de 1991, 948 de 1995 y 1220 de 2005, entre otros; de tal manera que se comprometan diferentes actores para la conservación ambiental y que los procesos donde se acentúa el riesgo para la contaminación sean mínimos. Sin embargo, existen serias carencias en los procesos de sacrificio y faenado, así como, ausencia de programas educativos y estrategias de mejoramiento de la calidad de los procesos, que apunten a lograr mayor eficiencia y competitividad sanitaria del producto.

La presente propuesta para el diseño de lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de una planta de sacrificio y faenado, en el Municipio de Chía, se le ha dado un enfoque de Gestión Ambiental, donde se contempla entre otros referentes la “Política Ambiental Nacional de Producción más Limpia”. De acuerdo a este planteamiento, en este trabajo se pretende desarrollar una propuesta, cuyo eje transversal es la gestión ambiental, que dé respuesta a la siguiente pregunta: ¿Cuáles son los lineamientos técnicos y sociales que deben adoptarse para la construcción y ubicación de una planta de sacrificio y faenado, que con un enfoque de gestión ambiental cumpla con las especificaciones normativas vigentes y que permita posicionarla?

1.2. MISIÓN DEL PROYECTO

Contribuir mediante la gestión ambiental en el diseño de lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de plantas de sacrificio y faenado en Colombia, mostrando un modelo aplicativo en el municipio de Chía, el cual pretende generar confianza por parte de los consumidores y comercializadores de bienes y servicios relacionados con la industria, bajo las directrices nacionales en cuanto al mejoramiento de la eficiencia en el funcionamiento de las plantas de sacrificio animal y de competitividad.

1.3. VISIÓN DEL PROYECTO

La gestión ambiental como eje en el diseño de lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de centros de sacrificio y faenado que, permitirá mejorar la calidad de vida de los residentes, ya que:

En el corto plazo 2014: las plantas de sacrificio y faenado han establecido formas diversas de cooperación y asociación entre los actores relacionados con el objeto de incrementar su productividad y competitividad.

En el mediano plazo 2016: las planta de sacrificio y faenado han armonizado sus normas y procedimientos para alcanzar los estándares de inocuidad y sanidad agropecuaria, aplicando los lineamientos técnicos y sociales diseñados para tal fin, que le permiten ser eficiente frente a su viabilidad económica, al aprovechar sosteniblemente los recursos naturales.

En el largo plazo 2020: las planta de sacrificio y faenado han aumentado la capacidad productiva y competitiva de sus habitantes y organizaciones económicas, aprovechando sosteniblemente los recursos naturales.

1.4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los municipios de todo nuestro país son consecuentes con la necesidad sentida de mejorar las condiciones socioeconómicas de su comunidad, para lo cual muchos de ellos en los últimos años han iniciado procesos asociados al desarrollo de las plantas de sacrificio y faenado, ubicadas en su territorio, proyectándose inicialmente dentro del marco de los programas de racionalización de cada departamento, de tal forma que esta plantas cumplan con las últimas especificaciones sanitario-ambientales establecidas por las políticas CONPES. Sin

embargo, en el caso particular de este proyecto, al igual que en otros escenarios de la realidad colombiana, se presentan inconsistencias en cuanto al manejo ambiental y los procesos de planificación (Aragón y Gutiérrez, 2009).

Esta situación se presenta frecuentemente a nivel nacional como se observa en el diagnóstico (Ministerio del Medio Ambiente, Sociedad de Agricultores de Colombia, Federación Nacional de Fondos Ganaderos; 2002), realizado en el año 2003, donde se concluye que de los 1311 mataderos plenamente identificados, solamente el 1% trata sus aguas residuales, mientras que el 99% restante descarga sus aguas residuales sin tratamiento alguno, el 40% de ellos disponen sus residuos sólidos en los rellenos sanitarios, mientras que el otro 60% lo hace a cielo abierto, solamente 26 mataderos manejan una fracción de los sólidos generados (rumen); pretende ser solventada a partir del Plan de Manejo Ambiental propuesto bajo el marco de la “Política Ambiental Nacional de Producción más Limpia”.

1.5. JUSTIFICACIÓN

La globalización del comercio, la consolidación de la industria agroalimentaria, los avances de la ciencia y de la tecnología, y el cambio en los patrones de consumo, generan nuevos desafíos en los Sistemas de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias-MSF para asegurar estándares de inocuidad y sanidad agropecuaria que generen confianza por parte de los consumidores y comercializadores. Como consecuencia el sistema institucional y el marco legal correspondiente, se han ampliado, se han hecho más complejos, y su cumplimiento y vigilancia se han hecho más estrictos, especialmente en los países desarrollados. (CONPES 3375, 2005). Sin embargo, también se presentan críticas sobre los efectos colaterales y sobre la dificultad de la adopción debido al abandono que existía en el tema y a la dificultad de cambio

que presentan algunos de los actores que por su tradicionalidad se rehúsan a los procesos de cambio. (CONPES 3376, 2005)

Se pretende con este estudio constituir un marco de referencia técnica para todos aquellos que se involucren en la contextualización, estructuración, formulación, construcción, operación y mantenimiento. Realizando la planeación con un enfoque de gestión ambiental dando cumplimiento al marco legal, de tal suerte que pueda coadyuvar en el mejoramiento de la planeación del territorio dentro del marco de procesos de sacrificio de ganado o plantas de beneficio.

1.6. SUPUESTOS

Como lineamiento principal se parte del hecho de suponer que las administraciones locales municipales, están interesadas en desarrollar un proyecto que permita garantizar el abastecimiento de carne a la región. De igual forma se supone que por el estado de deterioro, incumplimiento sanitario y problemas de conurbación, la mayoría de plantas deben ser reubicadas, debido a lo cual se considera pertinente la aplicación de un tipo de análisis científico que permita ubicar las plantas de sacrificio en zonas donde no desencadenen problemas sociales, ambientales o sanitarios.

1.7. RESTRICCIONES

En términos generales, las restricciones se encuentran asociadas a las mismas causas, las cuales son la falta de documentos para establecer una línea base, ya que en términos generales no existe ningún archivo nacional o local que permita establecer con certeza la historia administrativa, logística, financiera e inclusive estructural de las plantas de sacrificio. De igual forma se carece de procesos de

análisis en donde se correlacionen las afectaciones ambientales, sociales y sanitarias, debido a lo cual existen grandes discrepancias entre los datos que se reportan por los diferentes entes gubernamentales lo que supone un estado del arte irreal, que puede verse afectado por las intervenciones político administrativas. Para finalizar es importante señalar que dentro de las tecnologías que se deben usar para el desarrollo de esta metodología se incluyen el uso de ortomapas, sistemas de información geográfica y bases de documentos de ordenamiento territorial que no poseen varios de los municipio de nuestro país, lo que puede restringir cualquier proceso de planificación y gestión ambiental.

1.8. OBJETIVOS

1.8.1. GENERAL

Diseñar los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de Plantas de Sacrificio y Faenado de Colombia, con un enfoque de Gestión Ambiental.

1.8.2. ESPECÍFICOS

- ✓ Utilizar Los parámetros indicados por la gestión ambiental, con el animo de seleccionara los elementos ambientales y sociales que deben ser tomados en cuenta, para los procesos de reubicación de las plantas de sacrificio y faenado en Colombia.
- ✓ Generar un documento de referencia que contenga los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de la plantas de sacrificio y faenado en Colombia.
- ✓ Mostrar un ejemplo de aplicación de esta metodología en el establecimiento de la reubicación de una planta de sacrificio de Colombia.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. MARCO REFERENCIAL

2.1.1. REFERENTE GEOGRÁFICO

El Municipio de Chía está situado en la República de Colombia, Departamento de Cundinamarca, a 20 Kilómetros al norte de la Capital (Ver figura 1). Hace parte de la Provincia Sabana Centro conformada por los municipios de Cota, Tenjo, Tabio, Sopó, Cajicá, Tocancipá, Gachancipá, Nemocón, Cogua y Zipaquirá (Ver figura 2).

El Municipio se encuentra entre las cordilleras el Zaque, en el oriente y la cordillera de los Monos en el Occidente. Su valle es regado por dos ríos, el Río Bogotá y el Río Frío. La mayor parte de su territorio es plano y corresponde a la Sabana de Bogotá. Hacia el oriente y occidente hay algunas elevaciones destacándose el Cerro de la Cruz, el Santuario y las Cordilleras del Zanjón y el Zaque.

Chía tiene una extensión territorial de 79.23 kilómetros cuadrados, está dividida políticamente en 9 veredas: Fagua, Fusca, Fonquetá, Cerca de Piedra, Samaria, Tiquiza, Yerbabuena, La Balsa y Bojacá. (Ver figura 3). Actualmente, en la zona urbana del Municipio de Chía se encuentra localizada la Planta de Sacrificio y Faenado, infraestructura que será analizada en el presente estudio. (Ver figuras 4 y 5).

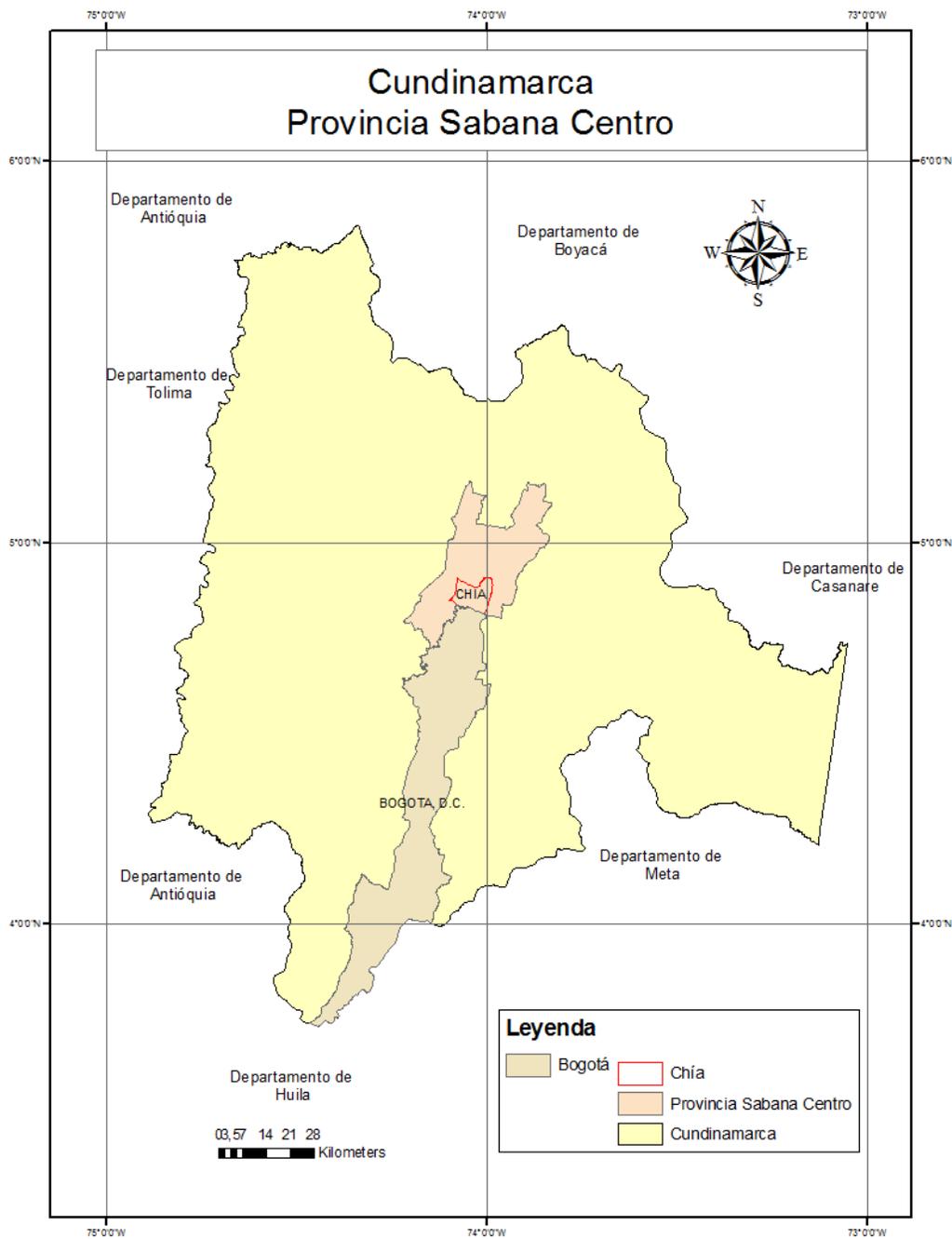


Figura 1. Localización Municipal

Fuente: POT Chía 2000

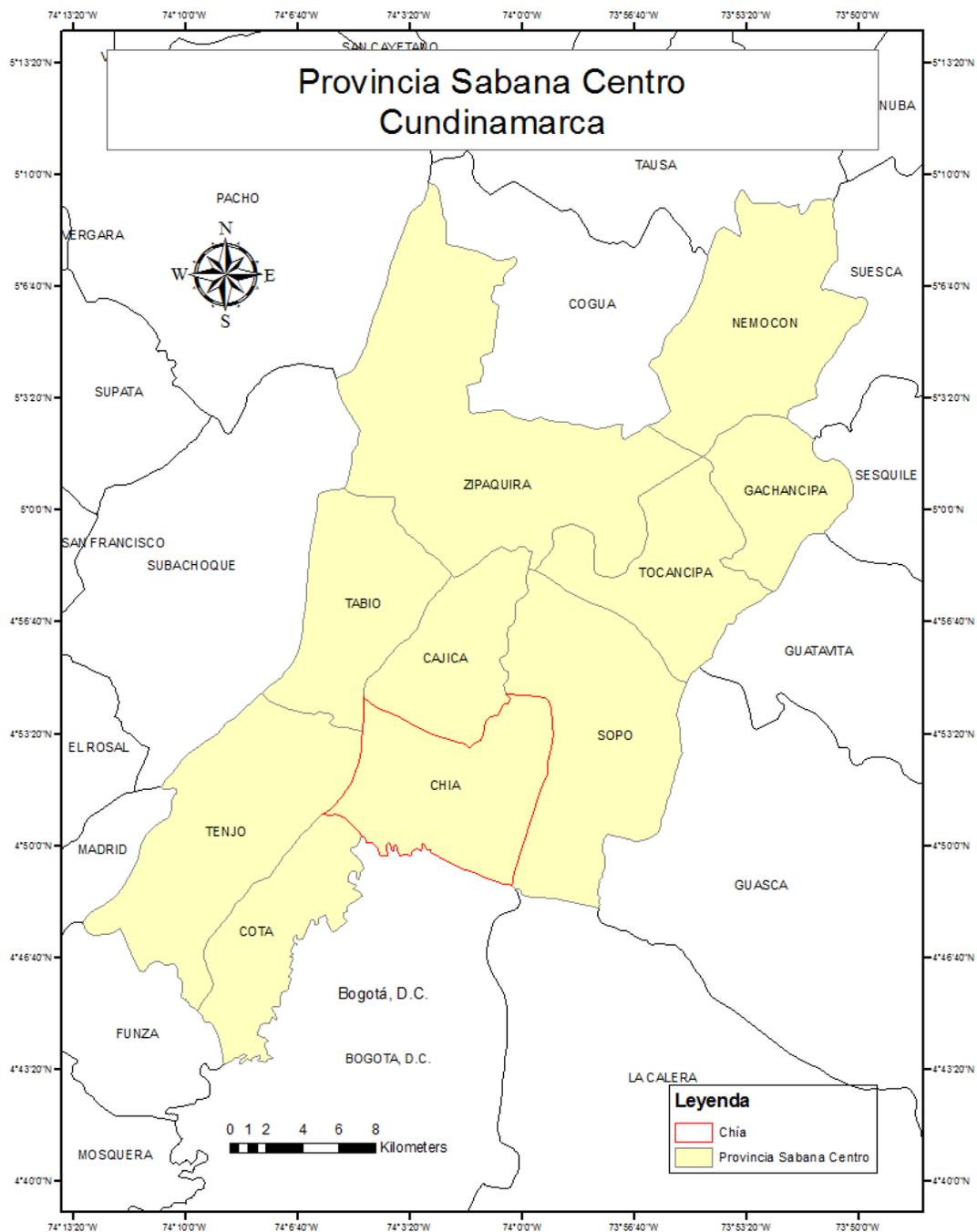


Figura 2. Provincia Sabana Centro

Fuente: POT Chía 2000

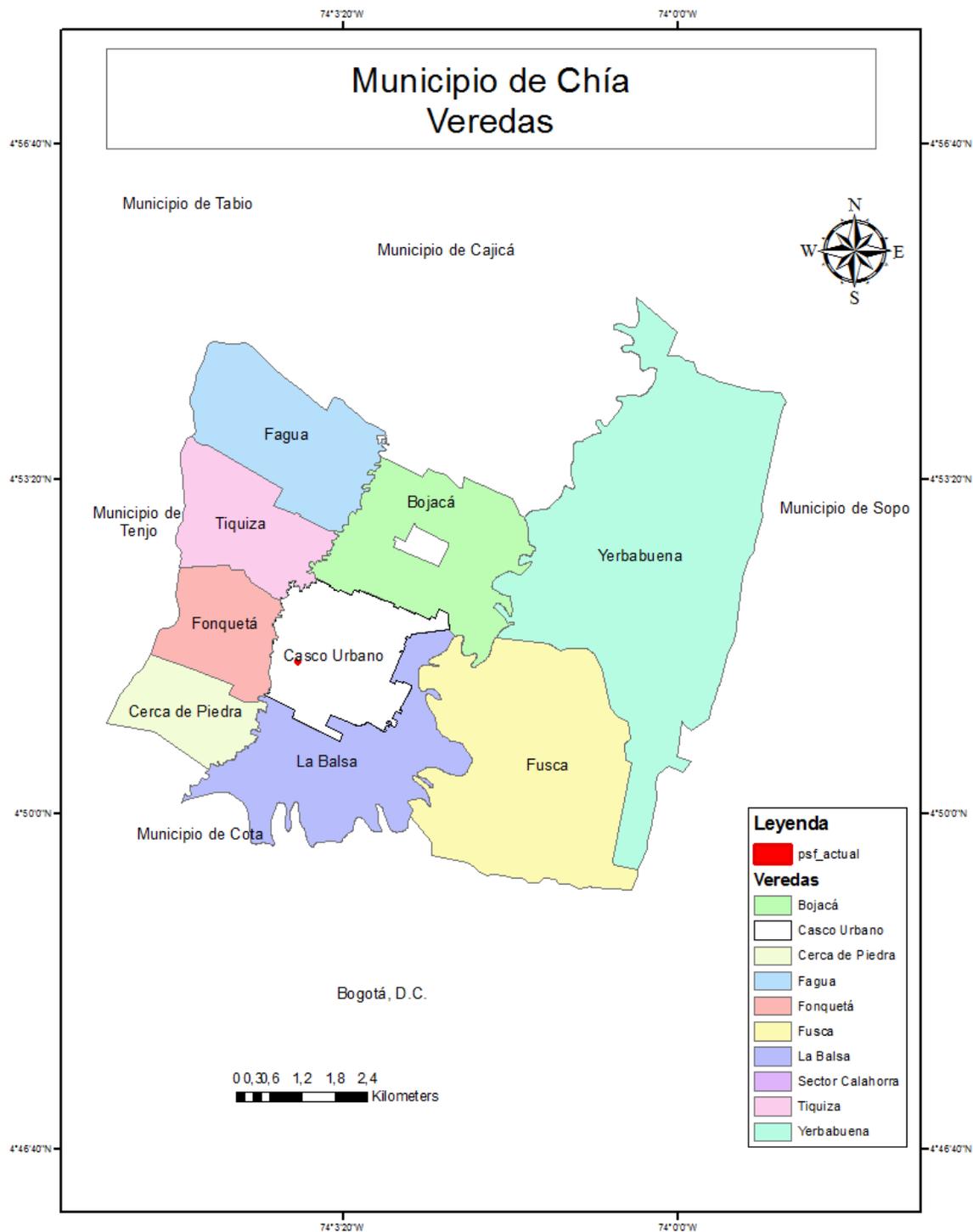


Figura 3. Mapa veredal Chía

Fuente: POT Chía 2000



Figura 4. Imagen ubicación Centro de Sacrificio y Faenado (PSF) Chía
Fuente: Subsecretaría para el medio ambiente y el desarrollo agropecuario, 2005.



Figura 5. Fotografía de la Planta de sacrificio y faenado de Chía

Fuente: Fotografía tomada durante este estudio, a la fachada de la Planta de sacrificio de Chía Cundinamarca.

2.1.2. ASPECTOS GENERALES

Cuadro 1. Aspectos generales.

Provincia:	Sabana Centro	
Código DANE:	25175	
Habitantes:	105.783 Hab (Censo 2000)	
Altitud:	2.562 m.s.n.m.	
Clima:	14°C	
Año de fundación:	1537	
Coordenadas	6.798.175,3922 E	4.454.271,3913 N
Día de Mercado:	Domingos	

Fuente: Alcaldía Chía. 2009

2.2. REFERENTE LEGAL

La normativa que se presenta a continuación aplica al tema ambiental y a plantas de beneficio bovino, clasificándola a nivel internacional, nacional, asociado al sector ganadero y asociado a componentes ambientales y otros.

2.2.1. MARCO LEGAL INTERNACIONAL

Este cuadro establece los convenios y acuerdos internacionales ratificados por Colombia en cuanto al tema de ganadería bovina:

Cuadro 2. Marco legal internacional.

Norma	Descripción
Acuerdo OMC	Acuerdo por el que se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)", suscrito en Marrakech (Marruecos) el 15 de abril de 1994, sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la Carne de Bovino, aprobado en Colombia por la Ley 170 de 1994.
Acuerdo MSF	El Acuerdo sobre la aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias ("Acuerdo MSF") de la OMC, entró en vigor el 1° de enero de 1995 y su objetivo fundamental es la aplicación de reglamentaciones en materia de sanidad e inocuidad al comercio global.
"Acuerdo sobre sanidad animal para intercambio de	Acuerdo entre el gobierno de la República de Colombia y el gobierno de la República Federativa del Brasil sobre sanidad animal para intercambio de animales y

animales y productos de origen animal".	productos de origen animal; Suscrito en Bogotá, el 9 de febrero de 1988. Ministerio de Relaciones exteriores, y ratificado por la ley 240 de 1995.
Convención internacional de protección fitosanitaria	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, firmada en Roma el 6 de diciembre de 1951, y el Convenio de Sanidad Agropecuario entre Colombia, Ecuador y Venezuela, firmado en Bogotá el 16 de febrero de 1966, aprobada por la ley 82 de 1968.

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en el Conpes 3376 y 3375.

El cuadro 2 muestra el marco internacional general que afecta las políticas internas relacionadas con la actividad de sacrificio de ganado bovino y porcino.

2.2.2. MARCO LEGAL NACIONAL GENERAL

Esta normatividad aplica de manera amplia el contenido del proyecto. La figura 7 nos muestra los ejes fundamentales de la política nacional sanitaria y ambiental, de los cuales se genera el desarrollo de varios decretos y resoluciones reglamentarias que amplían los preceptos generales establecidos en ellos.



Figura 6. Marco general legal nacional

Fuente: Gaceta del Congreso.

2.2.2.1. DESCRIPCIÓN DE LA NORMATIVIDAD GENERAL NACIONAL

Para nuestro estudio es importante conocer el marco normativo específico que establece los parámetros legales sanitarios y ambientales, ya que este determinara los lineamientos técnicos e incluso los parámetros fundamentales de la ubicación de la planta, debido a ello, presentamos a continuación la normativa general nacional.

Cuadro 3. Descripción de la normatividad general nacional.

NORMA	DESCRIPCIÓN
Constitución Política de Colombia de 1991. Los siguientes artículos aplican al tema expuesto:	Artículo 49. Derecho a la salud. Artículo 65. La producción de alimentos goza de especial protección del Estado. Artículo 78. Control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad. Artículo 79. Derecho a gozar de un ambiente sano. Artículo 80. Obligación del Estado de planificar el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales.
CONPES 3375	Política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias.
CONPES 3376	Política sanitaria y de inocuidad para las cadenas de la carne bovina y de la leche.
Ley 23 de 1973	Por la cual se conceden facultades extraordinarias al presidente de la república para expedir el Código de Recursos Naturales y de Protección al Medio Ambiente y se dictan otras disposiciones.
Ley 09 de 1979	(Código Sanitario), por la cual se dictan medidas sanitarias, tanto a la salud humana como al ambiente. Ministerio de Salud. Modificada por la Ley 388 de 1997.

Ley 99 de 1993	Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones. Artículo 2.
Decreto Ley 2811 de 1974	Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.

Fuente: Gaceta del Congreso.

El cuadro 3 resume las leyes y políticas más importantes que se han generado en materia ambiental y sanitaria relacionada con la actividad de sacrificio y las actividades que se derivan de este proceso.

2.2.2.2. NORMATIVIDAD ASOCIADA POR RECURSO NATURAL Y OTROS

Quizás uno de los aspectos más trascendentales, importantes y a su vez incumplidos son los preceptos normativos relacionados con el ambiente, debido a esto presentamos un resumen de la normatividad ambiental relacionada con la actividad de sacrificio, el cual puede servir de consulta par este estudio y para todo el que quiera profundizar un poco más en el tema.

Cuadro 4. Normatividad asociada por recurso natural y otros.

NORMA-TIVIDAD	DESCRIPCIÓN
AGUA	
Ley 373 de 1997	Por la cual se establece el programa para el uso eficiente y ahorro del agua.
Decreto 1541 de	Por el cual se reglamenta la Parte III del Libro II del Decreto-Ley 2811 de 1974: "De las aguas no marítimas" y parcialmente la Ley 23

1978	de 1973.
Decreto 1594 de 1984	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9 de 1979, así como el capítulo II del Título IV –Parte III- Libro I – Del decreto- Ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos.
Decreto 3100 de 2003	Por medio del cual se reglamentan las tasas retributivas por la utilización directa del agua como receptor de los vertimientos puntuales y se toman otras determinaciones. Modificado por el decreto 3440 de 2004
Decreto 155 de 2004	Por el cual se reglamenta el artículo 43 de la Ley 99 de 1993 sobre tasas por utilización de aguas y se adoptan otras disposiciones.
Decreto 1575 de 2007	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 902 de 2004	Por la cual se adicionan algunos artículos de la Ley 388 de 1997 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 1052 de 1998	Por el cual se reglamentan las disposiciones referentes a licencias de construcción y urbanismo, al ejercicio de la curaduría urbana, y las sanciones urbanísticas.
Decreto 097 de 2006	Por el cual se reglamenta la expedición de licencias urbanísticas en suelo rural y se expiden otras disposiciones.
AIRE	
Decreto 02 de 1982	Por el cual se reglamentan parcialmente el Título I de la Ley 09 de 1979 y el Decreto Ley 2811 de 1974, en cuanto a emisiones atmosféricas.

Decreto 948 de 1995	Por el cual se reglamentan, parcialmente la Ley 23 de 1973, los artículos 33, 73, 74, 75 y 75 del Decreto-Ley 2811 de 1974; los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 48 y 49 de la Ley 9 de 1979; y la Ley 99 de 1993, en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire.
Resolución 0058 de 2002	Por la cual se establecen normas y límites máximos permisibles de emisión para incineradores y hornos crematorios de residuos sólidos y líquidos. Modificada parcialmente por la Res. 886 de 2004 del 21 de enero de 2002
Resolución 601 de 2006	Por la cual se establece la Norma de Calidad del Aire o Nivel de Inmisión, para todo el territorio nacional en condiciones de referencia.
Resolución 627 de 2006	Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental.
RESIDUOS PELIGROSOS	
Ley 430 de 1998	Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones.
Decreto 4741 de 2005	Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Resolución 1402 de 2006	Por la cual se desarrolla parcialmente el Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005, en materia de residuos o desechos peligrosos

Fuente: Gaceta del Congreso.

El cuadro 4 realiza una recopilación jurídica de los actos legislativos relacionados con los requerimientos y parámetros establecidos para el manejo del agua y de los vertimientos realizados al componente ambiental hídrico, las emisiones al aire y el manejo de los residuos peligrosos.

De igual forma en la figura 7 se resumen los actos legislativos más importantes que enmarcan el desarrollo de los diferentes ejes legales, asociados a cada uno de los temas de interés ambiental, relacionados con la actividad de sacrificio y faenado en Colombia.

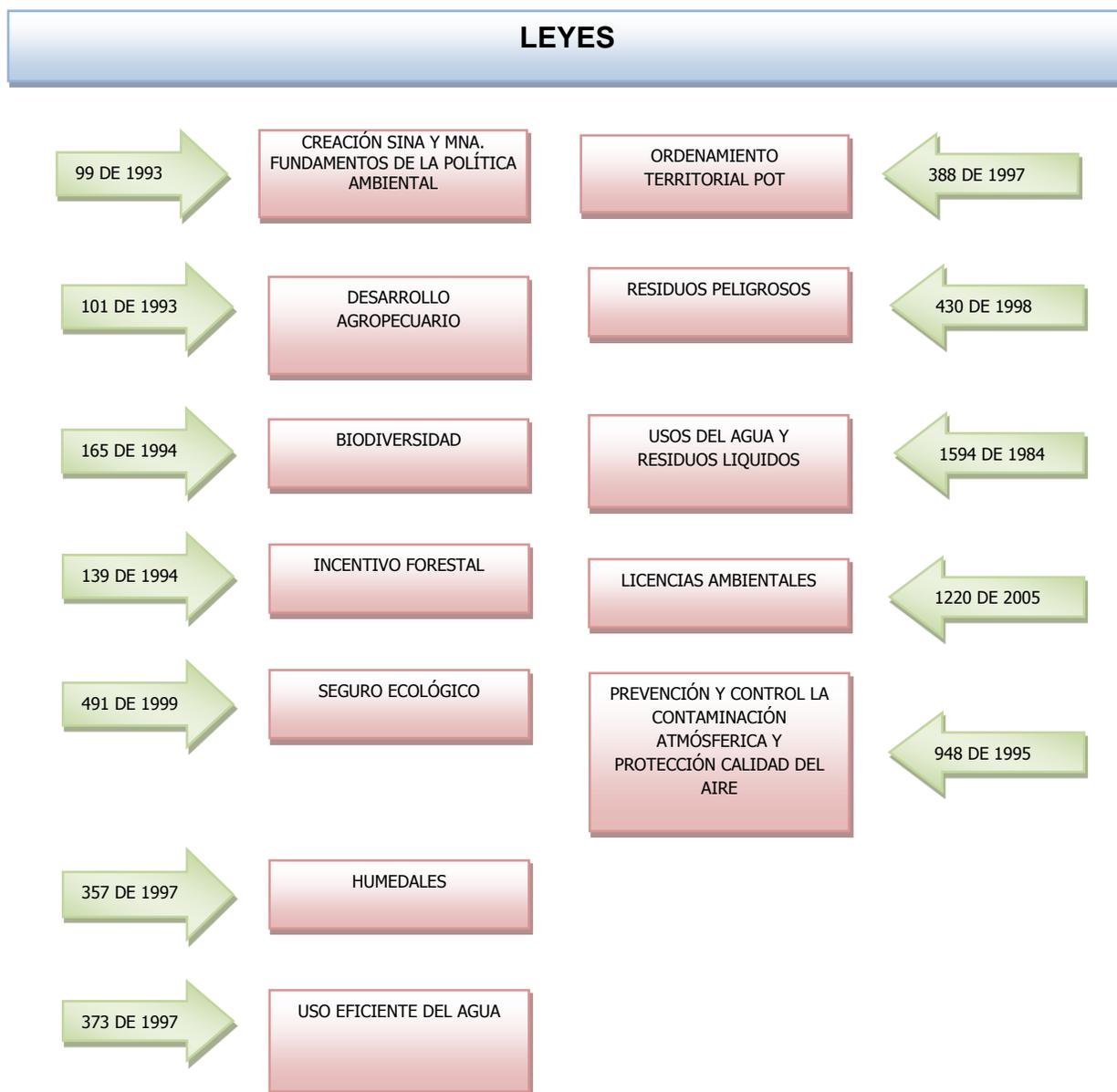


Figura 7. Leyes asociadas por recurso natural.

Fuente: Gaceta del Congreso

En dicha figura se muestra de forma esquemática las principales leyes que influyen varios parámetros de interés ambiental que deben ser tenidos en cuenta al establecer los lineamientos para la reubicación de una planta de sacrificio.

2.2.2.3. OTRAS LEYES DE INTERÉS AMBIENTAL

A continuación se observa un cuadro que muestra otras leyes que se debe analizar para poder establecer todos los requisitos legales de tipo ambiental.

Cuadro 5. Otras Leyes de interés ambiental.

LEY	DISPOSICIÓN
Ley - 23 del 12 de diciembre de 1973	Por el cual se conceden facultades extraordinarias al Presidente de la República para expedir el Código de Recursos Naturales y de Protección al Medio Ambiente y se dictan otras disposiciones
Ley 09 de 1979	Código Sanitario Nacional Minsalud. Bogotá.
Ley 99 de 1993	Por la cual se reordena al sector público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables. Se organiza el sistema ambiental SINA y otras disposiciones.
Ley 491 de 1999	Por la cual se establece el seguro ecológico, se modifica el código penal y se dictan otras disposiciones.

Fuente: Gaceta del Congreso.

El cuadro 5 señala algunos preceptos legales que se deben considerar dentro de este proyecto.

La figura 8 establece los decretos reglamentarios sobre la normatividad asociada a varios ejes temáticos de interés ambiental.

DECRETOS	
<p>SOBRE BOSQUES</p> <p>877 de 1976 1791 de 1996 M.M.A 900 de 1997 M.M.A 2340 de 1997</p>	<p>SOBRE PAISAJES</p> <p>1715 de 1978</p>
<p>SOBRE AIRE</p> <p>002 de 1982 948 de 1995 M.M.A 2107 de 1995 M.M.A 903 de 1998 M.M.A</p>	<p>SOBRE AGUAS</p> <p>1541 de 1978 2857 de 1981 2105 de 1983 1594 de 1984 405 de 1998 475 de 1998</p>
<p>SOBRE CONTAMINACIÓN</p> <p>1541 de 1978 2104 de 1983 1594 de 1984 605 de 1996 901 de 1997 (T.R)</p>	<p>SOBRE GESTIÓN INSTITUCIONAL</p> <p>966 de 1994 1600 de 1994 1753 de 1994 M.M.A 1768 de 1994 1865 de 1994 2150 DE 1995 PRESIDENCIA 1220 de 2005 (Lic. Amb.)</p>

Figura 8. Decretos relacionados con los recursos naturales.

Fuente: Gaceta del Congreso.

2.2.2.4. DECRETOS DE INTERÉS AMBIENTAL

Dentro de la estructura jerárquica legislativa, los decretos establecen la aplicación técnica de los actos legislativos, de esta forma se presenta una selección de los decretos más importantes que deben ser analizados y tenidos en cuenta dentro de este trabajo.

Cuadro 6. Decretos de interés ambiental

DECRETO	DISPOSICION
Decreto 2811 del 18 de diciembre	Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.

de 1974	
Decreto 2858 del 13 de octubre de 1981	Por el cual se reglamenta parcialmente el [Artículo 56 del Decreto-Ley 2811 de 1974] y se modifica el [Decreto 1541 de 1978].
Decreto 2105 de julio 26 de 1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título II de la Ley 09 de 1979 en cuanto a potabilización del agua, derogado por Decreto 475/98
Decreto 0821 de 1983	Por el cual se establece la presión sonora. Minsalud.
Decreto 1152 de 1991	Ministerio de salud y su función de control de los factores de riesgo medio ambiental.
Decreto 1753 de Agosto 1994 MIA	Por el cual se reglamentan los estudios de impacto ambiental y la expedición de Licencias Ambientales
Decreto 605 del 27 de marzo de 1996	Por el cual se reglamenta la ley 142 de 1994 en relación con la prestación del servicio público domiciliario de aseo.
Decreto 3102	Por el cual se reglamenta el artículo 15 de la ley 373 de 1997 en relación con la instalación de equipos, sistemas e implementos de bajo consumo de agua.
Decreto 605 de 1996	Por el cual se reglamenta el manejo de residuos sólidos. Mindesarrollo.
Decreto 901 de 1997 MMA	Reglamenta el cobro de tasas de retributivas por vertimientos.
Decreto 475 de 1998	Por el cual se expiden las normas técnicas de calidad de agua potable. Minsalud.
Decreto 1220 de 2005 MAVDT	Por el cual se establece la normatividad y requisitos mínimos para obtener Licencias Ambientales.

Fuente: Gaceta del Congreso.

En el cuadro anterior se observan 12 decretos de vital importancia para este estudio, ellos desarrollan lineamientos técnicos en residuos sólidos, licencias ambientales, agua potable, factores de riesgo ambiental, presión sonora, licencias ambientales y otros temas ambientales.

2.2.2.5. RESOLUCIONES DE INTERÉS AMBIENTAL

A lo largo del proceso legislativo se han desarrollado le expedición de varias resoluciones reglamentarias que poseen gran importancia, ya que estas establecen otros requisitos que se deben analizar, a continuación se presenta un cuadro en donde se muestran las principales resoluciones relacionadas con le tema ambiental.

Cuadro 7. Resoluciones de interés ambiental.

RESOLUCIÓN	DISPOSICIÓN
Res. 02309 de 1986	Por la cual se dictan normas para el cumplimiento del contenido del Título III de la Parte 4ª. Del Libro 1º del Decreto-Ley N. 2811 de 1974 y de los títulos I, III y XI de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Residuos Especiales.
Res.655 de 21 de junio de 1996	Por el cual se establecen los requisitos y condiciones para la solicitud y obtención de la licencia ambiental establecida por el artículo 132 decreto ley 2150 de 1995
Res. 273 del 1 de abril de 1997	Por el cual se establecen las tarifas mínimas de las tasas retributivas por vertimientos líquidos para los parámetros, demandas bioquímicas de oxígeno (DBO) y sólidos suspendidos totales (SST).
Res. 372 del 6 de mayo de 1998	Por la cual se actualizan las tarifas mínimas de las tasas retributivas por vertimientos líquidos y se dictan disposiciones.
Res. 00318 de 1999	Ministerio de Agricultura. Por el cual se deroga la resolución

	047 de 1982 y la existencia del comité de precios en las cabeceras municipales.
Res. 1397 de 1996 MMA	Fija tarifas para otorgamiento y renovación de licencias ambientales.
Res. 898 de 1995 MMA	Define los criterios de calidad de los combustibles sólidos y líquidos para uso comercial e industrial.

Fuente: Gaceta del Congreso.

En el cuadro 7 se observa las diferentes resoluciones reglamentarias relacionadas con los requisitos legales relacionados con el ambiente que exigen las autoridades Colombinas.

2.2.2.6. MARCO LEGAL ASOCIADO AL SECTOR GANADERO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA

A continuación se ilustra la normatividad más importante aplicable a las Plantas de Beneficio Bovino.

Cuadro 8. Marco legal Asociado al Sector Ganadero (bovino y porcino) de la normatividad Sanitaria.

NORMA-TIVIDAD	DESCRIPCIÓN
Decreto Ley 914 de 2004	Por la cual se crea el Sistema Nacional de Identificación e Información de Ganado Bovino.
Decreto 2278 de 1982	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto publico o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.

Decreto 2333 de 1982	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las fábricas, depósitos y expendios de alimentos; del transporte y la distribución de los mismos; y se dictan otras disposiciones.
Decreto 2162 de 1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Decreto 1036 de 1991	Por el cual se subroga el Capítulo I del Título I del Decreto Número 2278 de agosto 2 de 1982.
Decreto 612 de 2000	Por el cual se reglamenta parcialmente el régimen de registros sanitarios automáticos o inmediatos y se dictan otras” disposiciones.
Decreto 60 de 2002	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - ACP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Decreto 3149 de 2006	Por el cual se dictan disposiciones sobre la comercialización, transporte, sacrificio de ganado bovino y bufalino y expendio de carne en el territorio nacional.
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 deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Modificado por el Decreto 2965 de 2008.
Decreto 3755 de 2006	Por el cual se autoriza y se definen las condiciones para la importación de carne de origen bovino y sus productos procedente de Estados Unidos.

Decreto 2965 de 2008	Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del decreto 1500 de 2007, en el se establecen disposiciones sobre el registro de plantas de sacrificio y faenado y la autorización sanitaria
Decreto 2380 de 2009	por el cual se modifican los decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008, establece disposiciones sobre autorización sanitaria y plan gradual de cumplimiento
Decreto 4131 de 2009	Por el cual se modifica parcialmente el decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009, en el se reglamenta el proceso de racionalización de las plantas de sacrificio y faenado
Decreto 4974 de 2009	Por el cual se modifica parcialmente el Decretos 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009. establece lineamientos de vigencias
Resolución 002505 de 2004	Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles
Resolución 2905 de 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Resolución 2341 de 2007	Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado bovino y bufalino destinado al sacrificio para consumo humano.
Resolución 4282 de 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio,

	transporte, importación o exportación
Resolución 3145 de 2008	Por la cual se establece el listado oficial de plantas de beneficio de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, desposte y desprese que presentaron Plan Gradual de Cumplimiento, ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-INVIMA
Resolución 3659 de 2008	Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal
Resolución 6158 de 2009	Por la cual se modifica la resolución 2008031445 del 4 de noviembre de 2008, mediante la cual se establece el listado oficial de plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que presentaron plan gradual de cumplimiento ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA
Resolución 6159 de 2009	Por la cual se modifica la resolución 2008031445 del 4 de noviembre de 2008, mediante la cual se establece el listado oficial de plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que presentaron inscripción y/o plan gradual de cumplimiento de manera extemporánea ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.
Resolución 26594 de 2009	Por la cual se adopta la guía de transporte en forma de canales enteras, medias canales, cuartos de canal, deshuesada empacada y demás subproductos comestibles de especies bovina, bufalina y porcina
Resolución 4772 de 2009	Por el cual se modifica el artículo 4 de la resolución 3659 de 2008, en él se modifican los términos del proceso de racionalización de plantas de sacrificio y faenado

Fuente: Gaceta del Congreso.

El cuadro 8 recopila los actos legislativos de importancia para este estudio, que se asocian a los requerimientos sanitarios que debe cumplir la actividad de sacrificio de animales en Colombia.

2.3. REFERENTE SOCIOECONÓMICO

Según Zartha, Vélez & Herrera (2007), el consumo per cápita nacional en Colombia de carne bovina en el año 1999 fue calculado en 20,6 kilos pasando a casi 16 kilos en el año 2002. Para el Observatorio de Agrocadenas, la caída en el consumo per cápita de carne bovina en Colombia, puede estar asociada con crisis económicas de años anteriores y en parte, por una mejora en el posicionamiento de las carnes competidoras.

El consumo per cápita de carne de res de Colombia, según cálculos propios sobre los datos de la FAO, si bien se encuentra por encima del promedio mundial, 15,5 kg /Hab. contra 9,4 kg /Hab, es muy bajo con respecto al hemisferio americano de 33 kg /Hab. y a la UE-15, 18,9 kg /Hab. La tasa de crecimiento del consumo per cápita del país es negativa, indicando una caída al -1% promedio anual para el período 1990-2003.

Según los expertos, se puede pensar que esta disminución se debe al cambio en la cultura de consumo, por ejemplo en el cambio de consumo de carne bovina por carne de cerdo, pero actualmente, el consumo de carne de cerdo en el país se ubica alrededor de los 3 kg por persona al año, en tanto que el promedio mundial es de 17 kg/habitante/año. Este resultado se debe, entre otras causas, al bajo nivel de ingresos de la población y a que usualmente el consumo está asociado con las festividades y no es constante a lo largo del año.

La disminución del consumo de carne bovina, se da entre otras razones por la imagen negativa proveniente de ser un producto rico en grasas saturadas y colesterol, además porque sus productos sustitutos han obtenido una mejora genética gracias a su ciclo de producción más corto.

La tendencia del consumo de carne vacuna en Colombia hacia la disminución, sigue el mismo patrón de comportamiento del mundo, pero en niveles bastantes inferiores a los de los principales países productores y consumidores. De esta manera, Colombia aún tiene que recorrer un camino considerable para aumentar el consumo, que se debería sustentar en reducciones en los precios, incrementos de la productividad y en mejoramientos en la calidad y presentación de los productos, para poder competir con otras fuentes de proteína como la carne de pollo.

2.4. FUNDAMENTACION TEORICA

En este marco se abordará lo concerniente a la Gestión Ambiental, los principales paradigmas, enfoques y elementos de ésta y lo relacionado con los centros de sacrificio y faenado.

2.4.1. GESTIÓN AMBIENTAL

Colombia no escapa a la tendencia mundial de cambio frente a la relación hombre-naturaleza, donde se pretende un desarrollo humano que permita el aprovechamiento consciente de los recursos y que rompa la cadena de destrucción del medio por atacar directamente la calidad de vida de la humanidad, en este marco se han presentado propuestas a nivel mundial que persiguen una transformación cultural y que se materializan en nuestros países a través de

programas y proyectos que visualizan el desarrollo de los territorios desde la utopía de la sostenibilidad bajo preceptos como la Gestión Ambiental, enfrentándose a la resistencia normal que se presenta en las comunidades cuando de romper paradigmas se trata.

En este sentido en Colombia, según el Ministerio de Medio Ambiente (2002) la evolución de la Gestión Ambiental ha tenido correspondencia directa con las reuniones internacionales y con los procesos de creación y formación del SINA, pero también en relación con el proceso de descentralización administrativa y política de los departamentos y municipios, lo cual se ha visto reflejado en la adopción de nuevas responsabilidades y la aplicación de diversas iniciativas, que han conducido a las autoridades municipales a realizar ajustes y adaptaciones a sus estructuras internas de funcionamiento y a asumir nuevas funciones y competencias. Sin embargo, este desarrollo de la gestión ambiental, se ha asociado a diagnósticos, inventarios, documentos, donde se presentan listados de la oferta natural, se proponen acciones de disminución de algunos impactos causados por los proyectos de desarrollo que se implementan pero es incipiente el desarrollo conceptual del término y la inclusión de instrumentos y herramientas que realmente den cuenta de esta gestión, aunque se cuente con un respaldo legal fuerte.

Entendiendo el paradigma como una forma de percepción aceptada por todos; un modelo en torno del cual la realidad está organizada, para el caso del presente trabajo, se retoman los postulados de Ángel, Carmona y Villegas (2001), quienes proponen la Gestión Ambiental como el paradigma que dirija los proyectos de desarrollo que se presenten en las comunidades de nuestro país, desde la sincronización de dos planteamientos (Kuhn, 1992, citado por Ángel et al., 2001), comenzando por un trabajo de recopilación que sustente al diálogo entre los científicos de la disciplina en cuestión seguido por la fusión o diferenciación de especialidades ya maduras.

Tomando la Gestión Ambiental como un paradigma, estos autores proponen un marco de acción desde el cual se encuentran medidas de gestión de manera conjunta (participación comunitaria) a los impactos ambientales generados por los proyectos de desarrollo, desencadenando procesos de construcción de conocimiento que se revierte a la misma comunidad.

Ya expuesta la Gestión ambiental como paradigma, a continuación se acotan las concepciones frente a esta en el marco del presente documento.

Según la Red de Desarrollo Sostenible (s.f.), la gestión ambiental es un proceso que está orientado a resolver, mitigar y/o prevenir los problemas de carácter ambiental, con el propósito de lograr un desarrollo sostenible, entendido éste como aquel que le permite al hombre el desenvolvimiento de sus potencialidades y su patrimonio biofísico y cultural y, garantizando su permanencia en el tiempo y en el espacio.

A través de esta se pretende encontrar respuestas adecuadas a los problemas suscitados en la relación de la sociedad y la naturaleza. Para ello, emprende acciones tendientes a generar y rescatar conocimientos; monitorear las incidencias de las políticas públicas sobre la población y los recursos del territorio; y sistematizar las experiencias para la construcción del modelo de desarrollo alternativo a que aspira la sociedad (Red de Desarrollo Sostenible, s.f.).

Los conceptos de conservación y gestión ambiental, para algunos autores, están indefectiblemente ligados, y esta conservación se ha convertido en objetivo prioritario de las sociedades desarrolladas, como queda reflejado en el Acta Única Europea y en los más recientes documentos constitucionales de los distintos países; así, la gestión ambiental, en su más amplio sentido, es una herramienta fundamental para la consecución de este objetivo. Este sentido prioritario queda patente en el importante desarrollo habido en las últimas décadas en lo relativo a

instrumentos legislativos (normas) y ejecutivos (administraciones) con esa función específica.

Estas concepciones y relaciones se han ligado a la evolución histórica de la dupla hombre-naturaleza, sobresaliendo cinco etapas, identificadas por Colby (1991, citado por Negrão, 2002), cada una con interrogantes amenazas, riesgos que se presentan como problemas para el desarrollo y exigencias diferentes.

El análisis que sigue tiene como referencia la formulación de COLBY (1991, citado por Negrão, 2002).

a) **Economía de frontera.** Fue el paradigma dominante en los países industriales hasta los años sesenta, en el cual la naturaleza existe como un instrumento para beneficiar al Hombre, siendo explorada, manipulada y modificada por él, sin importar la manera, siempre para mejorar la calidad material de su vida.

La naturaleza corresponde al mismo tiempo a la oferta infinita de recursos físicos y como receptáculo de los subproductos del sistema de producción y de consumo. Así se establece un flujo de recursos de la naturaleza a la economía y otro flujo de residuos de vuelta para el medio ambiente.

En la teoría y en la práctica, economía y naturaleza están separadas, siendo que el proceso económico de producción y consumo ocurren dentro de un sistema totalmente cerrado, en el cual los únicos factores limitantes son trabajo y capital, pues el resto es contorneado por los avances tecnológicos con su inconfundible capacidad de resolver problemas.

Ese enfoque originó una forma de gestión de la relación entre la actividad humana y la naturaleza, de orientación unilateral, sin duda antropocéntrica, donde el daño, cuando era notado, podía ser fácilmente reparado, gracias al desarrollo

tecnológico que, así como el progreso y el crecimiento económico, también era infinito.

La debilidad de ese abordaje surgió de la diferencia existente entre vulnerabilidad y daño ecológico entre los ecosistemas tropicales y templados y de las diferencias entre los tipos de problemas ambientales que ellos enfrentaban. Hasta hace poco, sólo el agotamiento y los daños ecológicos impuestos a los trópicos eran irreversibles, mientras que los problemas ambientales de los países industrializados eran muy diferentes, se relacionaban más con la contaminación industrial.

b) **Ecología profunda.** Es considerado el paradigma opuesto al anterior, correspondiendo más característicamente a un movimiento político, a un sistema ético, de valores fundamentalmente diferente, reaccionando contra las consecuencias del sistema dominante, que dejó atrás aspectos éticos, sociales y espirituales que intentan ser rescatados por la ecología profunda.

Al contrario de la jerarquía de la economía de frontera, el Hombre es colocado en una posición de subordinación a la naturaleza, lo que fundamenta el establecimiento de algunos de sus dogmas básicos: igualdad de las especies, reducción de la población humana, autonomía bioregional (reducción de la dependencia económica, tecnológica, cultural y de comercio apenas entre regiones integradas, con características ecológicas comunes), promoción de la diversidad ecológica y cultural, economía orientada al no crecimiento, fin de la dominación de la tecnología, mayor uso de sistemas tecnológicos y de gestión de sociedades nativas. A pesar que su implementación exija profundas reformas en los sistemas legales, económicos y sociales, así como en las concepciones de desarrollo, algunos de sus principios podrán ser aprovechados en futuras concepciones de desarrollo.

Su fragilidad está vinculada a su propia inviabilidad, pues no es posible esperar que el mundo retorne a un estilo de vida tan diferente del actual, además de ser impracticable, para un gran número de personas sería indeseable.

c) **Protección Ambiental.** A fines de la década del sesenta, los problemas ambientales de los países industrializados, como la contaminación, la destrucción de hábitats y de especies, exigieron mayor atención, lo que trajo como consecuencia el debilitamiento del paradigma dominante hasta entonces. La estrategia de ese paradigma fue la institucionalización del medio ambiente, de los estudios de impacto ambiental como forma legal de evaluar los costos y beneficios de la contaminación ambiental. Los gobiernos crean agencias de protección ambiental, responsables del establecimiento de límites y mecanismos de corrección cuando éstos fueran sobrepasados, complementados por instrumentos de comando y control.

Los límites aceptables de contaminación, eran determinados por la aceptación y viabilidad económica a corto plazo de las empresas, lo que los tornaba arbitrarios a la mayoría de ellos.

Se justificaba porque los niveles ecológicamente correctos todavía no eran conocidos. En la industria, la gestión ambiental tenía como principal objetivo controlar el daño, los límites se concentraban, predominantemente en medidas al final del proceso, en lugar de un tratamiento en toda la planta.

Los resultados de este enfoque con relación a las respuestas de las empresas, son todavía menos significativos, pues la gestión ambiental es vista como costo adicional, que no tiene facilidades de traducir beneficios ecológicos en términos monetarios. Los problemas ambientales todavía no son asimilados como límites reales, principalmente debido al carácter omnipotente de la tecnología, entonces, la interacción entre la actividad humana y la naturaleza se mantiene unilateral y antropocéntrica, produciendo crecientes saldos negativos para la naturaleza.

d) **Gestión de Recursos.** La principal razón de cambio del paradigma anterior a este, se asocia al crecimiento de los movimientos ecológicos en algunos países en desarrollo. Tema básico del Informe Brundtland, este tipo de abordaje tiene como eje central, la incorporación de todo tipo de recursos, biofísicos, humanos, financieros y de infraestructura, en los cálculos de las cuentas nacionales.

Se contraponen directamente con el paradigma anterior en el tratamiento de algunos temas: los vinculados con el agotamiento de recursos, ahora considerado tema de preocupación; la contaminación pasa a ser vista como un recurso negativo, que provoca la degradación del capital natural; el clima y los procesos de regulación son recursos fundamentales y vitales, que deben ser gerenciados por este enfoque; parques y reservas son considerados recursos genéticos y elementos fundamentales como reguladores climáticos.

Permanece, la concepción antropocéntrica, de acuerdo con la cual los recursos deben ser gerenciados para que puedan ser usados de forma continua. Ese tipo de idea era justificada pues predominaba una onda de optimismo, en 30 funciones de modelos que respondían al Club de Roma, suplantando sus conclusiones acerca de la escasez. Al mismo tiempo, la crisis de la deuda de los países en desarrollo se tornaba más aguda, estimulando el aumento de las tasas de extracción y de destrucción de recursos naturales, para viabilizar el pago de la deuda y la atención de necesidades inmediatas, impuestas por el crecimiento muy rápido de las poblaciones de estos países.

Son factores que, considerados en su conjunto, fomentaron la continuación de los esfuerzos, fuera de los círculos políticos y económicos de decisión, conducidos, principalmente por organismos no gubernamentales, que llevaron al perfeccionamiento de técnicas y metodologías de monitoreo ambiental, disponibilidad de informaciones con relación al agotamiento de recursos, etc.

Las estrategias de gestión inherentes a este paradigma, también identificado como Eficiencia Global, deben incluir: eficiencia energética, conservación de recursos en general, restauración ecológica, monitoreo de la salud social y de los ecosistemas, adopción del principio del contaminador pagador, para internalizar los costos sociales de la contaminación y preferencialmente el uso de tecnologías limpias. En este sentido, el tema principal en la utilización de las fuerzas del mercado para una gestión ambiental eficiente.

e) **Eco-desarrollo.** Habiendo evolucionado a partir de las limitaciones de las anteriores, el eco-desarrollo se coloca como un paradigma más adecuado al futuro, pues es él que presupone mayores y más profundos cambios en el pensamiento y en la práctica.

La gestión ambiental es reorientada hacia la protección ambiental, no más en un sistema cerrado, el cual es sustituido por el modelo de economía biofísica, una economía abierta, termodinámicamente encajada dentro del ecosistema, parte del flujo de recursos biofísicos (energía, materiales y los ciclos de procesos ecológicos) sale del ecosistema para la economía, y la energía degradada (no utilizable) y otros subproductos (contaminación) fluyen de vuelta para el ecosistema.

Uno de los principales objetivos de este paradigma es sustituir el principio del contaminador pagador por el principio de pagar para prevenir la contaminación, por medio de la reestructuración de la economía, de acuerdo con los principios ecológicos de reducción de la actividad económica.

El eco-desarrollo incorpora preocupaciones culturales y de equidad social presentes en varias escuelas de la ecología profunda, en un movimiento dirigido a sintetizar valores biocéntricos y antropocéntricos, convergiendo en el ecocentrismo, en una posición ni por encima ni por debajo de la naturaleza.

El autor también traduce ese movimiento como una tentativa de ecologizar la economía, tarea que exige la incorporación de las incertidumbres ecológicas en un modelo económico y en mecanismos de planificación, determinando la incorporación de todas las partes en el establecimiento de metas, selección de medios, división de responsabilidades y beneficios.

La concepción de eco-desarrollo, su teoría de gestión ambiental, de desarrollo y medio ambiente se fundamentan en el reconocimiento de que el Hombre y la naturaleza no son desligados como suponían la filosofía occidental y los enfoques gubernamentales.

La propuesta de un modelo alternativo de desarrollo, coincide con un período de flujo intenso, en dirección a una síntesis de los cinco paradigmas, o a otro diferente, que traduzca una nueva etapa de la evolución y conocimiento del Hombre. Dado que los imperativos económicos y ambientales que se imponen aumentan a cada una de las etapas, aún hoy es la relación entre el medio ambiente y los estadios de desarrollo diferenciados que constituyen el desafío que necesita ser resuelto.

Es necesario que el próximo paradigma rompa con la resistencia a los cambios, provoque el fin de la inmovilidad política, cultural, y del comportamiento, estimulando las transformaciones institucionales y la cooperación efectiva entre países ricos y pobres, de la forma exigida para enfrentar los desafíos actuales.

El momento actual de la relación entre Hombre y naturaleza y de su percepción, las discusiones en torno a los medios de implementar el desarrollo sustentable se reflejan en las propuestas de política y en los conceptos e instrumentos de gestión ambiental y desarrollo, así como en el progreso del dominio de uso de estos instrumentos, tanto en nivel de gobierno, como en nivel de empresas.

Por otro lado, Ángel et al. (2001) propone el esquema mostrado en la figura 9 como el paradigma de la Gestión Ambiental, en el que se muestran las diferentes interacciones del paradigma de la gestión ambiental, las cuales son fundamentales para el diseño de la metodología del estudio.

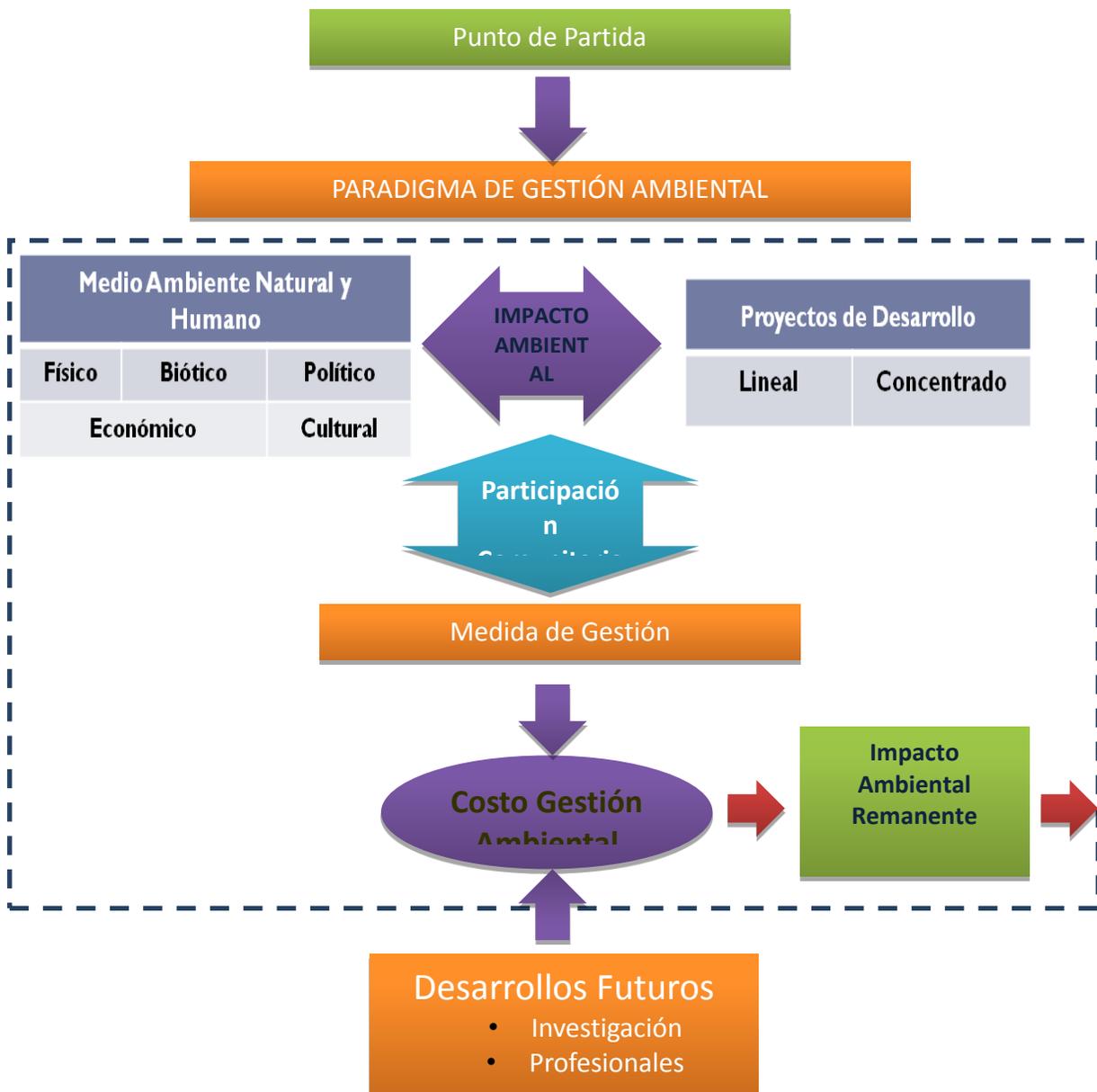


Figura 9. La gestión ambiental como elemento de análisis del estudio.

Fuente: Ángel, 2001.

2.4.2. PRINCIPALES ENFOQUES DE LA GESTION AMBIENTAL

Conforme la problemática ambiental se fue imponiendo a las empresas, a través de las transformaciones de paradigmas, de los elementos de acondicionamiento, hay una alteración de las formas de incorporación de la variable ambiental en las prácticas empresariales.

Hasta la década del setenta, el comportamiento predominante de las empresas de los países desarrollados fue la estrategia “contaminar y después descontaminar”, o “la solución para la contaminación es la dilución”. Tenía como objetivos cumplir las normas de contaminación y evitar accidentes, buscando prioritariamente, la maximización de los lucros de la empresa dentro de un horizonte de tiempo muy corto. Tal abordaje es perfectamente coherente con el paradigma dominante en aquel momento, de la Economía de Frontera. De acuerdo con Sánchez y Guzmán (2009), lo que determina la inviabilidad de ese tipo de comportamiento es el crecimiento del volumen de contaminantes y la saturación del medio ambiente como receptor, exigiendo, por tanto otros instrumentos.

La situación determinó una nueva forma de comportamiento, reactiva como la primera, pero más adecuada a las premisas que caracterizaban el paradigma de la Protección Ambiental, que busca controlar la contaminación, limitándose a reducir las emisiones, de acuerdo con los patrones legales establecidos, a través de la instalación de nuevos equipamientos de control de emisiones en el final del proceso, también denominados, tecnologías “end of pipe” o de fin de línea. Su significado en términos de costos adicionales y la necesaria, pero no siempre posible transferencia al precio de los productos, la cual todavía hoy es un argumento que justifica la incompatibilidad entre responsabilidades ambientales de la empresa y maximización de lucros (Negrão, 2002).

Otro camino, dentro del mismo abordaje de protección ambiental fue la adopción de tecnologías de proceso menos contaminadoras, muchas veces más eficientes, que buscaban adaptar antiguos procesos, ahorrar energía y materias primas, además de minimizar la generación de residuos. En los países desarrollados los resultados fueron notables, como en el caso del consumo total de energía del sector industrial que disminuyó el 6% en el período entre 1970 y 1985, sin disminuir la participación en la producción total; la industria química redujo 57% de su consumo de energía por unidad de producto, así como las industrias de cemento, papel y aluminio también presentaron reducciones considerables en el consumo de energía (INSTITUT DE L'ENTREPRISE, 1990 apud MAIMOM, 1992; citado por Negrão, 2002).

El foco principal aún es el proceso productivo que, con los nuevos componentes mencionados, demuestran la evolución de la percepción e incorporación de la gestión ambiental, adquiriendo formas de comportamiento de acuerdo con el paradigma de la Gestión de Recursos.

El cuarto enfoque, que determina un nuevo patrón de gestión ambiental de las empresas, corresponde a la estrategia más reciente, menos adoptada, que deja de enfocar exclusivamente el proceso productivo, incluyendo también el producto final entre sus preocupaciones, con el objetivo de minimizar su potencial como fuente de contaminación. Para eso, el énfasis de la empresa pasa a ser todo el proceso, buscando optimizar el desempeño ambiental de forma integrada, desde los insumos que serán utilizados, la tecnología para su procesamiento, el consumo de energía, las emisiones, la generación de residuos, hasta el producto final que será comercializado.

Las formas más avanzadas de ese enfoque incluye la gestión de riesgos asociados a infiltraciones, explosiones, liberación accidental de contaminantes, insumos o productos, así como los riesgos ambientales relacionados a la salud humana o a la integridad de los ecosistemas (Sánchez y Guzmán, 2009).

En ese estado, percibido a partir de la década de los ochenta en los países desarrollados, la función ambiental, poco a poco, se incorpora a la actitud de la empresa, como una necesidad de supervivencia, no sólo de la propia, sino de todo el sistema. Las acciones de la empresa dejan de ser simplemente reactivas o defensivas, pasando a ser preventivas y proactivas, en función, principalmente, de la evolución del nivel de conciencia ecológica. En la práctica actual de las empresas, como expresa Sánchez y Guzmán (2009), todos estos enfoques coexisten, muchas veces dentro de una misma empresa, pues ningún de ellos substituye al anterior.

2.4.3. ELEMENTOS DE GESTIÓN AMBIENTAL

A continuación se presentan los conceptos de planeación, planificación territorial y ordenamiento ambiental del territorio como elementos clave dentro para el diseño de lineamientos técnicos y sociales, para la localización de una estructura física de un proyecto de desarrollo socioeconómico como lo es una planta de sacrificio y faenado de ganado.

2.4.3.1. Planeación.

La planeación es concebida como el esfuerzo deliberado y sistemático destinado a organizar el proceso de desarrollo económico y social en una dirección: el logro de mayor calidad de vida de la población, con equidad y sostenibilidad (MAVDT, 2004).

La planificación y la gestión ambiental son procesos técnico-políticos. Ambas deben intervenir sobre intereses públicos y privados, deben saber leer dichos

intereses, generar procesos que permitan llegar a puntos de acuerdo sobre esos modelos de ocupación y sobre los proyectos de futuro.

2.4.3.2. Planificación Territorial.

De acuerdo con Firanós Dasi, 2006 el objetivo de la planificación territorial es asegurar y mejorar el funcionamiento socioeconómico y socio ecológico de los territorios teniendo en cuenta los principios del desarrollo sostenible. La planificación territorial se encuentra vinculada con un amplio abanico de políticas locales, regionales, nacionales y comunitarias, entre ellas especialmente las de desarrollo regional, urbanismo y vivienda, así como de infraestructuras.

La planificación del desarrollo territorial presenta naturaleza integral o comprehensiva y requiere la articulación de las distintas políticas sectoriales con impacto territorial. Esta planificación precisa tanto de relaciones interinstitucionales verticales (multinivel) como horizontales (multisectoriales, entre territorios y entre actores) (Farinos, s.f.).

2.4.3.3. Planificación ambiental regional

Según el artículo primero del Decreto 1200 de 2004 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo, es un proceso dinámico de planificación del desarrollo sostenible que permite a una región orientar de manera coordinada el manejo, administración y aprovechamiento de sus recursos naturales renovables, para contribuir desde lo ambiental a la consolidación de alternativas de desarrollo sostenible en el corto, mediano y largo plazo, acordes con las características y dinámicas biofísicas, económicas, sociales y culturales. La planificación ambiental regional incorpora la dimensión ambiental de los procesos de ordenamiento y desarrollo territorial de la región donde se realice.

2.4.3.4. Ordenamiento Ambiental del Territorio.

Según el artículo 7 de la Ley 99 de 1993 del Ministerio del Medio Ambiente, se entiende por ordenamiento ambiental del territorio, la función atribuida al Estado de regular y orientar el proceso de diseño y planificación de uso del territorio y de los recursos naturales renovables de la Nación a fin de garantizar su adecuada explotación y su desarrollo sostenible.

El desarrollo regional es un instrumento multidisciplinario para lograr una óptima distribución de la población y actividades económicas en el territorio, en aras de garantizar un desarrollo equitativo, cohesión social, calidad de vida y seguridad para todas las personas. El desarrollo regional también permite incorporar más efectivamente consideraciones medioambientales en los programas de desarrollo, promover la prosperidad colectiva, y crear arreglos institucionales más eficientes que permitan una mejor gobernabilidad del territorio.

Así mismo, el territorio involucrado debe ser lo suficientemente extenso para abarcar sus problemáticas comunes y lograr un impacto en las economías globales, y a la vez lo suficientemente pequeño de tal manera que capitalice una identidad compartida en la gente y movilice sus intereses.

2.4.4. FRIGORÍFICOS: FÁBRICAS DE CARNE ADECUADOS PARA EL MERCADO INTERNO.

Este marco se extractó del documento “*Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en desarrollo*” producido por el Departamento de Agricultura de la FAO (1993) ya que es un documento técnico.

La finalidad de un frigorífico es producir carne preparada de manera higiénica mediante la manipulación humana de los animales en lo que respecta al empleo de técnicas higiénicas para el sacrificio de los animales y la preparación de canales mediante una división estricta de operaciones “limpias” y “sucias”; y al mismo tiempo facilitar la inspección adecuada de la carne y el manejo apropiado de los desechos resultantes, para eliminar todo peligro potencial de que carne infestada pueda llegar al público o contaminar el medio ambiente.

Las funciones concretas de los frigoríficos municipales están principalmente determinadas por la necesidad del control y de la higiene de la carne. La principal función consiste en proceder (por un precio fijo) al sacrificio de los animales, la preparación de canales y otros servicios prestados a los carniceros en relación con la elaboración de la carne. Frecuentemente están subvencionados con cargo a los ingresos locales al no poder llevar a cabo plenamente las operaciones adicionales que los frigoríficos privados están destinados a realizar. Aunque están disminuyendo en los países industrializados, los frigoríficos que son propiedad y están administrados por municipios siguen desempeñando una función importante en los países en desarrollo.

2.4.4.1. Tipos de fábricas y producción de carne para los mercados de exportación.

Obviamente, con la frecuencia relativamente elevada en los países en desarrollo de enfermedades como la fiebre aftosa o la ictericia hematórica del cerdo, por citar unas pocas, la exportación de carne fresca en forma de canales o deshuesada, a menos que se practique un estricto control de las enfermedades (práctica dudosa), será imposible. No obstante, la carne es aceptable si se elabora más y está sometida a procedimientos de esterilización como el enlatado de llegar al país importador.

2.4.4.2. Ubicación y emplazamiento de los frigoríficos

Criterios de ubicación:

Antes de la aparición de la refrigeración era esencial que los frigoríficos estuvieran en o cerca de las zonas de consumo; y ésta sigue siendo todavía la regla general para los países en desarrollo de las zonas tropicales donde la carne se come en su mayor parte durante las veinticuatro horas siguientes a la matanza y los productos fabricados en las plantas de elaboración de carne sólo se pueden conservar durante un período reducido.

Tras la aparición de la refrigeración resultó posible llevar a cabo la matanza en las regiones de consumo o en las regiones de producción y el debate sobre cuál es la mejor solución continúa. Con el incremento de la industrialización en los países en desarrollo la tendencia será, sin embargo, tanto en los países de exportación como de importación, que los frigoríficos estén más cerca de las zonas de producción. Cuando las plantas situadas en zonas urbanas empiezan a ser económicamente solventes o estén rodeadas de zonas residenciales que absorben valiosas tierras para edificar, se verán obligadas a trasladarse y a ser emplazadas en ubicaciones rurales y de producción periféricas en las que la tierra es menos cara.

Evaluación del emplazamiento del frigorífico.

En todas las zonas en que se emplazan frigoríficos y plantas de procesamiento de la carne es preciso prestar sumo cuidado a la evaluación de la disponibilidad de servicios, las zonas recreativas y la higiene, etc. No obstante, cerca de las zonas urbanas, particularmente en los trópicos, los frigoríficos deben estar ubicados lejos de las zonas residenciales y a favor del viento, para evitar el polvo, los olores y las moscas; y también para dar una protección sanitaria al propio frigorífico. Con respecto a los servicios, si bien la producción de energía se puede llevar a cabo

en el lugar, la disponibilidad de agua en cantidades suficientes es una consideración prioritaria, como lo es el traslado de los desechos tratados a un vertedero adecuado.

2.4.4.3. Disponibilidad de tierras

Se requiere un espacio amplio para los edificios, futuras ampliaciones y un factor que determina la superficie total del emplazamiento es el período de tiempo en que es preciso retener a los animales vivos antes del sacrificio. En el diseño del edificio y consecuentemente en el solar se deben tener en cuenta las creencias religiosas de los consumidores que sólo comen carne de ciertos animales o ciertas partes y que obligan a matar a esos animales de determinada manera de acuerdo con sus leyes religiosas y en general por personas de su propio credo (es una excepción la India donde los musulmanes matan y preparan a ovejas y cabras que serán consumidas por hindúes y otras personas).

2.4.4.4. Subsuelo, orientación

Los frigoríficos deben estar en emplazamientos con un firme subsuelo plano o que tenga una pendiente uniforme, ya sea suave o empinada. Teóricamente debe preverse una orientación razonable de los frigoríficos; por ejemplo, la colocación de cámaras frigoríficas y de compartimentos de carga mirando al norte en el hemisferio septentrional y viceversa en el hemisferio meridional con un espacio para futuras ampliaciones.

2.4.4.5. Comunicaciones

Un elemento esencial del emplazamiento de la planta es la creación de diversas formas de transporte. Además, se debe disponer de carreteras en cantidad y

calidad de acuerdo a la necesidad. Debe haber siempre un acceso despejado y suficiente para trasladar los animales a corrales y para recoger las canales y los subproductos en compartimentos de carga.

En lo que respecta a las plantas de procesamiento de la carne, debido a su modalidad de comercialización un tanto localizada, el transporte por carretera suele ocupar una posición preponderante. La disponibilidad de medios de transporte públicos concierne más a las periferias de las ciudades; la disponibilidad de mano de obra puede depender de esto.

2.4.4.6. Agua, electricidad

En un frigorífico se necesitan de 1 000 a 1 200 litros de agua por res procesada y en una instalación de elaboración de subproductos hasta el doble de esta cantidad. Estas cifras serían aún mayores si se necesitaran unos locales anormalmente grandes para mantener el ganado y para servicios auxiliares. Para una planta importante se requiere un suministro de electricidad trifásica. El consumo puede variar de 5kwh/50 kg a 8kwh/50 kg de carne procesada, correspondiendo la cifra mayor a instalaciones donde se lleva a cabo la matanza y una amplia elaboración de subproductos.

2.4.4.7. Eliminación de Residuos

Es conveniente disponer de instalaciones de eliminación del agua, aunque la construcción de plantas de tratamiento de las aguas residuales es costosa es la requerida y por legislación está prohibido descargar aguas sucias no tratadas en ríos o lagos.

2.4.4.8. Otros servicios

El vapor y otros servicios casi siempre se generan in situ eligiendo el combustible según el costo, sin olvidar el gas natural, si se dispone de él. Aunque un taller de mantenimiento forma normalmente parte de las instalaciones de un frigorífico, es útil disponer de un servicio de reparaciones técnicas a una distancia razonable.

2.4.4.9. Contratación de mano de obra

Los frigoríficos deben ubicarse en lugares donde se pueda obtener mano de obra local, tanto a personal calificado como no calificado. Si el personal está dispuesto a trasladarse con el puesto de trabajo, habrá que resolver los problemas de vivienda y tener en cuenta los costos.

2.4.4.10. Principios Generales del Diseño de los Frigoríficos

Para alcanzar los objetivos deseados de una matanza humanizada, higiénica y racional con una inspección adecuada se requiere la organización de un sistema de cadena de fábrica en varias etapas y secciones consecutivas en los edificios de una sola o de múltiples pisos pasando de las zonas en que se efectúan las operaciones sucias a las operaciones cada vez más limpias hasta el punto de venta.

Estas operaciones de preparación de la carne se vuelven a subdividir para que puedan ser realizadas en su totalidad por una o dos personas o descomponerse en tareas separadas realizadas por un equipo, según la dimensión de la empresa y la forma en que está organizada. Después de proceder a la refrigeración, la carne se despacha fresca o refrigerada para el consumo o para almacenarse de manera controlada a una temperatura aún inferior para un consumo posterior.

En todos los sistemas el personal puede ser sumamente competente en sus funciones individuales y estar en condiciones de conseguir la máxima eficiencia de toda la operación y como las cabezas, las patas, los cueros y las vísceras, etc., se retiran en puntos muy separados de la sala de subproductos estratégicamente emplazada, toda la operación es más higiénica.

2.4.4.11. Instalaciones de enfriamiento y refrigeración de las canales y los subproductos

El rápido enfriamiento de la carne de las canales y de los despojos comestibles es esencial para evitar la pérdida debida a corrupción y la pérdida de peso y para cumplir las normas relativas al comercio al por menor o al comercio de exportación. Normalmente en los países en desarrollo basta la refrigeración por evaporación en lo que respecta a la carne que se va a consumir el día de la matanza. Si se exige un enfriamiento que produzca la refrigeración se debe poner cuidado en disponer de una capacidad de enfriamiento suficiente para evitar la entrada de carne caliente en cámaras en que se conserve carne refrigerada. Además, este departamento y la instalación de los corrales son las zonas en cuya planificación se debe prever una expansión adecuada en el futuro. Esta consideración abarca asimismo el emplazamiento estratégico de las zonas de despacho.

2.4.4.12. Instalaciones auxiliares

Las instalaciones para personal, la dirección, los inspectores de la carne y las actividades de mantenimiento y transporte son esenciales para el funcionamiento adecuado y eficiente de un frigorífico. Los departamentos de operaciones “limpias” y “no limpias” han de estar estrictamente separados entre sí y sus necesidades especiales serán atendidas por un personal diferente.

La facilitación y prestación equilibrada de servicios como el suministro de electricidad, agua caliente y fría, vapor, aire comprimido, equipo de refrigeración, procedimientos de limpieza y comunicaciones han de ser objeto de una atención detallada, ya que constituyen una parte sustancial del coste de un frigorífico y pueden reducirse si se adoptan medidas de recuperación de la energía.

2.4.5. ESTADO DEL ARTE DE LA GESTIÓN AMBIENTAL EN LA PLANEACION Y EL DESARROLLO TERRITORIAL EN COLOMBIA

De acuerdo con la historia institucional del país, se puede afirmar que la gestión ambiental evolucionó desde una primera estructura creada sin mucha planificación, pero que intentó los inicios de la descentralización y la autonomía regional, a un sistema nacional con entidades especializadas (Gómez, 2005), donde se observa una evolución de la apuesta política y del mismo discurso de la gestión ambiental; desde comienzos de la década de 1960 con la creación de las Corporaciones Autónomas Regionales, comenzando con la CVC y la creación del INDERENA, donde se habló de gestión desde la estricta administración del recurso hasta los cambios fundamentales que se dan en esta concepción y que se reflejan en el Código de los Recursos Naturales y definitivamente en la Constitución de 1991, en donde se realizan cambios importantes en la estructura del estado y Junto con la Cumbre de la Tierra en 1992, se da el clima perfecto para desarrollar la Ley 99 de 1993, con la cual se crea el Sistema Nacional Ambiental (SINA) (Gómez, 2005).

Antes de 1960 la gestión se caracteriza por ser centralizada, al igual que la mayoría de la administración nacional y con una dependencia financiera total del presupuesto de la nación, tras los esfuerzos gestados desde este decenio se avanza hasta la ley 99 de 1993 donde se buscó un sistema institucional descentralizado con una cabeza coordinadora (SINA), que tuviera la suficiente

jerarquía para hacer interlocución con los demás sectores, los entes estatales responsables de las finanzas y la planificación del país. A su vez las instituciones del SINA centran su misión en el manejo ambiental y abandonan las últimas funciones de infraestructura que aún desarrollaban y se adopta la definición de desarrollo sostenible como el fin de la política e institucionalidad ambiental en Colombia.

Los lineamientos que surgen a partir de los procesos adelantados por este Sistema, que dieron autonomía en la toma de decisiones frente al tema ambiental por parte de los entes territoriales, encontraron su instrumentalización a partir de los planes de gestión ambiental, los Planes de Gestión Ambiental Regional (PGAR), los Planes de Ordenamiento Territorial (POT) y el Sistema de Gestión Ambiental Municipal (SIGAM), en el marco del eje articulador Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2006-2010 “*Estado Comunitario: Desarrollo Para Todos*”, que plantea en el capítulo “Una Gestión Ambiental y del Riesgo que promueva el Desarrollo Sostenible” una construcción social del territorio, a partir de la relación que las personas establecen con su comunidad y con el medio en el que habitan, lo que conlleva la ordenación del territorio desde un punto de vista ambiental, garantizando la seguridad, el bienestar y la calidad de vida de las comunidades y el mantenimiento de una base de recursos que permita su desarrollo sostenible (SIAC, s.f.).

De acuerdo al PND, la gestión ambiental se realizará con base en los principios de transparencia, eficiencia, articulación interinstitucional, participación, sostenibilidad ambiental, enfoque territorial, visión ecosistémica y equidad. De igual forma, dicha gestión debe estructurarse bajo los criterios de la gestión integral del agua, reduciendo la vulnerabilidad de los grupos más pobres, aprovechando las oportunidades que ofrece un mundo en transformación, reconociendo los privilegios que provee la oferta ambiental del territorio y siendo coherentes con las necesidades de una población y economía en transición (SIAC, s.f.). A partir de estos principios y criterios, la gestión ambiental se orientó alrededor de seis temas

estructurantes, de los cuáles la planificación ambiental en la gestión territorial y promoción de procesos productivos competitivos y sostenibles, se consideran relevantes para este trabajo.

3. MARCO METODOLOGICO

3.1. TIPO DE INVESTIGACION

Para el desarrollo de la investigación se empleo el uso de una metodología de investigación de tipo mixto, la cual consistió básicamente en la una unión entre la revisión documental que realizo el investigador de las fuentes de información secundaria y fuentes documentales y la aplicación de trabajo de campo por medio de la realización de visitas de inspección y el empleo de herramientas de recopilación de información como la encuesta y la entrevista. Es así como para esta investigación se recolecto, analizo y vinculo datos cuantitativos y cualitativos para responder al planteamiento del problema. Debido a lo cual fue necesario el uso de datos cuantitativos y cualitativos y viceversa. (Hernández, 2006; citado en Metodología de la Investigación, 2012)

Dentro del trabajo de campo se obtuvo información muy importante frente a la inclusión de lineamientos sociales, debido a ello se puede señalar que la investigación de campo implemento inicialmente un estudio de tipo exploratorio, ya que no se conocía ningún antecedente sobre los criterios sociales a tener en cuenta para la reubicación de una planta de sacrificio. Además de esto el uso de un modelo de investigación exploratoria permitió obtener un análisis preliminar de la situación con un mínimo de costo y tiempo y gracias a su flexibilidad, su amplitud y su versatilidad se pudo incluir dentro del estudio parámetros de sensibilidad a lo inesperado y descubrir otros puntos de vista no identificados previamente.

El modelo de investigación seleccionado, permite responder a distintas preguntas de investigación de un planteamiento del problema y se fundamente en la

triangulación de métodos, mezclando la lógica inductiva y la deductiva. Por lo tanto, su aplicación se visualizo desde el planteamiento del problema.

3.2. METODO DE INVESTIGACION

Teniendo en cuenta los objetivos de este proyecto, para su ejecución se realizo una investigación con enfoque metodológico mixto tomando elementos de la investigación cualitativa y cuantitativa, Esta investigación se clasifica de esta forma debido a que durante el proceso de trabajo se implemento un modelo de trabajo sistemático, empírico y crítico, utilizando la recolección y análisis de datos cuantitativos y cualitativos a través de herramientas como la aplicación de encuestas y la recolección de información de campo realizada por el investigador. Es importante señalar que aunque como ya se dijo se trabajaron parámetros cualitativos y cuantitativos, Dentro del trabajo realizado, se presento una tendencia un poco mas marcada a manejar datos de tipo cualitativo.

Frente a este tipo de investigación se puede mencionar que aunque son múltiples los autores de referencia, las concepciones no son tan variadas, sin embargo, los alcances, límites, métodos y herramientas, por su amplio carácter han sido difíciles de delimitar; las definiciones van desde aquellas consideradas como irrelevantes, como, por ejemplo, la acuñada por Hernández (2003; citado en “Enfoques de la Investigación Científica: fases, planteamientos del problema”, s.f.), para quién “este tipo de investigación representa el más alto grado de investigación o combinación entre los enfoques cualitativo y cuantitativo”, hasta aquellas donde se toma la investigación mixta como complementación de los enfoques cualitativo y cuantitativo, ya que cantidad y calidad no son más que aspectos complementarios de un mismo hecho (Barrantes, 2001; citado en “Enfoques de la Investigación Científica: fases, planteamientos del problema”, s.f.).

Este enfoque de investigación se lleva a la práctica por medio de dos grupos de herramientas; para conocer la percepción de los actores involucrados en la cadena productiva cárnica, la problemática ambiental generada por la ubicación de la actual Planta de Sacrificio y Faenado del Municipio de Chía, la calidad y cantidad del producto y la posibilidad del mejoramiento y construcción de una nueva Planta de sacrificio y faenado (PSF) de carácter regional. Para esto se realizaron cinco tipos de encuestas semi-estructuradas, para población general, y focal (transportadores de ganado, trabajadores de la PSF, transportadores de carne y expendedores).

Para definir la posible ubicación de la nueva Planta de Sacrificio y Faenado se desarrollo un análisis de proximidad, contorno de áreas (buffering) y sobreposición de mapas a partir de la cartografía obtenida en el municipio y el marco legal del Plan de Ordenamiento Territorial (Ley 388 de 2000), este análisis cruzado permitió identificar la zona rural del municipio más apta para construir la nueva planta, la cual se presentará en archivo ArcGis 9.3 y Autocad 2008.

La lectura de los datos, producto de estas herramientas, se evaluó usando dos criterios, la validez y la confiabilidad entendidas desde una visión postpositivista (Martínez, s.f.), donde se plantea que una investigación tendría un alto nivel de “validez” en la medida en que sus resultados “reflejen” una imagen lo más completa posible, clara y re-presentativa de la realidad o situación estudiada, usando como eje de lectura las ciencias histórico-hermenéuticas (ciencias interpretativas) y la ciencia social crítica.

En cuanto a la confiabilidad se considera que la investigación estable, segura, congruente, igual a sí misma en diferentes tiempos y previsible para el futuro, puede caracterizarse bajo un alto grado en este criterio. También la confiabilidad tiene dos caras, una interna y otra externa: hay confiabilidad interna cuando varios observadores, al estudiar la misma realidad, concuerdan en sus conclusiones; hay

confiabilidad externa cuando investigadores independientes, al estudiar una realidad en tiempos o situaciones diferentes, llegan a los mismos resultados.

El concepto tradicional de “confiabilidad” externa implica que un estudio se puede repetir con el mismo método sin alterar los resultados, es decir, es una medida de la replicabilidad de los resultados de la investigación. En las ciencias humanas es prácticamente imposible reproducir las condiciones exactas en que “un comportamiento” y su estudio tuvieron lugar.

3.2.1. FASES

Para el desarrollo de las actividades que permitieran alcanzar los objetivos propuestos, se considero necesaria la realización secuencial y organizada de las mismas, en tres fases del proceso investigativo. Se partió de la definición de unos objetivos para dar solución a la situación inicial identificada, se continuó con el diagnóstico o caracterización, y se concluyo con la formulación de propuestas que dan solución a la problemática identificada (ver cuadro 9).

Cuadro 9. Fases de la metodología aplicada.

FASE	ACTIVIDAD
FASE 0 PRELIMINAR	Planteamiento Problema Ambiental Revisión bibliográfica Selección material documental Revisión cartografía oficial del Municipio de Chía
FASE 1 DIAGNÓSTICO	Visita a la Planta de Sacrificio y Faenado -PSF- de Chía Revisión aspectos Administrativos de la PSF Diagnóstico Ambiental de la PSF del Municipio de Chía Diseño instrumento de investigación Diseño y realización de encuestas Tabulación y procesamiento de los datos

	Análisis de resultados
FASE 2 PROPUESTA	Consolidación propuesta de lineamientos técnicos, sociales y económicos para la localización y ubicación de PSF Elaboración cartografía donde se indique la posible localización y ubicación de la nueva PSF

Fuente: Elaboración propia.

En el cuadro 9 se muestran las diferentes fases de desarrollo del estudio, las cuales se plantearon desde el problema hasta la elaboración de la cartografía de la posible ubicación de la planta de sacrificio dentro del municipio de Chía, Cundinamarca Colombia.

3.3. SELECCIÓN DEL MUNICIPIO DONDE SE APLICARÁ EL MODELO

La finalidad con la que se realizó este trabajo consistió en desarrollar lineamientos establecidos para generar un ejemplo de aplicación de los criterios técnicos y ambientales que debe tener un planta de sacrificio y faenado (PSF) para reubicarse, para lo cual se selecciono un municipio que tuviera la necesidad de reordenar su proceso de sacrificio de bovinos y porcinos, para tal fin se realizó un listado de plantas de sacrificio de bovinos y porcinos en los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Meta y Tolima, los cuales son cercanos a Bogotá, y luego se realizaron los contactos respectivos con las administraciones municipales, tomándose en cuenta las que manifestaron interés en apoyar este proyecto.

Sin embargo, se presentó un caso que llamó más la atención, este fue el del municipio de Chía, ya que quizás es uno de los más cercanos a Bogotá y posee

una ubicación estratégica que le permitiría abastecer el mercado del norte de Bogotá, el cual es el de mayor poder adquisitivo en la capital de Colombia.

De igual forma, este es un municipio pujante que tiene la capacidad de desarrollar un macro proyecto como este, pero que a su vez posee más retos en su ordenamiento territorial, ya que la mayoría de su territorio se encuentra rodeado por viviendas, universidades y centros comerciales, lo que de hecho hace que su actual planta se vuelva obsoleta ya que se encuentra ubicada en la mitad de la población, razón por la cual este proyecto tendría una especial repercusión para los 170 mil habitantes del municipio de chía e incluso para los habitantes de los municipios de la sabana centro de Bogotá. Ya que con la aplicación de esta investigación se generó la resolución de este conflicto y para la investigación aportó un excelente lugar de aplicación de la metodología.

3.4. REFERENTE DE INVESTIGACIÓN Y FUENTES DE INFORMACION

3.4.1. FUENTES DE INVESTIGACIÓN PRIMARIAS

Como fuentes de investigación primaria se realizó obtención de información por medio de encuestas, las cuales fueron diseñadas y aplicadas para diferentes grupos y se adjuntan en el anexo, con ellas se extrajo la información con la cual se incluyó una percepción social que fue fundamental para el establecimiento de los criterios de traslado y reubicación de la planta de sacrificio. Para esto se incluyeron diferentes sujetos que se relacionan a continuación:

Se estableció como fuentes de extracción de información primaria, el personal asociado bajo cualquier vínculo comercial o laboral con la planta de sacrificio,

dentro de los cuales se cuentan los siguientes grupos: operarios, transportadores y expendedores.

De igual forma se realizó una encuesta a 1000 personas habitantes del municipio de Chía, que halla habitado en el municipio por más de cinco años consecutivos y que posea una opinión sobre la planta de sacrificio y faenado. Esta selección se realizó al azar.

3.4.2. FUENTES SECUNDARIAS

Dentro de las fuentes documentales secundarias se incluyeron todos los documentos relacionados con el plan de ordenamiento territorial de Chía Cundinamarca, los cuales reposan en la secretaria de planeación del municipio de Chía. Otra fuente documental empleado fue los archivos y referencias de inspección vigilancia y control sanitaria que existen de la planta de sacrificio y faenado de Chía, Cundinamarca y que reposan en el Instituto Nacional de Vigilancia y control de medicamentos y alimentos. INVIMA.

También se incluyo el diagnóstico ambiental del estado de las plantas de sacrificio animal de Cundinamarca, que se realizó en conjunto con la corporación ambiental de Cundinamarca y la procuraduría ambiental delegada y que reposa en los archivos de la oficina regional sabana centro de la corporación ambiental de Cundinamarca CAR, ubicada en el municipio de Zipaquirá Cundinamarca.

Por último se incluyeron las cifras y documentos relacionados con las estadísticas e indicadores municipales que se poseen de Chía Cundinamarca que reposa en los archivos del departamento de planeación nacional en la oficina de estadística municipal nacional.

3.4.3. FUENTES DE DOCUMENTALES

A continuación se hace mención de las tesis consultadas en la Universidad Distrital de Bogotá “Francisco José de Caldas” Facultad del Medio Ambiente y Recursos Naturales, que tienen relación con el objeto del presente estudio, así:

- Diagnóstico y alternativas de mejoramiento de las condiciones higiénico sanitarias y ambientales de la Planta de Beneficio bovino de Municipio de Chía, trabajo realizado por Lorena Xiomara Aragón Motta & Beatriz Eugenia Gutiérrez Cabezas, para optar al título de Tecnólogas en Saneamiento Ambiental, en el año de 2009.
- Elaboración de una guía Ambiental para la adecuación de la Planta de Sacrificio de Ganado Bovino y Porcino del Municipio de Tabio, Cundinamarca, desarrollada por Rosa Yolanda Herrera Sánchez & Henry Guzmán, para optar el título de Administradores Ambientales, año 2009.
- Estudio para establecer la viabilidad técnica y económica de sistemas para la disposición final de los subproductos de la empresa frigorífico de Zipaquirá, estudios realizado por Leybi Liliana Piraquive & Diana María Ropaín Alvarado, para optar al título de Tecnólogas en Saneamiento Ambiental, en el año de 2006.

Igualmente, se consultó la siguiente tesis en la Universidad de la Salle.

- Propuesta de un manual estándar de inspección, vigilancia y control ambiental-IVC ambiental para plantas de beneficio bovino en Colombia. Trabajo desarrollado por Diana Constanza Lozanos Duarte y María Teresa Robayo Martínez, para optar

al título de Ingenieras Ambientales y sanitarias. Universidad de la Salle, MAVDT. 2008

3.5. ESTRATEGIAS DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS.

Este documento como elemento de consulta sobre la Gestión Ambiental como eje del diseño de lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de plantas de sacrificio y faenado, contiene los siguientes productos y sus estrategias para la consecución de los resultados:

PRODUCTOS:

- **El estado del arte de la Gestión Ambiental en la Planeación y el Desarrollo Territorial en Colombia durante los últimos 20 años.**

Estrategia: Se realizó una revisión de literatura la cual incluyó como criterio fundamental la gestión ambiental en la planeación y desarrollo territorial en Colombia, principalmente asociada con las actividades agroindustriales.

- **Los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de la plantas de sacrificio y faenado en Colombia.**

Estrategia: Estos lineamientos fueron definidos de acuerdo a su naturaleza de la siguiente manera, los lineamientos técnicos se definieron de acuerdo a los requerimientos legales en materia sanitaria y ambiental, para lo cual se tuvo en cuenta toda la normatividad que se asocia con este tipo de actividad productiva. Los lineamientos sociales no se pudieron definir sino hasta realizar la aplicación del caso debido a que no se encontró ningún referente que sirviera como base para el desarrollo de las mismas. Dentro del caso se definieron con base en los

parámetros que mostraron una gran significancia de acuerdo al análisis de las encuestas realizadas.

- **Un ejemplo de la aplicación de esta metodología en el establecimiento de la reubicación de una planta de sacrificio de Colombia.**

Estrategia: en primer lugar se realizó un proceso de selección del municipio, el cual estableció la ubicación geográfica del municipio piloto de acuerdo a los siguientes parámetros:

1. Estar ubicado lo más cerca a Bogotá.
2. Manifestar su interés de participar y de desarrollar el proyecto.
3. Estar incluido dentro de la racionalización de su departamento.
4. Que la zona que abastezca posea la mayor cantidad de habitantes, para que sea lo más representativo posible.
5. Que el municipio tuviera la mayor cantidad de información cartográfica posible.
6. Que el municipio tuviera su esquema de ordenamiento territorial legalizado y actualizado.

Luego de esto se aplicó el modelo de investigación, realizando trabajo documental y de campo, aplicando encuestas y realizando análisis de información de estas fuentes. Con lo cual se pudo establecer los parámetros sociales y en conjunto con los parámetros técnicos anteriormente definidos, se pudo seleccionar la ubicación zonal más indicada para el traslado de la planta de sacrificio. Es importante señalar que esta ubicación zonal depende de los parámetros normativos del esquema de ordenamiento territorial, el cual debe ser interpretado y ajustado para cada caso, dentro de los futuros estudios que pretendan emplear el uso de la metodología definida por esta investigación, para el establecimiento de otras plantas de sacrificio.

3.6. SISTEMATIZACIÓN DE OBJETIVOS Y VARIABLES DE INTERÉS.

Objetivo General	Diseñar los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de Plantas de Sacrificio y Faenado de Colombia, con un enfoque de Gestión Ambiental.
Objetivo específico 1	Utilizar Los parámetros indicados por la gestión ambiental, con el animo de seleccionara los elementos ambientales y sociales que deben ser tomados en cuenta, para los procesos de reubicación de las plantas de sacrificio y faenado en Colombia.
Variables	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Protección del ambiente ✓ Ordenamiento del territorio. ✓ Ecodesarrollo ✓ Participación social.

Objetivo General	Diseñar los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de Plantas de Sacrificio y Faenado de Colombia, con un enfoque de Gestión Ambiental.
Objetivo específico 2	Generar un documento de referencia que contenga los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de la plantas de sacrificio y faenado en Colombia.
Variables	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conveniencia logística. ✓ Requerimiento ambiental. ✓ Concepto social. ✓ Aseguramiento de la sostenibilidad de la planta. ✓ Requerimiento legal.

Objetivo General	Diseñar los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de Plantas de Sacrificio y Faenado de Colombia, con un enfoque de Gestión Ambiental.
Objetivo específico 3	Mostrar un ejemplo de aplicación de esta metodología en el establecimiento de la reubicación de una planta de sacrificio de Colombia.
Variables	<ul style="list-style-type: none">✓ Uso del suelo asignado.✓ Reducción de los impactos ambientales causados.✓ Aceptación social.✓ Disponibilidad de servicios.✓ Distancia a la red eléctrica.✓ Movilidad Vial de la zona✓ Concepto de ubicación según racionalización.✓ Disponibilidad de mercados.

4. DESARROLLO

4.1. DETERMINACIÓN DE CRITERIOS RELACIONADOS CON LA UBICACIÓN DE PLANTAS DE SACRIFICIO Y FAENADO TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD COLOMBIANA.

Teniendo en cuenta los referentes normativos colombianos y las bases establecidas por los modelos de gestión ambiental, se establecen con criterios fundamentales para la ubicación de las plantas de sacrificio en Colombia, los siguientes parámetros:

a) El terreno de ubicación deberá poseer autorización del uso de suelo para actividades relacionadas con la industria o la explotación agroindustrial, para ello se deberá realizar la consulta en el POT o EOT municipal, según sea el caso.

b) Poseer disponibilidad de servicio público de acueducto para poder suministrar agua en una proporción de 500 litros por animal a sacrificar.

c) Poseer una cercanía no superior a un kilómetro a una línea de media tensión, con el ánimo de suministrar el servicio de electricidad.

d) Lo ideal es que ésta sea ubicada cerca a un abastecimiento por red de suministro de gas natural, los casos en los que no exista el suministro de este servicio, deberán adecuarse las instalaciones necesarias para almacenar el carbón, diesel o gas propano, según sea el caso. De igual forma deberán implementarse los sistemas de filtración y control ambiental adecuados para cada uno de estos combustibles.

e) Para el manejo de residuos líquidos, la planta de sacrificio y faenado, deberá ubicarse en un área donde exista una mínima posibilidad de contaminación

ambiental, generada por el manejo y disposición final de las aguas residuales, además de esto se deberá planificar que la planta tenga cercanía a una fuente hídrica donde se permita el vertimiento de efluentes, lo cual será autorizado por la corporación ambiental de la región.

f) No podrá ubicarse dentro de una zona de protección, interés o desarrollo ambiental, De igual forma el terreno deberá estar ubicado en una zona no inundable y libre de riesgos de catástrofe ambiental como derrumbes, y fallas.

g) El terreno deberá ubicarse cerca a una vía tipo 0 o 1 para facilitar el transporte vehicular de los animales y de los productos; pero con el fin de no causar una alteración vial, se recomienda que el terreno seleccionado posea una vía de desaceleración que le permita salir del flujo vehicular de la vía principal, para que los camiones desarrollen las maniobras de desaceleración sin perjudicar la movilidad de la zona. Es importante señalar que esta vía también deberá poseer un recubrimiento sólido en pavimento, adoquín o cualquier capa que impida la volatilización de material participado.

h) La planta de sacrificio se deberá ubicar en los municipios que están establecidos por los estudios de racionalización departamental, con el fin de establecer un balance de la disponibilidad de plantas y garantizar un abastecimiento adecuado y una seguridad financiera para las plantas, por lo que se deberán consultar los decretos establecidos por cada departamento.

i) La ubicación de la planta debe ser en una zona en la que no existan a más de 10000 m a la redonda construcciones para vivienda, comercio o de desarrollo institucional. De igual manera se deberá evaluar la expansión municipal y seleccionar un área que no tenga tendencia de desarrollo en por lo menos 20 años.

j) El lugar de localización deberá establecerse, asignándole un geoposicionamiento céntrico de la planta de sacrificio, con respecto a la región que debe abastecer, en los casos donde ésta no sea factible, se deberá buscar la ubicación más favorable para el proceso de distribución y transporte de los productos finales con el ánimo de no elevar los costos de transporte final.

k) El terreno seleccionado deberá poseer un estudio de suelos en el que se establezca que éste cumple con las características requeridas para la construcción de una infraestructura de este tipo, evitando las zonas con mantos de alto nivel freático y suelos profundos. Lo ideal es que se busque una zona donde exista manto rocoso a distancias entre los 6 kilómetros de profundidad, ya que en caso contrario los sobre costos en la fase constructiva por procesos de cimentación harían totalmente inviable el proyecto.

l) Por último se deberá considerar que la ubicación geográfica del terreno tiene que establecerse de acuerdo con lo que determine un análisis vial donde se incluyan criterios de movilidad, disponibilidad de transporte para los operarios, intentando manjar la geoposición del terreno con la confluencia vial de la zona.

4.2. DIAGNÓSTICO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DEL MUNICIPIO DE CHÍA

En el formato de evaluación de plantas de beneficio de bovinos (Ver anexo 1), se evaluaron 11 aspectos, contemplados en la resolución 2905 de 2007 y el Decreto 1500 de 2007.

El primero de éstos hace referencia al cumplimiento de los estándares de ejecución sanitaria, que contempla 12 ítems a saber:

1. Localización y accesos
2. Diseño y construcción
3. Sistema de drenajes
4. Ventilación
5. Iluminación
6. Instalaciones Sanitarias
7. Control Integrado de Plagas
8. Manejo de residuos líquidos y sólidos
9. Calidad de Agua
10. Operaciones Sanitarias
11. Personal Manipulador
12. Instalaciones, equipos y utensilios

De un total de 291 puntos para este primer aspecto, la Planta de Sacrificio y Faenado del Municipio de Chía obtuvo 177, siendo críticos dos aspectos: el primero relacionado con las operaciones sanitarias al no tener documentadas dichas prácticas y el segundo referente a las instalaciones del área de beneficio y faenado, específicamente en los cuartos de refrigeración pues no cuenta con estas instalaciones y en el área de desposte pues no cumple con las características definidas en la resolución 2905 de 2007 para dicha área.

Los otros 10 aspectos evaluados fueron los siguientes:

1. Programas complementarios.
2. Procedimiento operativo estándar de POES.
3. Sistema de análisis de peligros y el plan HACPP.
4. Control de materia fecal, la ingesta y la leche.
5. Prueba de la *Escherichia coli*
6. Estándar de desempeño para la reducción de patógenos para *Salmonella* sp.
7. Inspección ante-mortem.
8. Inspección post-mortem.

9. Cadena de frío y almacenamiento de carne y productos cárnicos.
10. Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles.

La Planta de Sacrificio y Faenado sumó 34 puntos de 117 posibles, siendo cuatro aspectos los que tienen un bajo porcentaje de cumplimiento de la siguiente manera: los programas complementarios (25%), el sistema de análisis de peligros y el plan HACCP (21.7%) y de cero tanto para la cadena de frío y almacenamiento de carne y productos cárnicos y, como en el establecimiento de la vida útil de carne y productos cárnicos comestibles, constituyéndose en temas prioritarios a ser incluidos en las acciones graduales de cumplimiento o con la reubicación de la planta. De un gran total de 410 puntos, la planta cumplió con 211, lo que equivale a un 51,5 % de cumplimiento de los requisitos de sanidad e inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación contemplados en las normas vigentes (ver Resumen de evaluación en el cuadro 10)

Cuadro 10. Resumen evaluación sanitaria y ambiental PSF

ASPECTO	P. MAXIMO	P. OBTENIDO	%
1. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	291	177	60,8
1.1 LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	4	4	100,0
1.2 DISEÑO Y CONSTRUCCION	35	23	65,7
1.3 SISTEMAS DE DRENAJE	7	6	85,7
1.4 VENTILACIÓN	4	3	75,0
1.5 ILUMINACIÓN	3	1	33,3
1.6 INSTALACIONES SANITARIAS	25	11	44,0
1.7 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	6	6	100,0
1.8 CALIDAD DEL AGUA	11	8	72,7
1.9 OPERACIONES SANITARIAS	1	0	0,0
1.10 PERSONAL MANIPULADOR	24	19	79,2
1.11 INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	170	96	56,5
2. PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	8	2	25,0
3. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR DE SANEAMIENTO (POES)	12	6	50,0
4. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PLAN HACCP.	46	10	21,7
6. CRITERIOS PARA VERIFICAR EL CONTROL DE PROCESOS : PRUEBA DE E.COLI.	16	0	0,0
7. ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA SALMONELLA.	4	0	0
8. INSPECCIÓN ANTE - MORTEM	13	10	76,9
9. INSPECCIÓN POST - MORTEM	6	3	50,0
10. CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	9	0	0,0
11. VIDA UTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.	1	0	0,0
TOTAL	410	211	51,5

Fuente: Aragón y Gutiérrez (2009)

En un informe preliminar del Plan de Racionalización de las Plantas de Beneficio Animal para el Departamento de Cundinamarca, 2010, publicado por medio del decreto 64 del 27 de abril de 2010, emitido por el departamento de Cundinamarca, determinó que en la Provincia de Sabana Centro, fueron seleccionadas dos plantas correspondientes a las localizadas en Zipaquirá y Chía, teniendo esta última la cobertura hacia los Municipios de Chía, Cota, Cajicá, Sopó, Tocancipá, Gachancipá y Bogotá, para una población estimada de más de 230.000 habitantes. Debido a esto la planta de sacrificio de chía tiene especial importancia, ya que ella garantiza el abastecimiento de carne de una de las zonas más importantes de la sabana de Bogotá.

4.2.1. ASPECTOS SOCIALES, PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO MUNICIPAL DE CHÍA

Queriendo otorgar especial relevancia a este trascendental segmento dentro del estudio, se realizaron una serie de encuestas, (ver anexo 2) de tal suerte que orientaran y definieran lineamientos sociales. El objetivo de este aspecto es analizar la dinámica interna social que se presenta entre los diferentes actores que se relacionan de forma más o menos articulada y con diversos grados de incidencia con otros eslabones de la cadena productiva de la carne bovina presente en el Municipio de Chía, a través de un eje articulador como el matadero municipal.

Como se puede observar en la Figura 10, la PSF del Municipio de Chía es un centro generador de relaciones humanas que va desde el transporte de los animales, pasa por el sacrificio y beneficio de éstos, continúa con la comercialización de producto y subproductos y, termina con el consumo.

Es así como se entablan relaciones de trabajo y de comunicación directa e indirecta entre los diversos actores que allí intervienen. Las relaciones hacen

referencia al contacto que cada eslabón de la cadena hace con el ser humano a nivel económico y de responsabilidad frente al resultado.

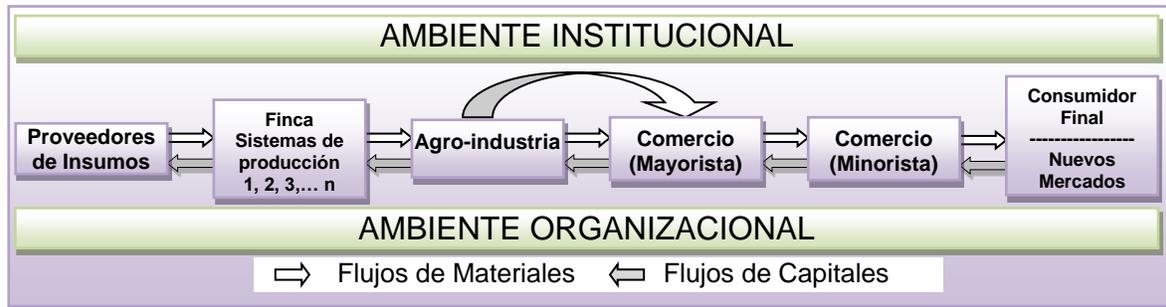


Figura 10. Eslabones de una cadena productiva general.

Fuente: Castro et al, 1995; citado por Gomes et al, 2002

La figura No. 11, analiza las relaciones que se generan alrededor del matadero, muestra la interrelación existente entre el capital humano que labora en el matadero, su entorno y su infraestructura social; los administradores del matadero tienen relación directa con los empleados y los ganaderos (usuarios), donde estos últimos establecen la relación comercial directa con los 4 socios o encargados de cada sala quienes a su vez dirigen sus cuadrillas.

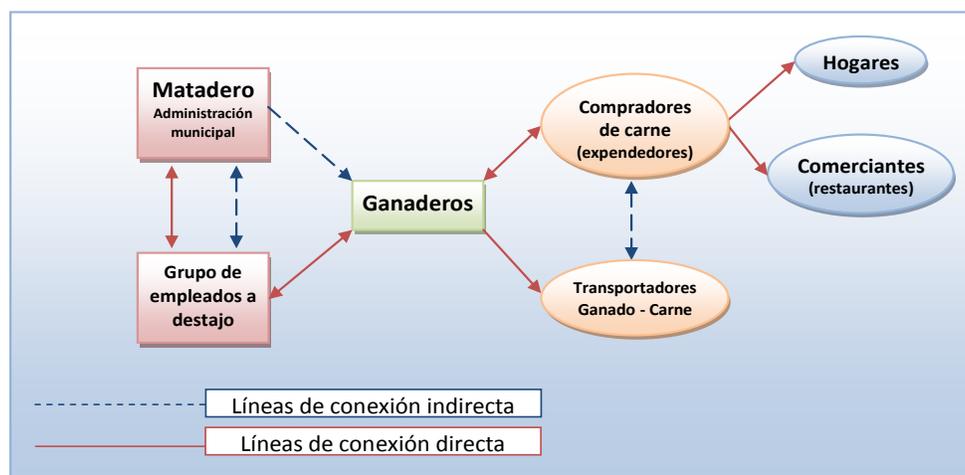


Figura 11. Análisis general de las relaciones alrededor del matadero.

Fuente: Elaboración propia con datos de la administración de la planta de sacrificio y faenado de chía Cundinamarca

El pago funciona a destajo para 32 operarios, es decir, por animal sacrificado, siendo este costo diferente para cada labor.

De otra parte las relaciones indirectas se presentan en cuanto a las obligaciones sociales, pues estas no existen y en cuanto a los 28 operarios restantes, estos mantienen una relación directa con los socios encargados ya mencionados, quienes dirigen las cuadrillas de cada sala.

Los ganaderos (usuarios) por su parte se relacionan directamente con los expendedores, pues estos son sus compradores y el factor que les permite el ingreso económico mensual. De igual forma mantienen una relación directa con los transportadores de bovinos y porcinos, pues son los primeros generadores de egresos en el proceso de comercialización y por otro lado con los transportadores de carne, quienes distribuyen el producto a los compradores.

Los expendedores de carne se relacionan indirectamente con los transportadores debido a la forma de negociación del producto con el ganadero, dichos actores colocan la carne en el expendio y crean relaciones directas con los consumidores (hogares, restaurantes, tiendas) debido a que estos son los generadores de ingresos.

Estas relaciones son las que permiten, el manejo cotidiano del matadero y las que mueven los recursos económicos en la zona e intervienen en la calidad de vida de los involucrados (Matadero, Talento Humano, Ganadero, Expendedores, Transportadores y Consumidores).

4.2.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS GANADEROS

Los aquí denominados ganaderos son las personas tomadoras del servicio del matadero. Estas personas se caracterizan por ser los comerciantes mayoristas del producto, donde el objetivo de su actividad en este negocio es maximizar su ganancia neta. Con ellos la mano de obra es negociable y la pagan de forma directa a destajo. El ganado que negocian procede de los departamentos de Boyacá y Casanare esencialmente, aprovechando la vía doble calzada Briceño-Tunja-Sogamoso, que también conduce a Yopal.

El sacrificio se hace en los mataderos habilitados en la región, Chía, Zipaquirá y Tocancipá. Consideran que la actual planta genera un impacto ambiental negativo, pues cuenta con limitaciones debido a la insuficiente capacidad en la recepción de ganado y disponibilidad de agua principalmente, reconociendo que la mayor fortaleza es la calidad del producto originado en la misma (ver figura 12) y que las debilidades están asociadas a la localización, la generación de malos olores y vertimientos (ver figura 13).

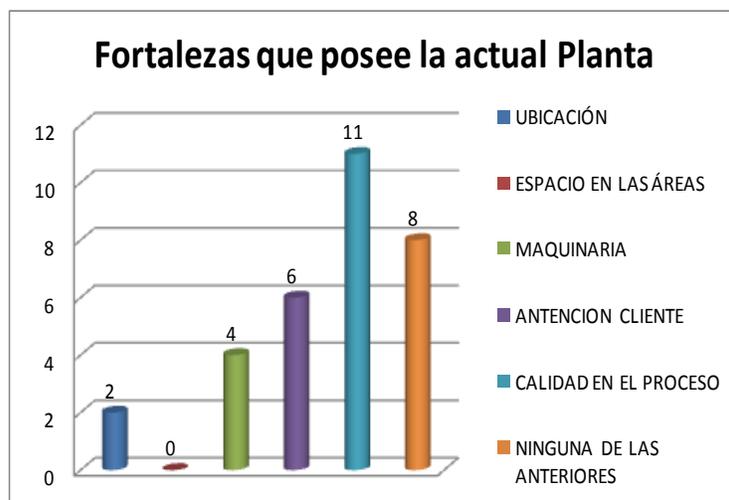


Figura 12. Fortalezas de la actual PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

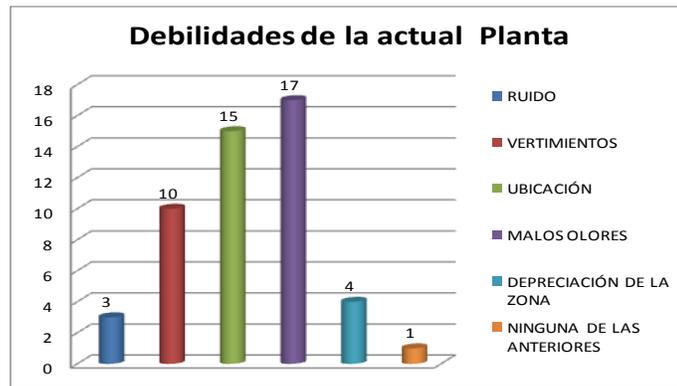


Figura 13. Debilidades de la actual PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

Con el ánimo de generar un proceso de planificación de la nueva planta que incluya componentes ambientales y sociales se realizaron varios procesos de encuesta a los diferentes actores relacionados con la actividad de sacrificio, es así como en la figura 14 muestra que la construcción de una plaza de ferias, una zona bancaria, zona de restaurantes y zona de expendio de carnes son los principales servicios que debería tener la nueva planta de sacrificio y faenado. Sin embargo, también sería recomendable que esta tuviera una zona de abastecimiento de combustibles y una rueda de negocios agropecuarios.



Figura 144. Servicios propuestos en la nueva PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

De igual forma el presente estudio intento valorar que afectaciones generaría la reubicación de la planta a las personas que trabajan de forma directa con la planta de sacrificio, para ello se debe observar la figura 15 la cual muestra que las principales afectaciones serian de tipo económico, asociadas a los sobre costos por transporte del personal y de los productos, también se vería afectada la logística ya que la actual ubicación de la planta permite que el transporte de los productos sea muy fácil. Un aspecto bien significativo para la investigación es que a pesar de las anteriores afectaciones, el presente estudio muestra que las personas que trabajan con la planta de sacrificio no consideran que la reubicación del planta afecte su entorno familiar, lo que es muy importante ya que para la gestión ambiental es fundamental que el proyecto garantice un equilibrio en el entorno socio ambiental que garantice la sostenibilidad y sustentabilidad.

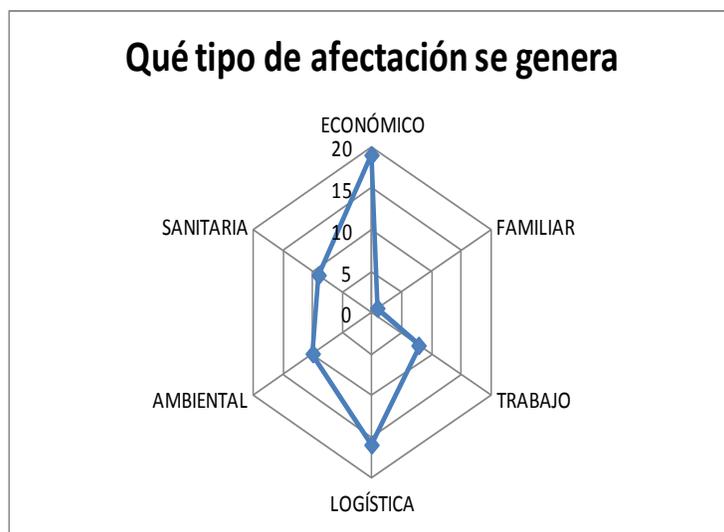


Figura 15. Afectación por cambio en la PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

Por otro lado, estos actores de la cadena deben pagar tres impuestos: degüello, derechos al matadero y, para el mantenimiento de la planta de tratamiento de

aguas residuales, que para el caso de los porcinos está en \$15.000 y para el caso de los bovinos en \$32.540 (valores 2010).

4.2.3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE TRABAJADORES

Para el desarrollo de actividades internas en el matadero, el talento humano cuenta con cuatro salones: el primero corresponde al salón de sacrificio, el cual se divide en dos zonas o áreas, una de oreo y otra de vísceras rojas, en segundo lugar el salón de cocinas o de menudo y vísceras blancas, el tercer salón corresponde al de subproducto en el cual se limpian las patas, las cabezas, las pieles y, por último la sala de porcinos.

En cada una de estas zonas laboran las cuadrillas, lideradas por un encargado y su labor consiste en la coordinación con los usuarios, el desempeño del trabajo de los operarios y el pago a los mismos.

Por ejemplo la cuadrilla de la sala de sacrificio está conformada por un descabellador quien es la persona que da la estocada al animal para insensibilizarlo. Luego a éste lo iza un apuñalador o desangrador y posteriormente cinco desolladores le retiran las patas traseras y la piel de la misma zona, otro se encarga de quitar la cabeza y las patas delanteras igualmente la piel de esta zona; finalmente un eviscerador retira las vísceras y las dispone en los canales.

Cuadro 11. Distribución del Talento Humano en el Matadero.

Cargo	Hombres	Mujeres	TOTAL
Administrador y Sanidad	1	1	2
Calderista	1		1
Celadores	3		3
Operarios de aseo	4		4
Operarios a destajo	23	9	32
TOTAL			42

Fuente: Elaboración propia.

En el cuadro 11 se puede observar que la población general del matadero es aproximadamente alrededor de 42 personas, de las cuales 10 pertenecen a la administración del matadero, es decir al servicio directo del municipio, desglosándose de la siguiente forma: una administradora, una de limpieza y desinfección o sanidad, una calderista, tres celadores, cuatro operarios de Aseo; aunado a los treinta y dos operarios que trabajan en las diferentes operaciones del proceso y que no poseen ninguna vinculación laboral directa con la planta, lo que claramente muestra una violación a sus derechos laborales.

El trabajo de servicio del matadero ha venido siendo desarrollado por tres familias, desde los inicios de operaciones en el año de 1935, la vinculación al mismo se ha venido realizando de generación en generación, lo que significa que el motivo de vinculación es por tradición familiar.

Como se puede observar en la figura 16, a nivel de experiencia el talento humano del matadero, siendo el promedio de tiempo vinculados de 24,45 años, lo que muestra una mano de obra con amplia experiencia y calificada. Dentro de las personas que laboran se encuentran 4 adultos mayores.

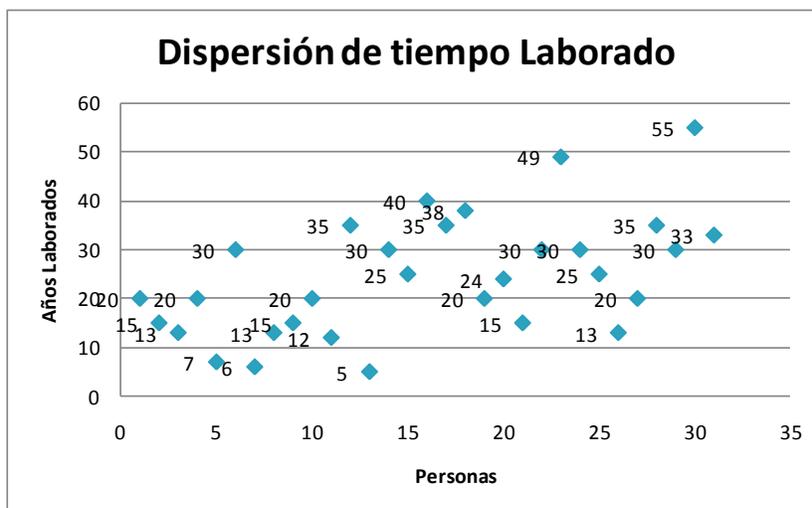


Figura 16. Tiempo laborado por los trabajadores

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

En la figura 17, se puede observar cómo es el pago de los trabajadores. Por lo tanto, de acuerdo con lo que se mencionó anteriormente, éste se hace a destajo, manifestando ellos que devengan entre 1 y 2 salarios mínimos mensuales vigentes. En caso de trasladar la Planta declaran querer seguir desarrollando su labor pero mejorar su vinculación a un estado de mayor estabilidad, al ser contratados directamente por el Municipio.



Figura 17. Vinculación que los trabajadores desearían en la nueva PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

Los trabajadores realizan su trabajo de forma independiente con vinculación a destajo, lo cual es una desventaja a nivel de seguridad social, pues no hay garantía de continuidad de pago en lo que respecta a salud, pensión y ARP, encontrando población vulnerable ante cualquier eventualidad o accidente, tanto de trabajo como a nivel personal y muestra un panorama próximo nada alentador de adultos mayores trabajadores durante toda su vida, sin ningún respaldo económico (sin pensión). De igual forma no existe la posibilidad en caso de accidente de un trabajador que este tenga incapacidad o que se beneficie de pensión.

Es importante resaltar, que la administración del matadero manifiesta que los vinculados a destajo, tienen acceso a los servicios de salud mediante el SISBEN. Este tipo de contratación es una manera de empleo informal, que genera desigualdades y externalidades sociales que deben corregidas para ser incluidas en el valor final de los productos.

El comportamiento general de los trabajadores muestra un marcado individualismo, lo que no les ha permitido crear una organización informal o formal; de igual forma por la modalidad en que trabajan solo se preocupan por su labor, son ellos los que se encargan de su dotación de elementos de protección personal para el trabajo, por lo tanto no hay compromiso en la adquisición periódica de estos, encontrando que no hay uniformidad en cuanto a los materiales de la mismos y en la utilización de implementos que no son aptos para esta labor.

La parte administrativa del matadero, a través de talleres y charlas de capacitación ha desarrollado incentivos para intentar consolidar un equipo de trabajo, donde el fin último es dar reconocimiento a la importancia del trabajo que desarrollan como beneficio propio y para la comunidad en general, así como de las medidas higiénicas y sanitarias para obtener un producto con la calidad requerida.

4.2.4. DESCRIPCIÓN GENERAL DE TRANSPORTADORES

Los transportadores de bovinos y porcinos establecen un vínculo comercial directamente con el usuario. Al ingreso el administrador encargado revisa que el vehículo cuente con las normas establecidas para este tipo de transporte, en este caso que tenga buen espacio para que los animales no sufran durante el transporte, que el piso sea antideslizante, que tenga divisiones para que los animales no se golpeen entre sí y que cuente con los documentos exigidos para este tipo de transporte. El transporte de porcinos se realiza en las mismas condiciones de los bovinos.

Los transportadores de Carne se vinculan directamente con el usuario. En este caso también el administrador encargado vigila que el vehículo esté en condiciones apropiadas para el transporte de la carne; que sean furgones cerrados, de material apropiado como acero inoxidable, aluminio, y/o que la lámina este pintada con pintura epóxica blanca; deben funcionar con tasajera para colgar la carne y los ganchos deben ser en acero inoxidable. De igual forma que las personas que estén manipulando el alimento tengan la dotación completa y que cumplan con los documentos exigidos para este tipo de transporte.

Los transportadores de canal prestan su servicio a más de cuatro expendedores, manifestando que el sacrificio de los animales lo hacen principalmente en el matadero Municipal de Chía, siendo la carne de bovino y sus vísceras, seguido de la carne porcina y sus vísceras, los productos que mayor transportan.

En la figura 18, ellos mencionan que son propietarios de los vehículos en un 100% y aseguran cumplir con las normas sanitarias establecidas por las normativas. Sin embargo, al corroborar si el vehículo tiene refrigeración el 90% no tiene con lo que se verifica que no es cierto que cumplan el 100% de la normatividad vigente

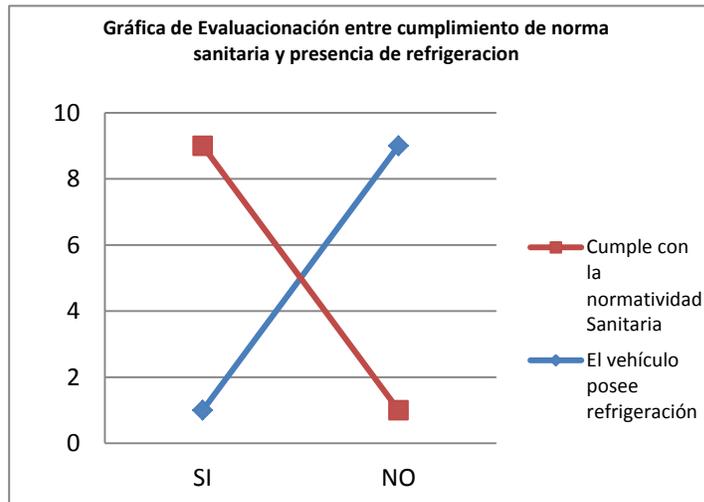


Figura 18. Evaluación del Cumplimiento norma

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

En la figura 19, se puede observar el cumplimiento respecto al uso de los equipos de protección personal (EPP), siendo el casco el que menos utilizan, sobresaliendo el uso de botas y overol. Por otro lado, los colaboradores no están muy seguros de que tan favorable sea el traslado de la planta, pues se asume que aumentarían los costos de transporte de los productos, aunque consideran que podría mejorarse la oferta de empleo y habría una afectación positiva en los aspectos económicos y familiares principalmente. Ante la posibilidad de ser socios de la nueva Planta de Sacrificio y Faenado es total su aceptación a la propuesta.

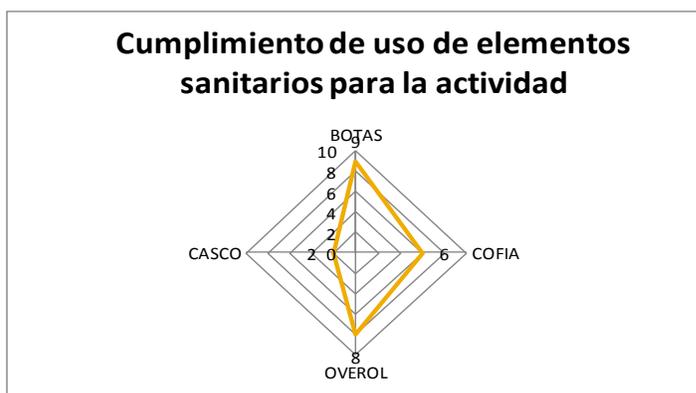


Figura 19. Cumplimiento uso de EPP
Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

4.2.5. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS EXPENDEDORES

En la figura 20, se puede observar que la mayoría de expendedores compran la carne en canal, las cuales son transportadas en un furgón, comercializando entre 15 y 30 reses por mes, hasta 5 cabezas de ganado porcino. Las preferencias por las características de la canal del ganado es que éste tenga una procedencia de climas cálidos, preferiblemente de razas tipo *bos indicus*, que sean machos y jóvenes. Cuentan con sistemas de refrigeración para la maduración de la carne.

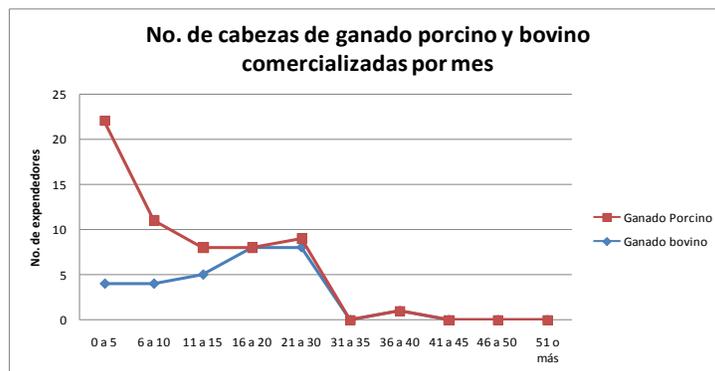


Figura 20. Relación cabezas de ganado bovino y porcino comercializadas mensualmente

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

De acuerdo con la información suministrada, de este negocio dependen de tres hasta cinco personas, y que el rango de personas que compran en sus locales está entre 21 y 30 y entre 61 y 70 (ver figura 22); manifiestan que de trasladarse la planta, el precio de la carne puede aumentar hasta \$200, que sus ventas se mantendrían hasta podrían aumentar. Dicho cambio traería beneficios ambientales y económicos para el Municipio y que de convertirse la planta en una central de carnes participarían como socios de la misma.



Figura 21. Número de personas que compran en su establecimiento por día

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

Los expendedores ubicados en torno al matadero del municipio de Chía ofrecen como producto carne bovina y porcina, con una relación proporcional de venta de cinco – uno (5:1), es decir por cada venta de 5 reses venden 1 porcino.

El producto objetivo de su trabajo debe ser negociado y “regateado”, y se genera una competencia diariamente con los otros expendedores, debido a que de esta práctica depende el cobro final y su ganancia en la comercialización posterior. Los

expendios de carne proveen su producto a través de venta a los hogares y otros comerciantes de la zona, siendo estos últimos en su mayoría los que poseen restaurantes.

4.2.6. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN EN GENERAL

La carne es comprada por los consumidores en los expendios y supermercados del Municipio. Tanto compradores como consumidores hacen un reconocimiento que la calidad de la carne es de regular a buena, (ver figura 22) a pesar de que manifiestan que en su criterio el proceso de producción de la canal y las condiciones de higiene de los expendios no cumplen con las normas sanitarias e higiénicas en más de un 64%.

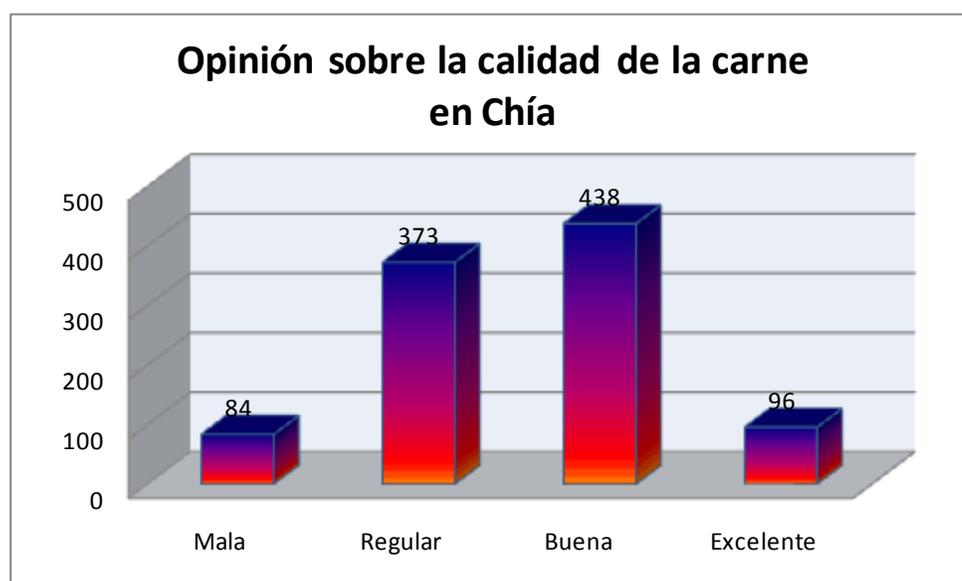


Figura 22. Calidad de la carne obtenida en el matadero de Chía

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

En la figura 23, se muestran los resultados obtenidos de acuerdo con la ubicación actual de la planta de sacrificio y faenado, en donde se genera un impacto ambiental negativo, por su localización y la emisión de olores ofensivos principalmente, lo que afecta la salud de la población, razones por las cuales ven conveniente la reubicación de la misma, preferiblemente hacia la zona rural del Municipio.

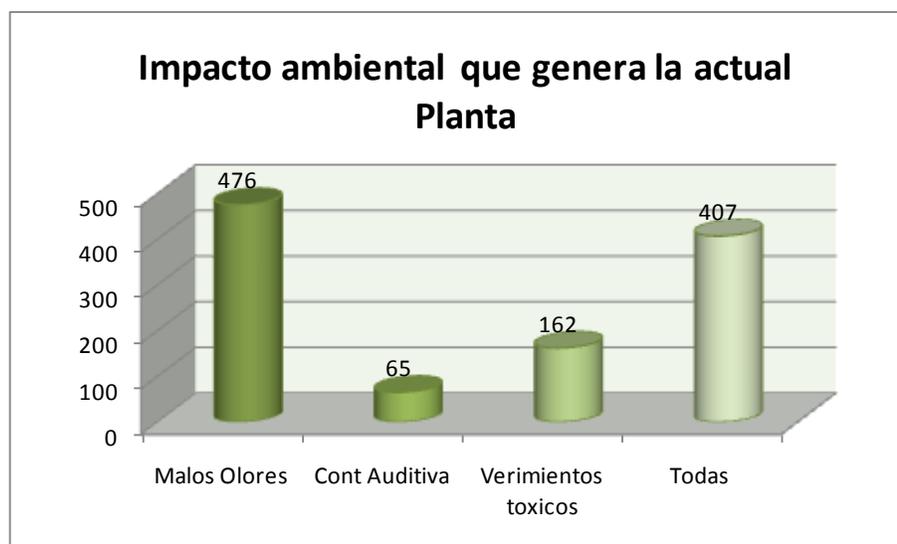


Figura 23. Impacto ambiental generado por la actual PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

En la figura 24 se observa la afectación del traslado de la planta se ve como positiva al cambiar las condiciones ambientales, sanitarias y económicas, ampliando la oferta cárnica y de empleo, por lo que estarían dispuestos a pagar un precio mayor al mejorar el proceso de producción.

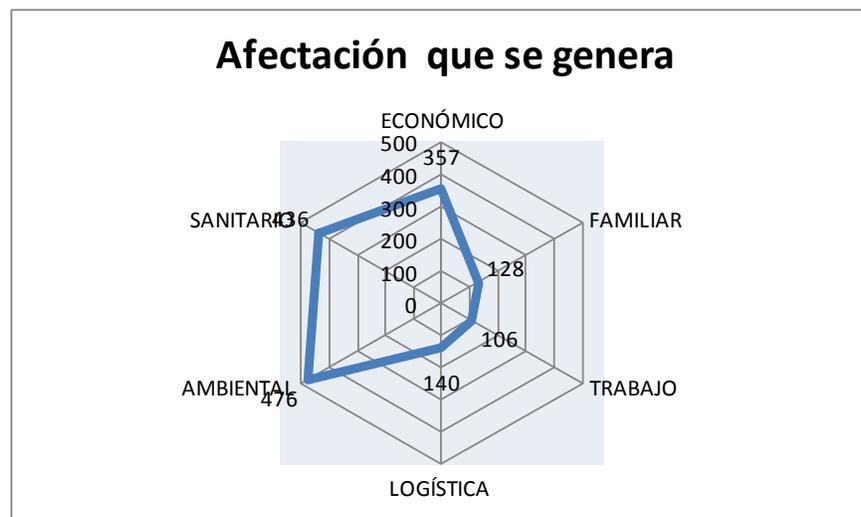


Figura 24. Afectación que se genera con el traslado de la PSF

Fuente: Elaboración propia con datos del estudio.

En conclusión se tendría que los actores reconocen la problemática ambiental que presenta la actual planta de sacrificio y faenado, sus debilidades y fortalezas, cada actor desde su punto de vista y desde los intereses de cada quien, pero encontrando puntos comunes como la localización inadecuada de la misma por quedar en la zona urbana y la emisión de olores ofensivos que afectan la salud de la población. Frente a esta situación encontrada se plantea y reconoce que debe ser reubicada, mejorando los servicios prestados y el uso de prácticas higiénicas y sanitarias que redundará en la eficacia del proceso y la calidad de los productos, asumiendo el costo que esto pueda implicar.

4.3. LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES PARA LA UBICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE UNA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO PARA EL MUNICIPIO DE CHÍA (Cundinamarca, Colombia).

Con la puesta institucional concebida y desarrollada a partir de la Constitución de 1991, los procesos de producción en Colombia, en cabeza del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, se han empezado a transformar

basados cánones acordes con las tendencias mundiales, el cuidado y administración adecuada de los recursos.

En este sentido el Ministerio en mención, como organismo rector de la Gestión Ambiental del país, ha definido, entre otros, los instrumentos administrativos y los mecanismos necesarios para prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, a la vez que establece los mecanismos de concertación con el sector privado y con los diferentes sectores productivos, con el fin de introducir la dimensión ambiental en sus diferentes actividades (Ministerio del Medio Ambiente, Sociedad de Agricultores de Colombia, Federación Nacional de Fondos Ganaderos; 2002).

Como una estrategia en esta visión, aparecen en el año 2002 las guías ambientales, a mediano y largo plazo, como un marco de referencia técnica para todos los agentes que conforman el Sistema Nacional Ambiental, con la idea de convertirse una herramienta práctica para el mejoramiento de la planeación y gestión ambiental de la actividad analizada, al tiempo que se presenta como un instrumento para el diseño de planes y medidas de prevención y control sanitario y ambiental por parte de las empresas y facilita el trabajo de las autoridades competentes.

Las medidas planteadas en estos documentos buscan entonces optimizar los procesos de transformación, de tal manera que redunden en el mejoramiento del entorno socio-económico, biofísico y sanitario de las comunidades afectadas, en la optimización de cada proceso, para este caso, de beneficio del ganado y el reciclaje de residuos, en la oferta de productos limpios y en el mejoramiento de la viabilidad económica de las empresas a partir de la evolución sostenible de los ecosistemas.

Sin embargo, los antecedentes descritos específicamente en la guía para el sector, emitida en el año 2002, donde se hace referencia a serias carencias de los

procesos de sacrificio y faenado, ausencia de programas educativos y estrategias de mejoramiento de la calidad de los procesos, que apuntaran a lograr mayor eficiencia y competitividad sanitaria del producto y reducción de los daños ambientales que generan las tecnologías actuales (Ministerio del Medio Ambiente, Sociedad de Agricultores de Colombia, Federación Nacional de Fondos Ganaderos; 2002), en la cadena de producción de la carne prevalecen hoy en día.

Por esta razón se propone este documento, como una herramienta que desde el enfoque de la gestión ambiental, sirva de marco referencial para un caso puntual, pero con la convicción de que pueda ser reproducible en otros espacios, los cuales deberán tener en cuenta las condiciones particulares de cada planta de sacrificio. Es así como el documento plantea elementos que deben ser considerados para la construcción de la Planta de Sacrificio y Faenado (PSF) de Chía, tomando como referencia tres aspectos asociados a ésta: la Planeación, la Planificación Territorial y el Ordenamiento Ambiental del Territorio.

4.3.1. LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN LA PLANEACIÓN

Entiéndase para este documento la planeación como el esfuerzo interinstitucional deliberado y sistemático destinado a organizar el proceso de desarrollo económico y social en una dirección: el logro de mayor calidad de vida de la población, con equidad y sostenibilidad (MAVDT, 2004).

Para la construcción de la PSF se debe considerar lo que se detalla a continuación:

- Es obligación de la administración de la PSF desarrollar convenios interinstitucionales en materia de seguridad y capacitación que propendan por su debido funcionamiento y el adecuado tanto para el personal asociado a los

procesos desarrollados en la planta, así como fijar las tarifas de compra de ganado. (Ver Anexo 3 Constitución de la Sociedad. Propuesta configuración mixta (gremio ganadero asociado, Alcaldía a través de la Secretaría de Ambiente del Municipio).

- Es necesario garantizar la disponibilidad de servicios públicos (acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, gas, recolección de residuos sólidos) en cantidad, calidad y continuidad, de acuerdo con la necesidad de la PSF, para así determinar cuál podría ser el área que cumpla con la prestación de dichos servicios. Es conveniente disponer de instalaciones para el tratamiento de las aguas servidas y procurar el reusó del recurso hídrico, así como el aprovechamiento de los subproductos no comestibles del proceso.
- Apoyar la ponderación de la mano de obra calificada y velar por la profesionalización del personal, la utilización preferiblemente mano de obra local, asegurándose de las condiciones laborales de los trabajadores, que permitan mantener los estándares de salud ocupacional y seguridad industrial; el aseguramiento ante riesgos profesionales y pensión, minimizando la informalidad en la prestación de estos servicios.
- Optar por el bienestar animal, en las etapas de recepción, alojamiento, trato, cuidado responsable y manejo adecuado, para evitar un stress innecesario; a través de tiempos de cuarentena racionales, corrales con su respectivo abastecimiento de agua, sombra y en estado de limpieza y equipos de insensibilización apropiados.
- Los análisis para la viabilidad financiera con el fin de buscar alternativas de cofinanciación, convocando a los actores de la cadena productiva del sector público y privado, con el propósito de optimizar los recursos y mitigar las cargas presupuestales a nivel de entidad territorial.

4.3.2. LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN LA PLANIFICACIÓN TERRITORIAL

El objetivo de la planificación territorial es asegurar y mejorar el funcionamiento socioeconómico y socio ecológico de los territorios teniendo en cuenta los principios del desarrollo sostenible (Farinós, 2008).

Es necesario tener en cuenta que:

- Para la ubicación de la PSF se debe articular las distintas políticas sectoriales, las apuestas de competitividad definidas por las administraciones de territorios determinados por divisiones político administrativas, los determinantes ambientales expedidos por las autoridades ambientales regionales, las estrategias empleadas por los entes de control y vigilancia, ya que en estos territorios se establecen complejas relaciones socioeconómicas que determinan la dinámica ambiental de la zona.
- Un elemento esencial para la localización de la PSF es el acceso a vías de transporte que soporten el tránsito permanente de vehículos de carga (camiones y furgones), con tal capacidad que no permita que se genere congestión vehicular y deterioro prematuro de las vías. Debe haber siempre un acceso despejado y suficiente para trasladar los animales y descargarlos en los corrales así como para recoger las canales, los subproductos del proceso de sacrificio y los subproductos asociados a la cadena de producción dentro de las instalaciones de la planta. Asimismo, un sistema de vías acorde con las necesidades del personal que labore en la planta.
- El tamaño de la PSF se podrá establecer de acuerdo con las proyecciones de la demanda de productos cárnicos y subproductos para el abastecimiento del mercado interno y/o externo, la oferta de bienes y servicios ambientales, de la

capacidad de sacrificio, disponibilidades técnicas y dotación, el carácter regional o el régimen especial y los servicios adicionales que se quieran prestar al cliente.

- Para la ubicación de la PSF, se puede considerar la equidistancia entre los centros de producción y los de comercialización y distribución de productos y subproductos, o la inclusión de los mismos dentro del área de servicios adicionales.

4.3.3. LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN EL ORDENAMIENTO AMBIENTAL DEL TERRITORIO

Dentro de los parámetros necesarios a tener en cuenta al momento de evaluar la posible ubicación de una PSF es el Plan de Ordenamiento Ambiental Territorial de una región en particular, por lo tanto:

- Debe tenerse en cuenta los determinantes ambientales de la región donde se pretenda instalar la PSF, pues es necesario saber la presión que se está ejerciendo sobre los bienes y servicios ambientales, a partir de un análisis poblacional y demográfico que determina los procesos de urbanización, el desarrollo de actividades productivas, la necesidad de servicios públicos y sociales, las redes de comunicación, la movilidad, la articulación urbano-regional, dentro de un escenario prospectivo y en concordancia con la estructura ecológica principal.
- Las PSF deben estar ubicadas teniendo presente aspectos biofísicos asociadas a condiciones climáticas como la dirección y velocidad del viento, para evitar material particulado, olores ofensivos y vectores, la temperatura para planificar lo relacionado con la refrigeración de productos y características de las instalaciones, la precipitación para la manejo y aprovechamiento de agua lluvia, lo anterior con el

fin de garantizar la higiene y sanidad propias para la inocuidad de los productos allí procesados así como el bienestar y salud de los consumidores.

- Si se propone la PSF de Clase I, la cual permite exportar la carne, se deberá tener en cuenta la forma de llevar estos productos fuera del país, dentro del sistema de vías e infraestructuras, tales como aeropuertos, puertos fluviales o marítimos y vías transnacionales, entre otros.

4.3.4. LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y SOCIALES EN EL ORDENAMIENTO DEL TERRITORIO

El modelo de ocupación del territorio pretende consolidar a largo plazo el uso y la intensidad en el uso del suelo de los sistemas estructurantes que fueron apropiados por un Municipio dado. Por lo anterior hay que tener en cuenta que:

- Cuando las plantas de sacrificio y faenado (PSF) estén localizadas en zonas urbanas y empiecen a ser absorbidas por el crecimiento de éstas, deberán trasladarse y situarse en suelos rurales, en las que la tierra es menos costosa, ubicándose en áreas donde el régimen de uso, permita la realización de actividades agroindustriales y que no genere conflicto con las dinámicas socioeconómicas aledañas.
- Teniendo presente la proyección de vida útil del proyecto (mínimo 20 años), las PSF no deben ser ubicadas en zonas urbanas ni de expansión urbana, para evitar a futuro, conflicto por uso en el suelo.
- Las áreas de altas amenazas, vulnerabilidad y riesgos no mitigables tampoco pueden ser consideradas para el emplazamiento de ésta estructura de apoyo a la

producción económica, ya que hay que salvaguardar la vida y optimizar los recursos invertidos.

- Como la localización de la PSF debe quedar en suelo rural y, de acuerdo con la legislación vigente (Decreto 3600 de 2007), ésta deberá situarse fuera de las áreas contempladas en la Categoría de protección en suelo rural, quedando por lo tanto dentro de la Categoría de Desarrollo Restringido, en áreas destinadas a actividades económicas o en suelos suburbanos.
- Como la localización de la PSF debe quedar en suelo rural y, de acuerdo con la legislación vigente (Decreto 3600 de 2007), ésta deberá situarse dentro de la Categoría de Desarrollo Restringido, en áreas destinadas a actividades económicas o en suelos suburbanos.
- Es importante que la curaduría, o la oficina de planeación municipal o quien cumpla las funciones de expedir las licencias, controle la construcción de viviendas alrededor de la zona de la planta de sacrificio y faenado.

Tomando en consideración los siguientes criterios y parámetros determinantes de los lineamientos se logró establecer las áreas posibles y recomendadas para el emplazamiento de la PSF:

- Afectación del Plan de Ordenamiento Territorial del Municipio de Chía (POT) y la compatibilidad con el régimen de uso definido y adoptado por el Municipio. El municipio de Chía determinó áreas que permiten un uso dotacional institucional y las denominó “Zonas Municipales de Jardín y de Jardín Especial (ZMJ, ZMJE). 995.77 Ha.
- Existencia de vías de comunicación y la localización respecto vías de primer, segundo o tercer orden, siendo la vía más próxima la Autopista Norte.

- Calidad de la vía en cuanto a si es pavimentada o no. Se definió que la Autopista Norte es de alta prioridad para efectos de mantenimiento.
- Proximidad a los centros de consumo, como la cabecera municipal de Chía y a través de la Autopista Norte a Bogotá.
- Disponibilidad de servicios públicos (acueducto, alcantarillado, aseo, energía, gas, telefonía). Según datos suministrados por la Subsecretaría de Ambiente del municipio, la zona recomendada cuenta con cobertura de servicios públicos.
- Disponibilidad del terreno sin limitaciones por actividades circunvecinas como vivienda campestre, equipamientos o centros poblados; ya que la zona es propiedad del municipio.
- Condiciones físicas: topografía, condiciones del subsuelo y de salubridad.
- Disponibilidad de mano de obra y calificación de la misma. Se deberá analizar si los empleados actuales se pueden desplazar con facilidad a la nueva PSF y en caso de tener mayor demanda de empleados se deberá igualmente analizar este aspecto.

Si se tienen en cuenta los anteriores lineamientos para el caso del Municipio de Chía, se tiene la siguiente situación vista cartográficamente.

Las zonas que permiten el emplazamiento de una PSF son las de carácter *Dotacional Institucional, Jardín de uso Múltiple, Jardín de Uso Múltiple Especial*, entre otras que tienen características como:

1. En las figuras 25 y 26 se evidencia el crecimiento de la zona urbana sobre la actual PSF, vista desde la década de los 70 hasta ahora
2. Revisando la cartografía de zonificación del POT 2000 (ver figura 27), se definieron las zonas de Jardín de Uso Múltiple y Múltiple Especial, que además sean próximas a la Autopista Norte y a la vía que conduce a Zipaquirá (ver figura 28).
3. Tomando en cuenta las dos zonas anteriores y observando la confluencia vial y los mercados de consumo, se puede establecer que la zona más indicada para la ubicación de la planta es la zona que se encuentra en la vereda de fusca (ver figura 29),
4. Teniendo en cuenta lineamientos técnicos y sociales se determinó la siguiente área (358.24 Ha) como recomendada para la ubicación de la PSF.

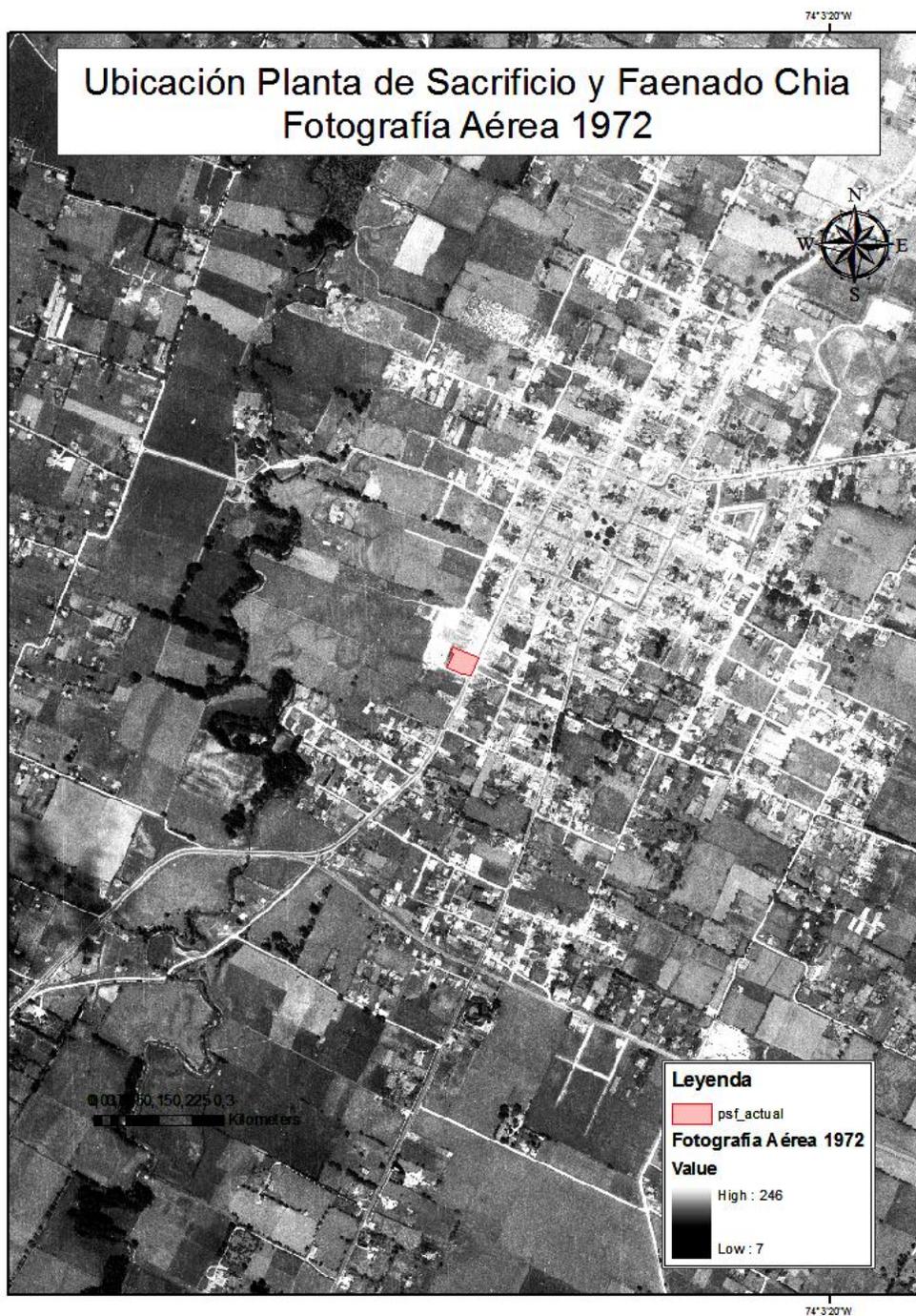


Figura 25. Ubicación de la actual planta de sacrificio en una fotografía aérea de 1972

Fuente: Dirección de medio ambiente y del desarrollo agropecuario (2005)

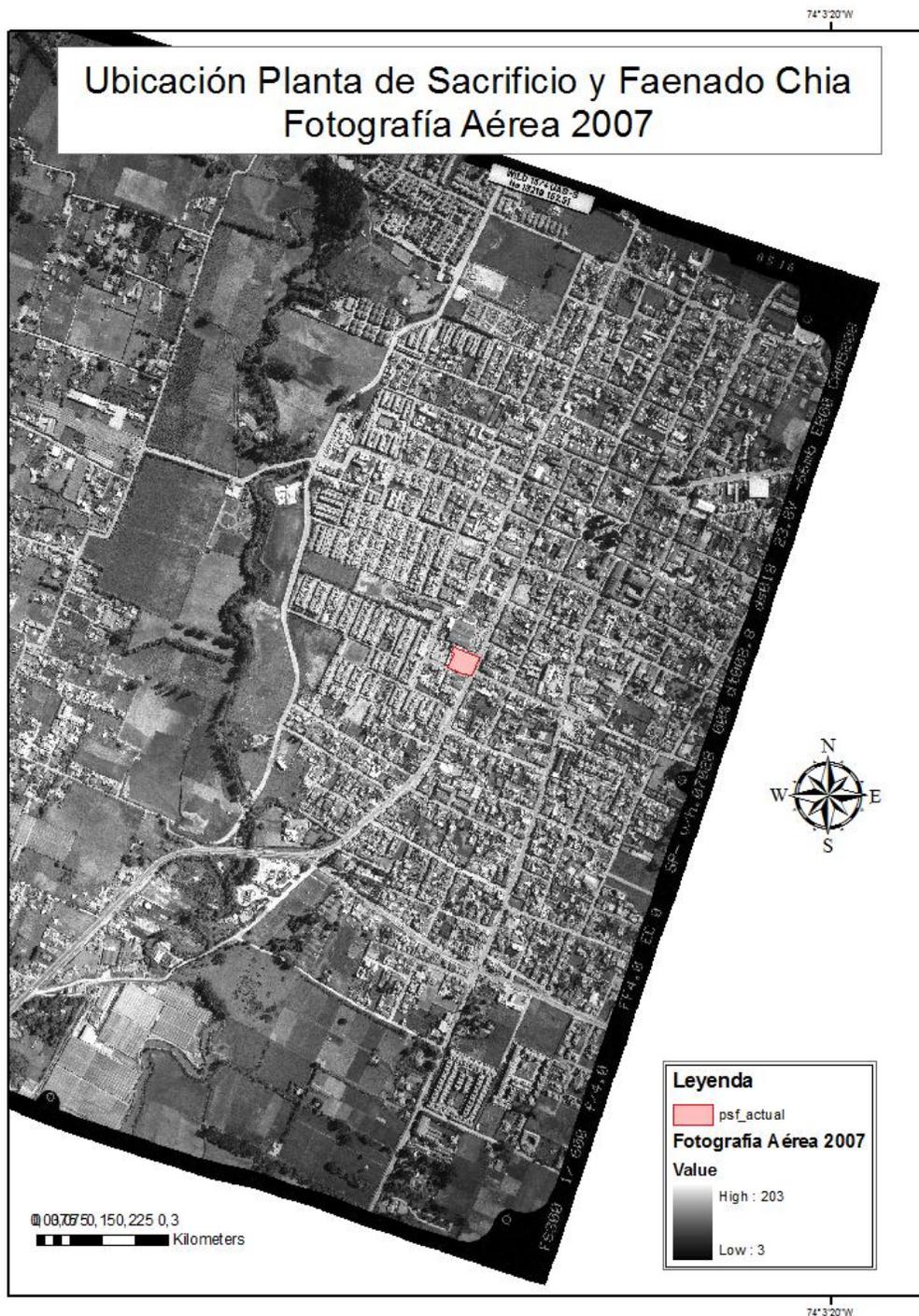


Figura 26. Ubicación de la actual planta de sacrificio vista 2007

Fuente: Dirección de medio ambiente y del desarrollo agropecuario (2008)

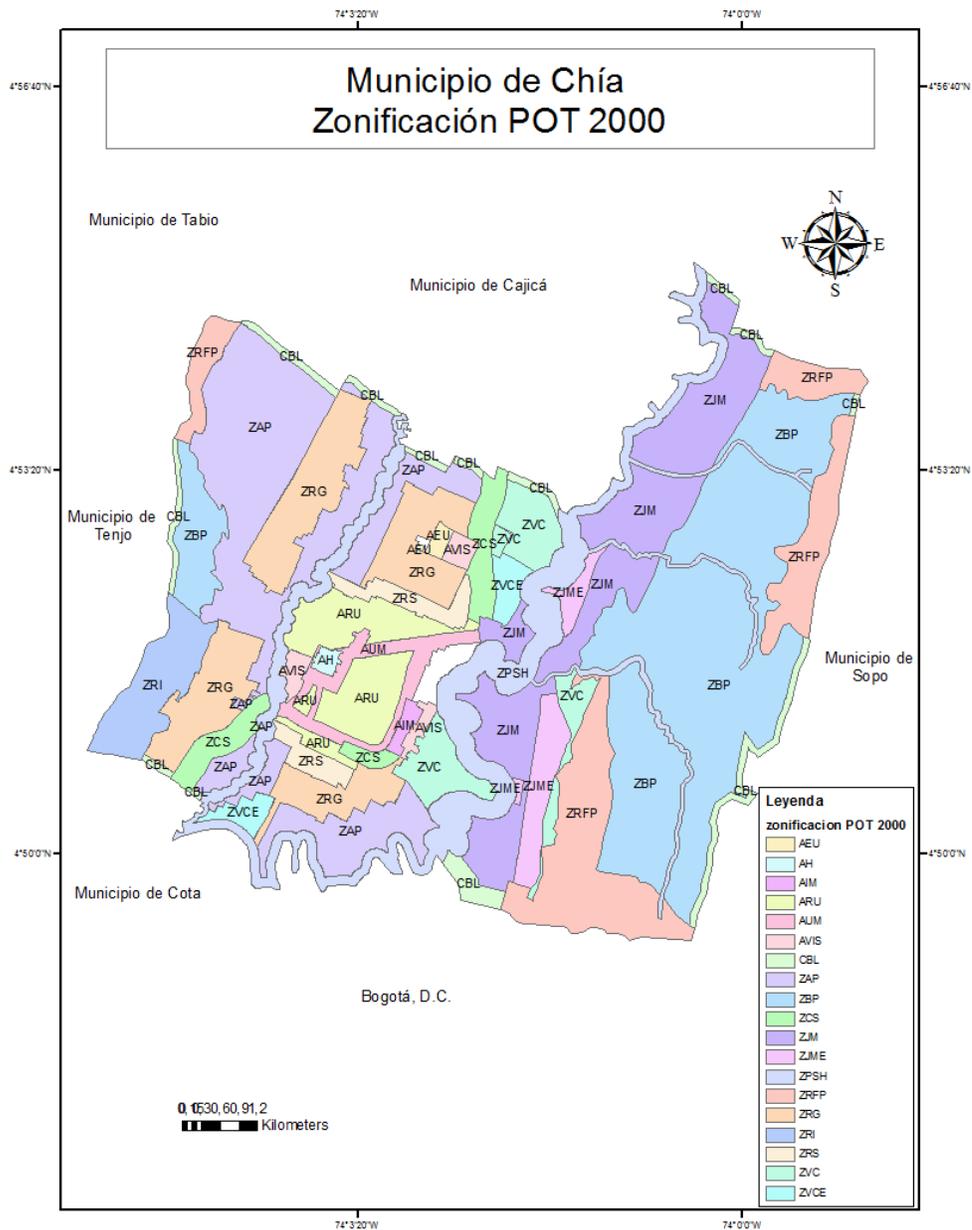


Figura 27. Zonificación POT 2000, Chía

Fuente: POT 2000, Chía.

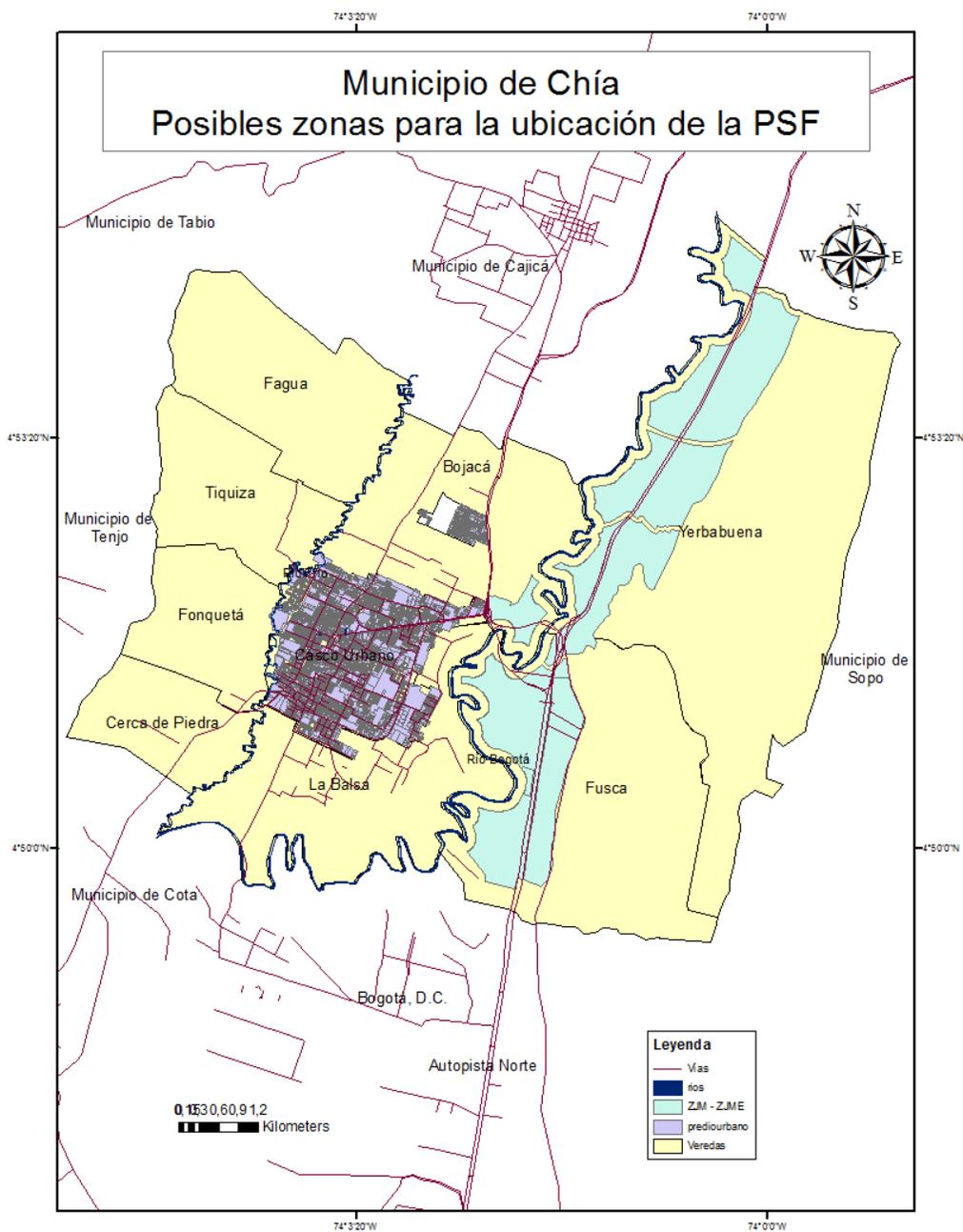


Figura 28. Posibles zonas para la ubicación de la PSF de Chía

Fuente: POT 2000, Chía.

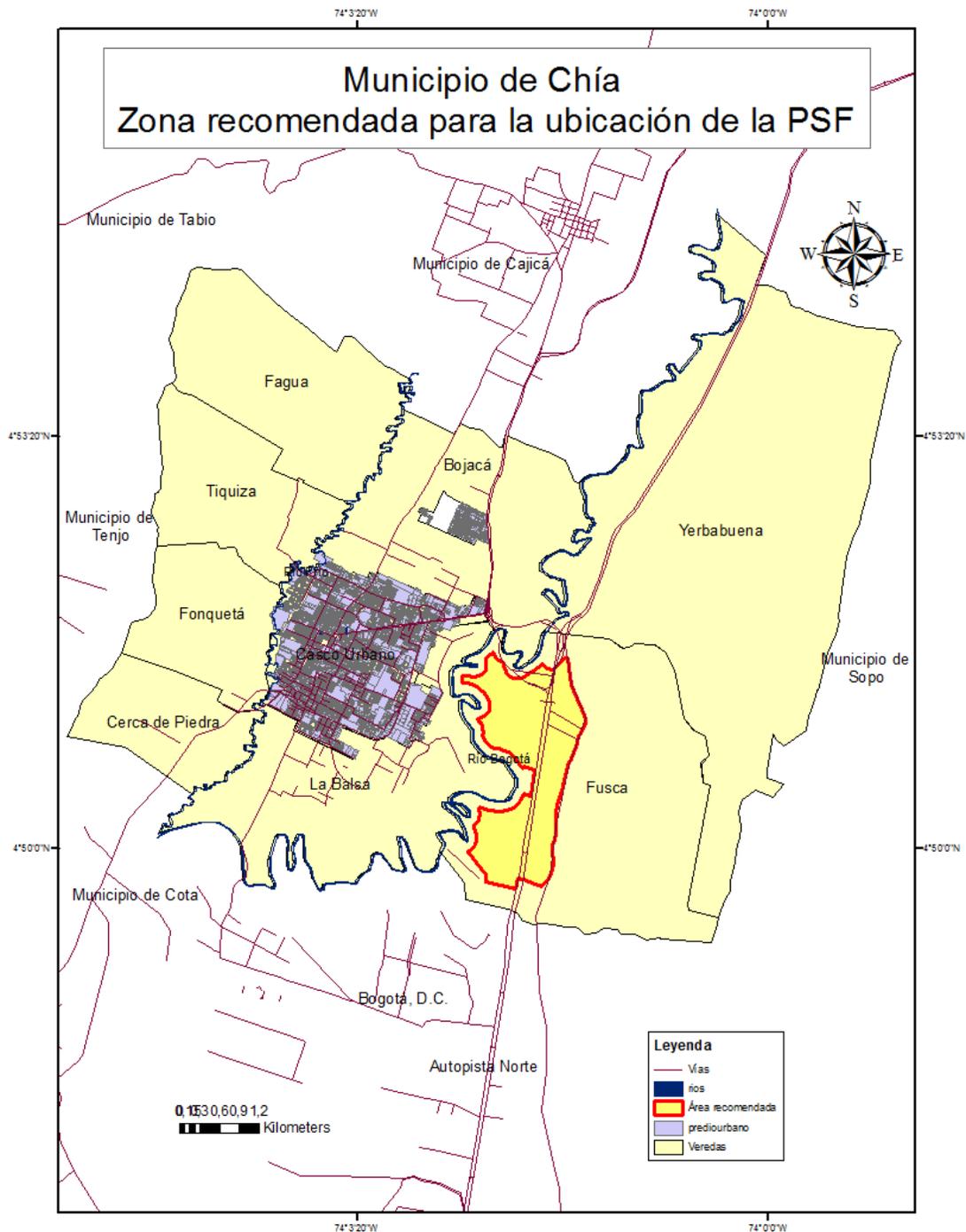


Figura 29. Zona recomendada para la ubicación de la PSF de Chía

Fuente: POT 2000, Chía.

5. CONCLUSIONES

En este documento se analizó la gestión ambiental como un proceso que está orientado a resolver, mitigar y/o prevenir los problemas de carácter ambiental, con el propósito de lograr un desarrollo sostenible, entendido éste como aquel que le permite al hombre el desenvolvimiento de sus potencialidades y su patrimonio biofísico y cultural y, garantizando su permanencia en el tiempo y en el espacio;

De igual forma se demostró mediante un caso práctico aplicado en el municipio de Chía, como esta herramienta puede ser útil para la determinación de la ubicación y la construcción de una planta que cubra las necesidades de suministro de una región, debido se establece que esta se puede usar como una plataforma para desarrollar un proyecto que sobrepase la instrumentalización y se convierta en una realidad, que aporte un solución a la interacción que existe entre las relaciones complejas, las condiciones políticas e institucionales, la apropiación de los sujetos y el colectivo que lo materializan, aprovechando las condiciones que se han observado en las dos últimas décadas, que se han destacado por su rápido avance en la concepción de la gestión ambiental desde la administración de recursos hacia un una concepción holística apoyada en una plataforma estatal que se encuentra en proceso de consolidación.

El diagnóstico del estado del actual Centro de Sacrificio y Faenado del municipio de Chía-Cundinamarca es que éste no cumple con la normatividad en los aspectos higiénico, sanitario ni ambiental, presentando inconformidades que hacen crítico su funcionamiento, generando una problemática ambiental que afecta a todos los actores de la cadena productiva, ganaderos, trabajadores, transportadores y consumidores, debido a la dinámica de crecimiento de la población de Chía que ejerce presión sobre los recursos naturales, el efecto tanto de las políticas económicas hacia la competitividad que buscan que productos cumplan con los estándares de calidad y por lo tanto se hace necesario la

adecuación de infraestructuras y procesos, así como de la racionalización de actividades que pretende un manejo más eficiente de los recursos.

Bajo un enfoque de Gestión Ambiental se plantearon lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de la planta de sacrificio y faenado del Municipio de Chía-Cundinamarca, que buscan minimizar la problemática ambiental identificada, producto de la relación sociedad y recursos naturales, que es dinámica y que es necesario plantear líneas que permitan alcanzar la armonía entre estos dos aspectos. El servicio de Sacrificio y Faenado de Ganado Bovino y Porcino que se presta en el Municipio de Chía, debe acatar las políticas de racionalización, en pro del desarrollo del territorio que abastece así como de aquel del cual que recibe la materia prima, sin desconocer el uso y tratamiento que se debe dar a los recursos naturales donde se establezca este proceso agroindustrial, en armonía con otros niveles de planeación como el Ordenamiento Territorial y el Ordenamiento Ambiental Territorial.

6. RECOMENDACIONES

- Este documento pretende servir como un elemento de consulta, donde se encuentran los principales conceptos que se deben tener en cuenta dentro de la reubicación de las nuevas plantas de sacrificio, Sin embargo en el análisis de la información se debe tener especial cuidado pues cada planta es un caso especial y puede tener aspectos particulares que pueden influenciar los diferentes criterios establecidos aquí, de esta forma el investigador o el asesor que consulte esta guía deberá realizar los análisis y consideraciones pertinentes y realizar una adaptación su caso particular.
- Dentro de las consideraciones de evaluación de los proyectos de construcción y reubicación de las plantas de sacrificio, se deberá establecer un esquema de interrelación y equilibrio entre los parámetros técnicos y ambientales establecidos aquí y los indicadores financieros, lo cual constituirá un modelo de desarrollo sostenible y sustentable de cada procesó.
- Las plantas de sacrificio deberán cumplir con la normatividad sanitaria y ambiental, pero también deberán adelantar importantes gestiones para reordenar sus esquema organizativo, probablemente permitiendo el desarrollo de procesos de sociedades de economía mixta o asociaciones, lo más importante es que no se incumple los preceptos normativos en la modalidad de contratación de su personal.
- Antes de comenzar cualquier análisis o consultoría sobre la ubicación de una planta de sacrificio se deberá realizar una revisión de los reglamentos legales establecidos por la gobernación del lugar de interés, considerando especialmente la viabilidad que posea el municipio para la ubicación de una planta de sacrificio.

7. BIBLIOGRAFÍA

AESAN. (s.f.). Evaluación de Riesgos. Consultado el 12 de diciembre de 2011 en http://www.aesan.msc.es/AESAN/web/evaluacion_riesgos/evaluacion_riesgos.shtml

Ángel E., Carmona S., Villegas L. (2001). Gestión Ambiental en Proyectos de Desarrollo. Posgrado en Gestión Ambiental. Escuela de Geociencias y Medio Ambiente, Facultad de Minas Universidad Nacional de Colombia - Sede Medellín. Tercera Edición.

Aragón L., Gutiérrez B. (2009). Diagnóstico y alternativas de mejoramiento de las condiciones higiénico sanitarias y ambientales de la Planta de Beneficio bovino de Municipio de Chía. Tesis para optar al título de Tecnólogas en Saneamiento Ambiental de la Universidad Distrital “Francisco José de Caldas” Facultad del Medio Ambiente y Recursos Naturales.

Colby M. (1991). Environmental management in development: the evolution of paradigms. Artículo en la revista Ecological Economics, 3 (1991); p 193.213 Consultado el 13 de diciembre de 2011 en http://globalrestorationnetwork.org/uploads/files/LiteratureAttachments/136_environmental-management-in-development---the-evolution-of-paradigms.pdf

Congreso de la República de Colombia. (1979). Ley 09 por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

Congreso de la República de Colombia. (1993). Ley 99 por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la

gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones.

Congreso de Colombia. (2003). Ley 811 por medio de la cual se modifica la Ley 101 de 1993, se crean las organizaciones de cadenas en el sector agropecuario, pesquero, forestal, acuícola, las Sociedades Agrarias de Transformación, SAT, y se dictan otras disposiciones.

Consejo Nacional de Política Económica y Social, República de Colombia, Departamento Nacional de Planeación. (2005). Documento CONPES 3375: Política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias

Consejo Nacional de Política Económica y Social, República de Colombia, Departamento Nacional de Planeación. (2005). Documento CONPES 3376: Política sanitaria y de inocuidad para las cadenas de la carne bovina y de la leche

Enfoques de la Investigación Científica: fases, planteamientos del problema. (s.f.). Consultado el 15 de diciembre de 2011 en: <http://www.scribd.com/doc/18961945/TRABAJO-DE-METODOLOGIA-SOBRE-ENFOQUES-DE-LA-INVESTOGACION>

FAO. (1993). Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en desarrollo. Estudio FAO: Producción y sanidad animal.

Farinós J. (2008). Gobernanza Territorial para el desarrollo sostenible. Estado de la gestión y agenda. En boletín de la A.G.E. No. 46.

Farinós J., s.f., Planificación de infraestructuras y planificación territorial, gobernanza y gestión de dinámicas multiescalares. Consultado el 13 de diciembre de 2011 en <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2290176>

Gomes A., Valle S. y Pedroso C. (2002). Cadena Productiva: Marco conceptual para apoyar la prospección tecnológica. Consultado el 20 de diciembre de 2011 en <http://www.revistaespacios.com/a02v23n02/02230213.html>

Gómez M. (2005). Política fiscal para la gestión ambiental en Colombia - División de Desarrollo Sostenible y Asentamientos Humanos. Serie medio ambiente y desarrollo No 107.

Herrera R., Guzmán H. (2009). Elaboración de una guía Ambiental para la adecuación de la Planta de Sacrificio de Ganado Bovino y Porcino del Municipio de Tabio, Cundinamarca. Tesis para optar el título de Administradores Ambientales de la Universidad Distrital "Francisco José de Caldas" Facultad del Medio Ambiente y Recursos Naturales

ICONTEC. (2004). Norma Técnica Colombiana - NTC ISO 14001 de 2004.

Lozano D., Robayo M. (2008). Propuesta de un manual estándar de inspección, vigilancia y control ambiental-IVC ambiental para plantas de beneficio bovino en Colombia. Tesis para optar al título de Ingeniería Ambiental Sanitaria. Universidad de la Salle.

Martínez M. (s.f.). Validez y Confiabilidad en la Metodología Cualitativa. Consultado el 12 de diciembre de 2012 en: <http://miguelmartinezm.atspace.com/Validez%20y%20Confiab%20en%20la%20Metod%20Cualit.htm>

Metodología de la Investigación. (2012). Revista Electrónica Enfermería Actual en Costa Rica, publicación electrónica de la Universidad de Costa Rica, consultado el 23 de Junio de 2012 en

http://www.revenf.ucr.ac.cr/index.php?option=com_content&view=article&id=40&Itemid=34

Ministerio de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial. (2004). Decreto 1200 por el cual se determinan los Instrumentos de Planificación Ambiental y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial. (2004). Elementos Poblacionales para el Ordenamiento Territorial. MAVDT. Serie Población Ordenamiento Territorial.

Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. (2005). Decreto 4741 Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. (2010). Resolución 0610 Por la cual se modifica la Resolución 601 del 4 de abril de 2006.

Ministerio de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial y Corporación Autónoma Regional de Santander. (2008). Convenio interadministrativo. Propuesta Manual de Inspección Vigilancia y Control (IVC).

Ministerio del Medio Ambiente. (2002). Guía de Gestión Administrativa para la aplicación del SIGAM No. 2.

Ministerio de Medio Ambiente. (2002). Propuesta Organizacional, Sistemas de Gestión Ambiental Municipal. No. 1.

Ministerio del Medio Ambiente, Sociedad de Agricultores de Colombia, Federación Nacional de Fondos Ganaderos. (2002) Guía Ambiental para las Plantas de Beneficio del Ganado.

Ministerio de la Protección Social. (2007). 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

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

Ministerio de Salud Pública. (1991). Decreto 1036 Por el cual se subroga el capítulo I del título I del decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

Negrão R. (2002). Notas de Clase tomadas en el II Curso Internacional de Aspectos Geológicos de Protección Ambiental, Campinas Sao Pablo, Brasil. Capítulo 2: Gestión Ambiental. Publicado por la Oficina Regional de Ciencia de la Unesco para América Latina y el Caribe, Oficina de Unesco en Montevideo en <http://www.bvsde.paho.org/bvsacd/cd29/gestion-amb.pdf>

OIE. (2011) Código sanitario para los animales terrestres. Consultado el 12 de diciembre de 2011 en <http://www.oie.int/index.php?id=169&L=2&htmfile=glossaire.htm#sous-chapitre-2>

Piraquive L., Ropaín D. (2006). Estudio para establecer la viabilidad técnica y económica de sistemas para la disposición final de los subproductos de la empresa frigorífico de Zipaquirá. Tesis para optar al título de Tecnólogas en Saneamiento Ambiental de la Universidad Distrital “Francisco José de Caldas” Facultad del Medio Ambiente y Recursos Naturales.

Presidencia de la República. (1982). Decreto 2278 Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto publico o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne

Presidencia de la República. (1995). Decreto 948 por el cual se reglamentan, parcialmente la Ley 23 de 1973, los artículos 33, 73, 74, 75 y 76 del Decreto ley 2811 de 1974; los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 48 y 49 de la Ley 9ª de 1979; y la Ley 99 de 1993, en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire.

Presidencia de la República. (2005). Decreto 1220 por el cual se reglamenta el Título VIII de la Ley 99 de 1993 sobre licencias ambientales.

Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), Coordinación general de administración. (2009). Guía técnica para elaborar o actualizar lineamientos. Consultado el 13 de enero de 2012 en <http://www.profeco.gob.mx/juridico/Documentos/CGA/Manuales/GT-EAL-610.pdf>

QUISPE C. (2007). Guía metodológica para la elaboración de “lineamientos de política sectorial regional” de gobiernos regionales. Consultado el 16 de diciembre de 2011 en: <http://www.scribd.com/doc/17621488/Guia-Lineamientos-Politic-Sectoriales-Region-Ales>

Red de Desarrollo Sostenible de Colombia. (s.f.). Gestión ambiental. Consultado el 15 de diciembre de 2011 en http://www.rds.org.co/aa/img_upload/30af8836e18ffedc2f0c15373601ed59/gestion_ambiental.pdf

RODRÍGUEZ M.; ESPINOZA G. (2002). Gestión Ambiental en América Latina y el Caribe: Evolución, Tendencias y Principales prácticas. Banco Interamericano de Desarrollo, Departamento de Desarrollo Sostenible, División de Medio Ambiente. Consultado el 15 de diciembre de 2011 en <http://www.manuelrodriguezbecerra.org/gestiona.htm>

Sistema de Información Ambiental de Colombia (s.f.). Planeación y gestión: Una gestión ambiental que promueva el Desarrollo Sostenible, consultado el 20 de diciembre de 2011 <http://www.siac.gov.co/contenido/contenido.aspx?catID=189&conID=379>

Universidad de Castilla - La Mancha, Escuela de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real. (s.f.). Glosario Vacuno de Carne. Consultado el 5 de enero de 2012 en <http://www.uclm.es/profesorado/produccionanimal/GLOSARIO%20VACUNO%20DE%20CARNE.pdf>

Zartha J., Vélez G., Herrera J. (2007). Diseño de un modelo para la evaluación del comportamiento del consumo de carne bovina usando dinámica de sistemas. Consultado el 8 de enero de 2012 en <http://www.unicauca.edu.co/biotecnologia/ediciones/vol5/13.pdf>

ANEXO 1: EVALUACIONES DE LAS DOS LÍNEAS DE SACRIFICIO DE LA PSF DE CHIA

FORMATO DE EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO PARA PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS Y BUFALINOS

Instrucciones:

Para el diligenciamiento de la evaluación del nivel sanitario de cumplimiento se recomienda reviso cuidadosamente el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2905 de 2007 y se aplicaron los siguientes criterios:

1. En la casilla de Evaluación del Establecimiento se indico el puntaje obtenido por la planta de beneficio así:
 - a. Se Califico con uno (1) si el establecimiento cumple totalmente con la disposición reglamentaria evaluada
 - b. Se Califico con cero (0) si el establecimiento no cumple con la disposición reglamentaria evaluada o cumple parcialmente
 - c. Para los requerimientos que se encuentran señalados como opcionales (si los realiza el establecimiento) se siguió los parámetros de evaluación señalados en los literales a y b si el establecimiento realiza la operación, de lo contrario se califique con uno (1) y en la casilla de observaciones se coloco el comentario de No aplica.
2. En la casilla de observaciones se describen los aspectos que se consideraron necesarios sobre el ítem evaluado y en caso de encontrar incumplimiento en la disposición reglamentaria evaluada, se explico las razones y se presentaron detalles, características o condiciones del incumplimiento.

Disposición Reglamentaria	Aspecto	Puntaje	Evaluación del establecimiento.	Observaciones
---------------------------	---------	---------	---------------------------------	---------------

<p>Art. 26 N. 1.1. D.1500 Res 2905 de 2007 Art. 4</p>	<p>ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA</p>	<p>389</p>	<p>0</p>	
<p>Res 2905 de 2007 Art. 4</p>	<p>La planta de beneficio cumple con los estándares de ejecución sanitaria:1. Localización y accesos2. Diseño y construcción3. Sistema de drenajes4. Ventilación5. Iluminación6. Instalaciones Sanitarias7. Control Integrado de Plagas8. Manejo de residuos líquidos y sólidos9. Calidad de Agua10. Operaciones Sanitarias11. Personal Manipulador12. Instalaciones, equipos y utensilios</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>La actual planta posee errores en varios Aspectos como son: 1. no cuenta con un adecuado espacio para acceso y su localización es inadecuada ya que el uso del suelo de la actual planta está en contra de la actividad a realizar, 2.el diseño y la construcción no se adapta a los requerimiento del decreto 1500 de 2007 y de la resolución 2905 de 2007 en cuanto a sus áreas y a la distribución de las mismas, además de ello el estado de conservación de la planta es inadecuado permitiendo que existan superficies y materiales no sanitarios. 3. los niveles de la planta son inadecuados, hay deterioro de las redes y además de ello se revuelven las aguas residuales de los diferente 4.El proceso de</p>

			<p>ventilación no es controlado hay contacto directo entre el ambiente externo y el interior de la planta, además de ello hay acumulación de vapores en la sala de vísceras y hay intercambio de gases en las diferentes áreas. 5. la actual planta posee problemas en iluminación no se alcanzan los grados de iluminación en las diferentes áreas y sobre todo en los puntos de inspección lo que dificulta la evaluación de las canales y de los productos. 6. las instalaciones sanitarias son deficientes los filtros se encuentra mal ubicados dentro de la estructura de la planta además de ello no hay suficiente disponibilidad de filtros ni están correctamente distribuidos para cada área por lo que los filtros generan riesgos de contaminación cruzada. El estado general de las áreas sanitarias es regular y no poseen los implementos necesarios para realizar un adecuado proceso de desinfección. 7. las</p>
--	--	--	--

			<p>actuales instalaciones no son adecuadas para el control de plagas pues existen múltiples accesos al interior de la planta que facilitan el ingreso de plagas, además de ello el programa de control de plagas es deficiente aunque existe nos se pone en práctica de forma adecuada, tampoco se manejan los formatos y la planificación es irregular permitiendo periodos sin control, tampoco existen planos de control y programación. 8.El manejo de los residuos solido no es adecuado no hay diferenciación de los diferentes tipos de aguas residuales, los sistemas de de tratamiento residuos sólidos son inadecuados no hay separación de desechos domésticos de anatomopatologicos además de ello los sistemas de tratamiento no existen y términos generales se presenta afectación medio ambiental</p>
--	--	--	---

Art. 25 N. 1.1.2. D. 1500 Art. 5 Res 2905 de 2007	LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	4	3	
Art. 5 N. 1 Res 2905 de 2007	Ubicado cumpliendo con el POT, Plan Básico de ordenamiento territorial o Esquema de ordenamiento territorial (Debe presentar permiso de la autoridad correspondiente)	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Art. 5 N. 2 Res 2905 de 2007	La planta se encuentra localizada en terreno no inundable y está alejada de focos de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Art. 5 N. 3 Res 2905 de 2007	Se Cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio Los patios de maniobra de	1	0	La panta de beneficio no cuenta con las vías de acceso a las diferentes áreas, por lo que se dificulta su acceso y provoca el entrecruzamiento de la línea de proceso.

	cargue y descargue en superficie tratada, dura, que evite levantamiento de polvo, con declives y drenajes suficientes			Además, la superficie de los patios de maniobra no es tratada, está es blanda lo que provoca el levantamiento de polvo al ser transitada, y no tiene la suficiente inclinación para evitar el encharcamiento de las aguas.
Art. 5 N. 4 Res 2905 de 2007	Se mantienen los alrededores y el interior de las instalaciones libres de objetos en desuso	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Art. 26 N. 1.1.3. D.1500 Res 2905 de 2007 Art. 6	DISEÑO Y CONSTRUCCION	35	1	
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 1	La planta de beneficio cuenta con áreas independientes que aseguran el desarrollo higiénico de las operaciones evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles	1	0	La planta de beneficio no cuenta con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones de manera higiénica. No existe una separación física entre las tres diferentes áreas (sucia, intermedia y limpia), lo que permite la contaminación cruzada del producto, el tránsito de personal de una área a otra. Cruzamientos de flujo tanto de productos como de personal.

Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 2	La planta funciona y se mantiene de forma que se evita la contaminación del producto	1	0	La planta de beneficio no cuenta con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones de manera higiénica. No existe una separación física entre las tres diferentes áreas (sucia, intermedia y limpia), lo que permite la contaminación cruzada del producto, el tránsito de personal de una área a otra. Cruzamientos de flujo tanto de productos como de personal.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 3	Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no existen construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 4	Los edificios e instalaciones de la planta son cerrados de tal forma que se impide el ingreso de plagas, su construcción es sólida, bien mantenida y de dimensiones suficientes para	1	0	La planta de beneficio no cuenta con edificaciones cerradas lo que permite el ingreso de plagas, la construcción se encuentra en malas condiciones de mantenimiento, y sus dimensiones no permiten el desarrollo adecuado de las

	desarrollo de las actividades y evitar la contaminación del producto.			diferentes actividades, lo que facilita la contaminación cruzada del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 5	La planta cuenta con diseño de flujo unidireccional con accesos separados para ingreso de materias primas y salida de producto terminado Se mantiene la secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.	1	0	No se cuenta con flujos definidos y unidireccionales para cada uno de los productos, es evidente el cruce del flujo de la evacuación de los productos no aptos para consumo humano con el flujo del producto terminado existiendo así una contaminación cruzada.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 6	El personal de la planta no transita de zonas de mayor riesgo de contaminación a zonas de menor riesgo de contaminación	1	0	La planta de beneficio no cuenta con accesos independientes para cada área, además no se encuentran las tres áreas separadas físicamente una de la otra, esto obliga al personal a transitar de un área de mayor riesgo a otra de menor riesgo.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 7	El establecimiento dispone de servicios generales de	1	0	El establecimiento no cuenta los servicios generales requeridos por la norma para el

	funcionamiento (agua potable, energía)			funcionamiento.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 8	El establecimiento garantiza el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica y cuentan con planes de contingencia aprobados por el INVIMA	1	0	El establecimiento no cuenta con planes de contingencia que estén aprobados por el INVIMA, además de ello tampoco los maneja al interior y tampoco cuenta con infraestructura que le permita atender las emergencias eléctricas de la planta garantizando el funcionamiento de la misma.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 9	La edificación de la planta de beneficio y sus instalaciones son de acabado en material sanitario, de tamaño adecuado para el desarrollo de las operaciones y manipulación del producto y se mantienen en buen estado.	1	0	Las instalaciones no poseen una adecuada distribución y dimensión de sus áreas, además de encontrarse en mal estado y construida con materiales de inadecuados no sanitarios, lo que impiden el desarrollo de un adecuado proceso de limpieza y desinfección, los acabados no cumplen los requisitos para ser considerados como sanitarios.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 10	Los pisos de la planta son construidos con material resistente y con acabado	1	0	Aunque los pisos fueron construidos en material resistente su acabado no es sanitario, su mal mantenimiento es evidente

	sanitario, con pendiente suficiente para permitir desagüe a sifones, los cuales están protegidos con rejillas de material sanitario.			en el deterioro de los mismos, además no posee la suficiente pendiente de inclinación hacia los desagües lo que produce el encharcamiento de líquidos.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 11	Las paredes de la planta de beneficio están construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre paredes y pisos y están diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección	1	0	Las paredes del establecimiento se encuentran deterioradas, no cumplen con los requerimientos sanitarios en las uniones con esquinas, techos y pisos lo cual evita el acumulo de suciedad, debido a esto se dificulta la realización de las operaciones de limpieza y desinfección generándose un riesgo de contaminación para el producto y su posterior deterioro.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 12	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas están diseñados y construidos en material sanitario, que impide la acumulación de	1	0	Los techos no han sido construidos y diseñados de forma tal que no permiten la acumulación de polvo y residuos del proceso, además se encuentran deteriorados en algunas zonas de la planta.

	suciedad, reduce la condensación y con acabados en materiales sanitarios que eviten el desprendimiento de partículas.			La cobertura posee errores lo que permiten el ingreso de plagas y el escurrimiento de residuos a la sala de proceso.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 13	Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios están diseñados en material resistente con acabados sanitarios y ubicados de forma que se evite la contaminación del producto o dificulte el flujo del proceso.	1	0	existen algunas plataformas sin embrago hay deficiencia de rampas en algunos lugares del proceso, además de ello las que existen están deterioradas y presentan corrosión, debido a ello hay acumulación de materiales orgánicos, hay focos de contaminación y hay dificultades en el proceso
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 14	Las puertas están construidas en material resistente con acabado de material sanitario. Cuentan con sistema de cierre para que permanezcan cerradas y se evite el contraflujo de aire que genere contaminación.	1	0	Las puertas existentes no son de material resistente y sanitario, permiten el acumulo de material orgánico y su deterioro es evidente. No se observa que posean algún tipo de sistema de cierre para evitar el contraflujo de aire. El espacio entre las puertas y el piso facilita la penetración de plagas dentro del establecimiento.

	Las aberturas entre las puertas exteriores y pisos no permiten el ingreso de plagas.			
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 15	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que se evita la acumulación de suciedad, facilitan la limpieza y desinfección y evitan ingreso de plagas y partículas.	1	0	las ventanas y aberturas no evitan la entrada de plagas pues por sus materiales y su estado de conservación permiten el paso de plagas y partículas lo que constituye un gran riesgo ya que las áreas de procesos se encuentran en contacto directo con el ambiente
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 16	Las áreas donde se procesa, manipulan o almacena la carne y productos cárnicos comestibles están separados de las áreas de productos no comestibles para evitar contaminación cruzada.	1	0	no hay una adecuada separación de la sala de procesamiento de productos cárnicos de la sala de productos no comestibles, la sala de proceso no posee división entre zonas sucias intermedias y limpias además de ello el diseño no genera un aislamiento adecuado entre las zonas de subproductos y las zonas intermedias y limpias
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 17	Las áreas donde se procesa, manipulan, almacena o inspecciona la carne y	1	0	La iluminación utilizada en la planta no es adecuada y no se cumple con la norma, la misma bombillería es utilizada de manera

	productos cárnicos comestibles cumple los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.			general para toda la planta, además de no existir un tipo de protección en caso de que estalle algún bombillo, sus partículas caerían dentro del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 18	Las áreas de mantenimiento y de instalaciones sanitarias cumplen con los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.	1	0	La iluminación utilizada en la planta no es adecuada y no se cumple con la norma, la misma bombillería es utilizada de manera general para toda la planta, además de no existir un tipo de protección en caso de que estalle algún bombillo, sus partículas caerían dentro del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 19	Todas las áreas o secciones de la planta de beneficio se encuentran señalizadas en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad entre otras.	1	0	La señalización de la planta es deficiente, aunque se manejan algunos conceptos de señalización de emergencia, no existe una clara demarcación y señalización de servicios, la señalización de circulación y flujos no existe, también se debe señalar que el mismo diseño hace muy difícil establecer este tipo de señalizaciones pues es evidente los cruzamientos de la línea.

Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 20	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.	1	0	El establecimiento no asegura el bienestar de los animales, pues los corrales de sacrificio no cumplen con lo exigido por la norma en cuanto a techos y a drenajes en los pisos, estos se encuentran faltantes en donde se permite el encharcamiento de líquidos y los animales se encuentran más a la intemperie. Además la planta no tiene sus tres áreas independizadas y separadas físicamente, por lo que se mantiene una contaminación cruzada del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 6 N. 21	La planta se encuentra cerrada en todo su perímetro por un cerco suficientemente alto para evitar el ingreso de animales, personas y vehículos sin debido control (p.e.: malla, reja, muro u otro material resistente.)	1	0	Aunque existe un cerco perimetral, este se encuentra en varios puntos deteriorados lo que facilita el ingreso de animales y personal ajeno a la planta.
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.4. Art. 7 Res. 2905 de	Sistemas de drenaje	7	1	

2007				
Res 2905 de 2007 Art 7 N.1	El sistema de drenaje permite la evacuación continua de aguas industriales y domésticas sin que se genere empozamiento y estancamiento	1	0	La planta posee un deficiente sistema de drenaje, sus rejillas se encuentran deterioradas, lo que dificulta la evacuación continua de las aguas industriales, provocando así su estancamiento siendo un foco de infección para el producto.
Res 2905 de 2007 Art 7 N.2	En las áreas de proceso no existen cajas de inspección ni trampas de grasa.	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Res 2905 de 2007 Art 7 N.3	El sistema de drenaje evita la contaminación del producto, del suministro del agua potable, de los equipos y herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta.	1	0	La planta de beneficio presenta un deficiente sistema de drenaje, lo que permite la contaminación del producto, equipos y herramientas, ya que se presentan encharcamientos de aguas industriales creándose así condiciones insalubres en la planta.
Res 2905 de 2007 Art 7 N.4	Se evita las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas	1	0	El diseño de los sistemas de evacuación y drenaje es deficiente ya que existe una inadecuada unión de las aguas industriales y

	de cañería que descargan aguas industriales y domésticas y el retorno de los gases y vapores generados.			de las domesticas, no existe un sistema que garantice la no contracorriente de gases y vapores.
Res 2905 de 2007 Art 7 N.5	Se dispone de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales y la comunicación de aguas domésticas en áreas donde se procesan, manejan o almacenan productos.	1	0	El sistema de evacuación y drenaje se encuentra mal diseñado, existe una unión de las aguas industriales y domesticas, de la misma forma puede presentarse contracorriente pues los niveles y el diseño no es eficiente.
Res 2905 de 2007 Art 7 N.6	Los sistema de desagüe cuentan con sifones adecuados, y están contruidos y diseñados para prevenir el riesgo de contaminación de los productos	1	0	Los sifones no son adecuados pues no están diseñados para plantas de alimentos, debido a ello estos son más susceptibles a los taponamientos que generan inundaciones y también permiten fácilmente la entrada de vapores y plagas.

Res 2905 de 2007 Art 7 N.7	Entre las diferentes áreas de proceso no existen escurrimientos de líquidos	1	0	Las áreas no están totalmente divididas, además de ello las pendientes y los sistemas de desagüe no son adecuados, debido a ellos puede haber escurrimiento entre áreas especialmente entre la zona sucia, la intermedia y la limpia de la sala de proceso.
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.5. Res. 2905 de 2007 Art. 8	Ventilación	4	0	
Res 2905 de 2007 Art 8 N.1	El establecimiento cuenta con sistemas de ventilación adecuados para controlar la condensación de las áreas de proceso y empaque de la carne y productos cárnicos comestibles, y asegurar el bienestar de los empleados.	1	0	El establecimiento no cuenta con sistemas de ventilación que permita controlar la condensación de vapores, ya que la ventilación se maneja de manera natural, con esto existe un paso de vapores entre zonas como la sala de vísceras y la zona limpia. Los fenómenos de condensación constituyen un riesgo de contaminación para el producto, y un riesgo contra la integridad del personal.

Res 2905 de 2007 Art 8 N.2	Se garantiza que el flujo de aire en el establecimiento no vaya de un área sucia a un área limpia	1	0	El establecimiento no garantiza que el flujo de aire no vaya de un área sucia a un área limpia ya que la falta de independización de áreas, y la falta de una adecuada ventilación permite la contaminación del aire.
Res 2905 de 2007 Art 8 N.3	El establecimiento asegura la salida al exterior de la planta de los olores, gases y vapores desagradables y se evita su acumulación	1	0	El establecimiento no garantiza la no acumulación de gases y olores desagradables ya que no cuenta con un sistema de extracción de olores adecuado y controlado que permita la evacuación de los mismos.
Res 2905 de 2007 Art 8 N.4	Cuando se suministra aire del exterior al interior del establecimiento, éste se encuentra libre de olores, gases, polvo y otros contaminantes transportados por el viento.	1	0	La ventilación de la planta no es la adecuada en ninguna de las zonas, el aire que proviene del exterior al interior de la planta no se garantiza que esté libre de contaminantes.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.6. Res 2905 de 2007	Iluminación	3	0	

Art. 9				
Res 2905 de 2007 Art. 9 N. 1	La iluminación no altera los colores, ni genera sombras inadecuadas	1	0	las instalaciones de la planta de beneficio no cumple con las condiciones de iluminación establecidas por la norma, ya que la luz es amarilla lo que permite la alteración de los colores y genera sombras además su intensidad es baja. En algunas zonas no se observan focos de luz.
Res 2905 de 2007 Art. 9 N. 2, 2.1, 2.2, 2.3	La Intensidad de luz cumple mínimo con los siguientes niveles: 1. En puntos de inspección, salas de sacrificio, de procesamiento o deshuese y áreas donde se trabaje con equipos de corte: 550 lux 2. En áreas almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios: 220 Lux 3. Otras áreas: 110 lux	1	0	El establecimiento no maneja en las diferentes zonas las intensidades de luz exigidas por la norma además de no distinguirse los puntos de inspección dentro de las áreas.

Res 2905 de 2007 Art. 9 N. 3	Las lámparas cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente	1	0	Las lámparas existentes dentro de la planta no poseen ningún tipo de protección que evite la contaminación de la carne en caso de ruptura de la bombillería.
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.7. Res. 2905 de 2007 Art. 10	Instalaciones Sanitarias	25	1	
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N.1	<i>Baños y vestieros</i>			
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.1	Los baños y vestieros se mantiene en condiciones sanitarias y en correcto estado de funcionamiento	1	0	Las condiciones sanitarias de los baños es deficiente por lo que es notable su deterioro, además no se observa un registro en donde se consigne las características necesarias para la realización de las operaciones de limpieza y desinfección de esta zona, lo que hace vulnerable a la presentación de plagas siendo foco de contaminación para el resto de la planta.

Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.2	Los vestieres cuentan con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.	1	0	En el área de vestieres no se encuentran las bancas que faciliten el cambio de ropa del personal. Además los vestieres se encuentran en mal estado y son insuficientes para el personal.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.3	Los vestieres y sanitarios están ubicados cerca del ingreso de las áreas y antes de los filtros sanitarios	1	0	Los vestieres y sanitarios se encuentran ubicados cerca de la entrada de las áreas pero no antes de los filtro sanitarios.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.4	Los sanitarios no están ubicados dentro del área de proceso	1	1	
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.5	Existe separación física entre los sanitarios y vestieres.	1	0	Los sanitarios y vestieres no se encuentran separados físicamente por paredes que vayan de techo a piso.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.6	Las instalaciones sanitarias están dotadas de lavamanos, orinales, inodoros y duchas.	1	0	Aunque las instalaciones sanitarias se encuentren dotadas de los elementos esenciales lavamanos, inodoros, orinales y duchas, estos se encuentran en mal estado de mantenimiento y no presentan un buen funcionamiento, además de tener

				accionamiento manual.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.7	Los lavamanos están dotados con agua potable, jabón desinfectante o cualquier elemento que cumpla la labor de lavar y desinfectar las manos, y sistema para el secado de manos.	1	0	No se observan en los lavamanos de los implementos necesarios para la labores de lavado y desinfección de las manos. No existe sistema de secado de accionamiento no manual.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.8	El establecimiento cuenta con un sanitario por cada 20 personas o menos, y éstos se encuentran separados e identificados por sexo.	1	0	Los sanitarios existentes son escasos para la cantidad de personal existente dentro de la planta. Los sanitarios no están diferenciados para cada uno de los sexos.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.9	Las áreas de sanitarios y vestieres son de tamaño adecuado de acuerdo al volumen de personal del establecimiento.	1	0	Las dimensiones de los vestieres no facilita el cambio de ropa por parte de los operarios ya que es muy estrecho y no existe una separación física entre estos y los baños.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1	Los baños y vestieres cuentan con recipientes para depósito	1	0	Los recipientes utilizados para el depósito de los residuos sanitarios no son de material

Literal 1.10	de residuos en material sanitario y de accionamiento indirecto.			resistente y sanitario, además su accionamiento es no manual.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.11	Las instalaciones (paredes, pisos y techos) de los baños y vestieres están contraídas en material sólido y con acabado sanitario.	1	0	aunque los techos y paredes están contruidos de material resistente, estos no cumplen con los acabados sanitarios exigidos por la norma, por lo que dificulta las labores de limpieza y desinfección lo que conlleva a su deterioro evidente lo que no garantiza la seguridad sanitaria de la superficie de las paredes
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.12	Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento de dotación son de uso exclusivo para ésta y su diseño permite la circulación de aire.	1	0	No existe un sistema como tal para el almacenamiento de dotación del personal.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.13	El área de vestieres cuenta con bancas suficientes para que el personal se cambie.	1	0	No se observan bancas dentro de la zona de vestieres lo que dificulta el cambio de ropa por parte de los operarios.

Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.14	Se cuenta con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores y construido en material sanitario	1	0	No se identifica un área específica y clara construida en material y acabado sanitario, en donde se realice el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales de los operarios.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.15	Los sistemas de ventilación y de extracción de olores no están dirigidos a las áreas del proceso.	1	0	No existe un sistema de ventilación y extracción de olores dentro de esta zona así como lo exige la norma.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.16	La ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el tránsito de los operarios no representa riesgo de contaminación para el producto. Se cuenta con baños y vestieres independientes para las áreas de mayor contaminación (corrales, mantenimiento y otras áreas) y las áreas de proceso,	1	0	Aunque la planta posee instalaciones sanitarias estas no se encuentran distribuidas de manera tal que garanticen que cada una de las áreas maneje sus instalaciones independientes, por tal razón se presentan cruzamientos del flujo de personal y por ende la contaminación del proceso.

	almacenamiento y manipulación de productos para el consumo humano (desposte, empaque, cuartos fríos, etc.)			
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 2	Filtros sanitarios: Se dispone de filtros sanitarios al ingreso de las áreas donde se procesan, almacenan, o manipulan productos para el consumo humano	1	0	Aunque existen filtros sanitarios estos no son manejados de forma independiente para cada área ya que no existe un límite físico entre cada área. Causa de esto es el cruzamiento del flujo de personal.
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 2 Literal 2.1.	Se encuentran filtros sanitarios en todas las áreas de ingreso o de tránsito a las áreas de proceso de la planta, y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de éste.	1	0	No existen filtros sanitarios para cada una de las áreas en donde se procese, almacene o manipule el producto. Además su ubicación no hace obligatorio su uso.
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 2 Literal 2.2., 2.2.1. y 2.2.2.	Los filtros disponen de: 1. Sistema de lavado y desinfección de botas ubicado al ingreso de cada área de la	1	0	los filtros sanitarios no poseen todas las dependencias necesarias para que el personal realice las actividades de limpieza y desinfección pre- operacionales y durante el

	planta. 2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable caliente y fría, jabón, desinfectante y sistema adecuado de secado			proceso. las instalaciones existentes son de accionamiento manual, y su estado de deterioro es evidente por el mal mantenimiento que se les realiza.
Res. 2905 de 2007 Art. 10 N. 3.	<i>Instalaciones para realizar operaciones de Limpieza y desinfección en áreas de proceso</i>	1	0	
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 3.1.	En las áreas de proceso se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable, jabón desinfectante y sistema de secado de manos	1	0	Aunque en algunas áreas de proceso se encuentran las instalaciones para la limpieza y desinfección estas no cuentan con todos los elementos necesarios para su uso. Además de no contar con un buen funcionamiento y de accionamiento manual.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 3.2.	En las áreas de proceso se cuenta con esterilizadores para utensilios de corte con agua a temperatura mínima de 82,5°C	1	0	no se encuentran esterilizadores en todos los lavamanos, los existentes se encuentran deteriorados y no se garantiza que dispongan de agua a la temperatura

	u otro sistema que garantice la esterilización de estos implementos, durante el proceso.			requerida ya que no existe un control de la medición de esta condición.
Res.2905 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 3.3.	Se dispone en las áreas de proceso de sistemas de higienización con agua fría y caliente con presión suficiente de acuerdo a los requerimientos de la operación.	1	0	no se garantiza que los sistemas de higienización cuenten con agua fría y caliente a la presión requerida ya que se encuentran en mal estado general de mantenimiento.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.8.	Control Integrado de plagas: Se cuenta con un programa permanente para prevenir refugio y cría de plagas con: Enfoque de control integrado 1. Diagnóstico inicial 2. Soporte de medidas ejecutadas 3. Sistema de seguimiento continuo 4. El programa está	1	0	la planta de beneficio cuenta con un programa de control integrado de plagas, pero este es deficiente ya que no se encuentra actualizado, y su diagnóstico inicial no es efectivo. Los registros encontrados no son manejados correctamente deduciéndose que no existe un seguimiento periódico. Además no se identifica las zonas de riesgo ni los puntos en donde se realiza los procedimientos, con esto se concluye que el registro y la

	<p>documentado</p> <p>5. Cuenta con registro de verificación del programa</p>			<p>verificación son deficientes.</p>
<p>Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.9.</p>	<p>Manejo de residuos líquidos y sólidos: Se cuenta con:</p> <p>1. Instalaciones áreas, elementos y procedimientos escritos e implementados para la separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos.</p> <p>2. Se encuentran registros de verificación.</p> <p>3. Se cuenta con los permisos de la autoridad ambiental correspondiente.</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>El manejo de los residuos sólidos y líquidos es muy deficiente, en cuanto a los residuos sólidos no hay un adecuado manejo ya que no hay separación y clasificación de los mismos, el manejo de los residuos anatomopatológicos no se realiza de acuerdo a lo establecido por la norma. En el caso de los residuos líquidos existen varios aspectos deficientes y en contravía con la norma ya que no hay separación de residuos domésticos, con residuos contaminados y hay mezcla con aguas lluvias. También hay que señalar que el tratamiento de estos residuos es deficiente ya que el sistema no es adecuado y existe vertimiento al</p>

				alcantarillado municipal, esto demuestra que aunque existe un documento referente de manejo este carece de fundamentos asociados a la normatividad y por tanto todos los procedimientos realizados son inadecuados.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.9. Res 2905 de 2007 Art. 11	Manejo de residuos líquidos y sólidos:	6	0	
Res.2905 de 2007 Art. 11 N.1	Los residuos generados durante el proceso de beneficio se manejan de tal forma que se evita la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles, equipos y áreas de proceso.	1	0	El manejo de los residuos sólidos y líquidos es muy deficiente, en cuanto a los residuos sólidos no hay un adecuado manejo ya que no hay separación y clasificación de los mismos, el manejo de los residuos anatomopatológicos no se realiza de acuerdo a lo establecido por la norma. En el caso de los residuos líquidos existen varios aspectos deficientes y en contravía con la norma ya que no hay separación de residuos domésticos, con residuos contaminados y

				<p>hay mezcla con aguas lluvias. También hay que señalar que el tratamiento de estos residuos es deficiente ya que el sistema no es adecuado y existe vertimiento al alcantarillado municipal, esto demuestra que aunque existe un documento referente de manejo este carece de fundamentos asociados a la normatividad y por tanto todos los procedimientos realizados son inadecuados.</p>
<p>Res. 2905 de 2007 Art 11N.2</p>	<p>Se utilizan recipientes de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección para almacenar productos cárnicos no comestibles y decomisos. Su diseño no genera condiciones insalubres. Estos recipientes no se utilizan para almacenar ningún producto comestible y se encuentran identificados con el</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>la planta de beneficio no utiliza recipientes en material sanitario de fácil limpieza y desinfección en cada una de las áreas, los existentes se encuentran deteriorados y sin previa identificación lo que permite que su uso sea indiferente para cualquier actividad.</p>

	uso permitido			
Res.2905 de 2007 Art. 11 N.3	Se cuenta con sistemas o carros de uso exclusivo para carne y productos cárnicos declarados no aptos para consumo humano.Estos sistemas o carros son herméticos, están contruidos en materiales sanitarios, provistos de tapa con cierre e identificados.	1	0	el establecimiento no cuenta con recipientes para el manejo de productos cárnicos no aptos para consumo humano, lo existente no cumple con la normativa en cuanto a material, diseño e identificación, además de no encontrarse puntos de inspección dotados con los utensilios necesarios.
Res.2905 de 2007 Art. 11 N.4	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el manejo de productos cárnicos no comestibles y decomisos; diseñadas y contruidas sanitariamente para asegurar el acopio, desnaturalización cuando se requiera, proceso y despacho de los mismos sin	1	0	Aunque el establecimiento cuenta con esta área, no se cumple con las condiciones sanitarias en cuanto a diseño y acabados. Además de encontrarse ubicada en un área de alto riesgo de contaminación del establecimiento y productos en el momento de proceso y despacho.

	que sea fuente de contaminación para el establecimiento y sus productos.			
Res.2905 de 2007 Art. 11 N.5	<p>El manejo de decomisos que por su naturaleza no puede ser utilizado en proceso de industrialización se realiza con un incinerador o se da cumplimiento al Decreto 4126 de 2005 y la Res. 1164 de 2002 o las que lo modifiquen o sustituyan.</p> <p>La planta cuenta con la verificación del INVIMA en el cumplimiento de la normatividad para el manejo de decomisos</p>	1	0	<p>Aunque el establecimiento cuenta con un manejo de decomisos, este no se encuentra soportado por registros de de verificación. No existe una evacuación constante de estos productos, lo que permite que los productos se descompongan convirtiéndose en fuente de contaminación para el establecimiento y sus productos.</p>
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.10.	Se cuenta con elementos o equipos de control que aseguren el cumplimiento de la	1	0	el establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para la realización de la medición de gases de calderas para dar así

	normatividad ambiental vigente			cumplimiento a lo exigido por la norma.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11. Res 2905 Art. 12	Calidad de agua:	11	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con agua potable que cumple con legislación vigente para el desarrollo de las operaciones	1	0	Aunque el establecimiento cuenta con agua potable por causa de las deficiencias en los procedimientos del programa de calidad de agua no se puede garantizar su potabilidad, estos procedimientos de limpieza de tubería y almacenamiento de agua no se realizan de acuerdo a los estándares sanitarios.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.	a. Se cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable. b. Se cuenta con actividades de monitoreo, registro y verificación, documentados c. Se cuenta con registros para la verificación de las actividades del programa	1	0	el establecimiento no cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua, por lo tanto no se realiza monitoreo ni verificación.

Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.1. y 1.1.11.2.	<p>Se cuenta con agua potable a la temperatura y presión requerida por el proceso y la necesaria para realizar la limpieza y desinfección.</p> <p>Si se obtiene agua a partir de explotación de aguas subterráneas, la planta: Garantiza la potabilidad del agua</p> <p>Cuenta con el permiso de concesión de acuerdo a la normatividad ambiental.</p>	1	0	no se puede garantizar la potabilidad del agua dentro del establecimiento, debido a la deficiencia ejecución en los procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos de almacenamiento y conducción de la misma.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.3.	El hielo es elaborado con agua potable, el almacenamiento cumple con los estándares de ejecución sanitaria	1	NA	no aplica, el establecimiento no estipula el uso de hielo para sus productos.
Res. 2905 de 2007 Art. 12	La planta de beneficio para su funcionamiento garantiza el suministro y mantenimiento de la calidad del agua potable y	1	0	La planta de beneficio no garantiza la calidad del agua en su suministro y mantenimiento ya que no cuenta con los equipos necesarios para la medición de las variables y además

	las condiciones de almacenamiento, monitoreo, temperatura, presión y distribución a todas las áreas.			los procedimientos de higiene de la tubería y tanque de almacenamiento no son adecuados.
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 1	Se dispone de tanque de almacenamiento para el agua potable construido o revestido de material higiénico sanitario, y cuenta con capacidad mínima para operar un día de proceso, a razón de 500 L por animal.	1	0	El establecimiento aunque cuenta con tanque de almacenamiento, este no posee las características ideales en cuanto a diseño, dimensión, material en donde dificulta su mantenimiento de limpieza y desinfección en donde estos son deficientes.
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 2	1. Las tuberías permiten el abastecimiento a todos los lugares de la planta 2. Si se dispone de sistema de vapor se dispone de un sistema de cheques para evitar el flujo de vapor y reflujos indeseados.	1	0	debido al deterioro del establecimiento y de las tuberías no se garantiza que estas suplan las necesidades requeridas en la planta en cuanto a presión y potabilidad del agua. El sistema de vapor se encuentra de igual forma deteriorado por lo que se puede producir reflujos del vapor.
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 3	Se encuentran identificado el sistema hidráulico del	1	0	El sistema hidráulico no cuenta con una clara identificación y que se encuentre

	establecimiento			acorde al exigido por la norma.
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 4	El establecimiento cuenta con un plano del sistema hidráulico y el manual de operación.	1	0	La planta de beneficio no cuenta con un plano del sistema hidráulico y tampoco se hace evidente un manual de operación del mismo.
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 5	El establecimiento cuenta con agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de operaciones de proceso y actividades de limpieza y desinfección	1	0	El establecimiento no asegura la potabilidad del agua ni su presión requerida para la ejecución de las operaciones de limpieza y desinfección, debido al deterioro de las tuberías y al lugar y manejo de los tanques de almacenamiento. Además de no contar con los equipos necesarios para la medición de las condiciones exigidas por la norma.
Res. 2905 de 2007 Art. 12 N. 6	El establecimiento solamente usa agua no potable para lucha contra incendio y producción de vapor que no sea empleado en procesos de limpieza y desinfección. Caso en el cual el sistema de redes está diseñado	1	0	La planta de beneficio no tiene identificado ni señalado el sistema de redes para incendio y vapor, por lo que puede existir un entrecruzamiento del agua potable y la no potable.

	e identificado para evitar contaminación cruzada con el agua potable.			
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.12.	Operaciones sanitarias	1	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.12.	<p>La planta de beneficio realiza operaciones de Limpieza y desinfección aplicada a las superficies de las instalaciones utensilios y equipos del establecimiento que no están en contacto con el alimento.</p> <p>Las operaciones sanitarias cuentan con: Procedimientos documentados Cronograma de ejecución. Registros</p> <p>Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la</p>	1	0	<p>Aunque la planta realiza operaciones de limpieza y desinfección, estas no se encuentran documentadas, no existen registros de estas actividades, con tampoco un cronograma de ejecución donde se especifique hora, fecha, responsable, insumos utilizados, entre otros. El procedimiento de estas operaciones está mal ejecutado ya que se evidencia un deterioro de las instalaciones, utensilios y equipos por el mal mantenimiento y la presencia de suciedad en varias áreas de la planta.</p>

	legislación.			
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.13. y Res. 2905 de 2007 Art. 13	PERSONAL MANIPULADOR	24	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.13.	1. La planta garantiza que el personal manipulador (que trabaja en contacto directo con los animales, la carne, los productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque) cumplen con las condiciones de estado de salud, capacitación, y prácticas higiénicas y	1	0	la planta de beneficio no asegura que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, prácticas higiénicas ya que no se encuentran soportes físicos que garanticen estas condiciones como exámenes médicos, programas de capacitación, controles periódicos de la higiene de los operarios, entre otros. la planta no lleva un control en el ingreso de visitantes y tampoco se encuentran soportes

	<p>medidas de protección.2. En el establecimiento se encuentra prohibido la permanencia de personal ajeno al proceso.3. Los visitantes autorizados cumplen con las normas de higiene y seguridad equivalentes al manipulador de alimentos.4. La planta garantiza el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial</p>			<p>de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.</p>
<p>Res. 2905 de 2007 Art. 13 N. 1, Art. 14 N. 1 y 2</p>	<p>Estado de Salud: 1. Todo el personal manipulador cuenta con un certificado médico que lo acredita como apto para manipular alimentos. Soportado por examen físico clínico y pruebas de laboratorio (Coprológico, frotis de garganta o faríngeo)</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>el establecimiento no cuenta con soportes que garanticen el estado clínico de los operarios, ya que no se encuentran registros médicos ni tampoco exámenes médicos que soporten su aptitud para el manejo de alimentos. Tampoco posee soportes que garanticen un control anual de la condición clínica de cada operario. Por tal motivo no se encuentra disponible dicha información ya</p>

	<p>2. El establecimiento realiza reconocimiento médico mínimo una vez al año o cada vez que se considera necesario por razones clínicas y epidemiológicas, después de ausencias motivadas por infección.</p> <p>3. El establecimiento cuenta con los documentos de soporte disponible del estado de salud de los manipuladores.</p> <p>4. El establecimiento cuenta con evidencia de medidas preventivas del retiro de personal que posea o sospeche de una enfermedad transmisible o heridas infectadas, irritaciones infectadas cutáneas o diarrea.</p> <p>5. El establecimiento cuenta</p>		<p>que no existe.</p>
--	---	--	-----------------------

	<p>con mecanismos de comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad.</p> <p>6. Cuando se evidencie riesgos a la salud del manipulador por presencia de brucelosis o tuberculosis u otras enfermedades zoonóticas se realizan exámenes médicos o clínicos.</p>			
<p>Res. 2905 de 2007 Art. 13 N. 2 y Art. 15</p>	<p>Capacitación:</p> <p>1. La planta de beneficio cuenta con un programa de capacitación técnico - práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, con un contenido que responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de</p>	1	0	<p>la planta de beneficio no cuenta con programas de capacitación del personal manipulador de alimentos, y el personal no es entrenado para conocimiento y manejo de los PCC.</p>

	<p>la legislación sanitaria vigente y que aplique a todo el personal desde el momento de la contratación.</p> <p>2. La capacitación es impartida por formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines.</p> <p>3. El manipulador es entrenado para comprender y manejar los PCC que tiene bajo su responsabilidad, la importancia del monitoreo, y conoce los LC y acciones correctivas que debe tomar.</p> <p>4. La planta cuenta con los soportes de la verificación del plan de capacitación, los cuales se encuentran disponibles para la autoridad sanitaria.</p>			
--	---	--	--	--

Res. 2905 de 2007 Art. 13 N. 3, Art. 16	<i>Prácticas higiénicas y medidas de protección</i> La planta de beneficio garantiza que el personal interno y externo con acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección.	1	0	la planta de beneficio no garantiza el cumplimiento de las medidas higiénicas y de protección por parte del personal interno y externo en las diferentes áreas de la planta ya que no se realiza entrenamiento y capacitaciones al personal manipulador ni a visitantes.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 1	El personal mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con este.	1	0	por la falta de instalaciones sanitarias en algunas áreas, el personal no mantiene una limpieza e higiene ideal en sus labores, al igual la falta de capacitación al personal manipulador hace que se desconozca las buenas prácticas de higiene llevando así a la contaminación del producto.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 2	El personal usa ropa de trabajo limpia y adecuada para el trabajo de color claro, que permite visualizar el estado de limpieza, con cierres y	1	0	Aunque el personal usa ropa de trabajo adecuada esta no se mantiene limpia por la falta de las instalaciones sanitarias que cumplan con las condiciones sanitarias exigidas por la norma. Además de no existir

	cremalleras o broches en lugar de botones, sin accesorios, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.			una capacitación al personal y una verificación de las normas higiénicas por parte de la administración de la planta.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 3	Cuando el personal utiliza delantal éste permanece atado al cuerpo en forma adecuada para evitar contaminación del alimento o accidentes de trabajo	1	0	el personal utiliza delantal para la ejecución de sus labores, sin embargo este no se mantiene bajo las condiciones higiénicas ideales.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 4	El establecimiento es responsable de la limpieza y desinfección de la ropa de trabajo de los operarios, bien sea a través de lavandería interna o contrato externo.	1	0	no existe una responsabilidad por parte del establecimiento en la limpieza y desinfección de la ropa del personal manipulador, en donde cada persona la realiza por lo que no se asegura que sea bien realizada y desinfectada.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 5	El personal de la planta no sale e ingresa al establecimiento con la dotación de trabajo.	1	0	el personal sale e ingresa de la planta con la ropa de trabajo.

Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 6	El personal se lava y se desinfecta las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del área de trabajo, o cuando se haya manipulado otro material u objeto que represente riesgo de contaminación para el alimento.	1	0	no se puede garantizar el lavado de manos del personal antes de iniciar su trabajo ya que las instalaciones no son las adecuadas para dicha acción, y no hay disponibilidad permanente de jabón y desinfectante. Además no existe una capacitación al operario en donde se dé a conocer la importancia de la higiene y la importancia de los PCC. Además no se encuentra ilustrada la manera de lavar y desinfectar las manos en los sitios de limpieza y desinfección.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 7	El personal mantiene el cabello recogido y cubierto (malla, gorro u otro medio efectivo). En caso de bigotes, barba o patillas anchas se mantienen cubiertas	1	0	los materiales utilizados para mantener cubiertas las partes del cuerpo según lo indica la norma, se encuentran en mal estado ya que su deterioro es evidente.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 8	El personal manipulador no utiliza maquillaje	1	0	esta condición no se garantiza ya que no existe capacitación al personal en donde se indique la importancia de las prácticas de higiene y las condiciones que se deben

				cumplir para poder manipular alimentos.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 9	Los manipuladores cuentan con todos los elementos de protección necesarios de acuerdo a su labor	1	0	se evidencia un faltante en los elementos de protección para el personal manipulador lo que hace que la manipulación del producto no sea la más higiénica y se produzca su contaminación.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 10	El manipulados usa tapabocas cubriendo nariz y boca cuando se manipula alimento y dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso	1	0	no todo el personal utiliza el tapabocas de la manera correcta debido a la falta de capacitación en donde se indique la importancia de las prácticas de higiene y las condiciones que se deben cumplir para poder manipular alimentos.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 11	Las uñas del personal se mantienen cortas y limpias, libres de esmalte.	1	0	no existe un verificación periódica de esta condición al personal.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 12	El personal no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes, pulseras, relojes, etc.), durante su trabajo.Cuando una persona utilice lentes éstas deben	1	0	no existe un verificación periódica de esta condición al personal.

	asegurarse a la cabeza.			
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 13	El personal usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo	1	0	el calzado de trabajo en varios de los manipuladores se encuentra en malas condiciones de higiene y se encuentran deteriorados.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 14	Cuando el personal usa guantes estos se mantienen en perfectas condiciones sanitarias, libres de roturas, imperfectos y se limpian y se desinfectan regularmente. El uso de estos no exime al operario del lavado y desinfección de manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.	1	0	no se encuentran guantes en buen estado debido la mala calidad del material, por lo que el personal termina manipulando bajo malas condiciones de higiene y la carencia de instalaciones sanitarias en las zonas contribuye a una mala higiene y por ende a una contaminación del producto.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 15	El personal no come, bebe, fuma, mastica o escupe en las áreas donde se procesa	1	0	no existe señalización alguna en las áreas de la planta que informe al personal de la prohibición de este tipo de actividades,

	alimentos.			además de la carencia de capacitación en donde se explique el por qué la prohibición.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 16	El personal que presenta afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas se excluye de cualquier actividad directa de manipulación del producto.	1	0	no existen reportes de estado clínico de los manipuladores, ni tampoco de un control periódico de esta condición clínica.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 17	Los manipuladores no se sientan, acuestan, inclinan o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa se pueda contaminar.	1	0	el establecimiento no realiza verificación periódica de esta condición la cual este documentada para una posterior evaluación.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 18	La empresa entrega dotación de trabajo y elementos de protección en cantidad suficiente para realizar cambio de indumentaria en cada turno de trabajo o cada vez que se requiera.	1	0	no existe una documentación registrada la cual garantice la entrega de dotación al personal de manera periódica y en cantidades suficientes. La evidencia de las malas condiciones de los delantales en la evaluación constata que el establecimiento no cumple con este requisito.

Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 19	La planta cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.	1	0	dentro de la planta no se evidencian avisos en donde se indique el uso obligatorio de los elementos de seguridad e higiene por parte del operario para la manipulación del alimento.
Res. 2905 de 2007 Art. 16 N. 20	Los visitantes a las áreas de fabricación cumplen con las medidas de protección y sanitarias reglamentarias y el establecimiento proporciona la dotación para los visitantes.	1	0	el establecimiento no cuenta con documentación registrada de la entrada de visitantes en donde conste de igual manera la entrega de dotación con las medidas de protección exigida por la norma.
Art.26 N. 1.1.1. D. 1500; Art. 5 Res 2905 de 2007	INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	268	0	
	Facilitan la limpieza y desinfección , permiten el desarrollo adecuado de las operaciones, se encuentran diseñados, instalados y mantenidos y cumplen con las	1	0	no todos los equipos encontrados dentro de la planta de beneficio cumplen con las condiciones de diseño y material exigidos por la norma, lo cual dificulta la limpieza y desinfección de los mismos, en donde es evidente su deterioro y mal mantenimiento.

	condiciones sanitarias de funcionamiento			
Res 2905 de 2007 Art. 17	<i>Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios de plantas de beneficio:</i> El establecimiento cuenta con las siguientes áreas:1. Área de Ingreso2. Área de corrales3. Sala de sacrificio y faenado: La cual cuenta con 3 áreas: insensibilización y sangría, intermedia o de procesamiento, y de terminación o salida.4. Área de refrigeración y congelación5. Área de desposte (si el establecimiento realiza esta operación)6. Área de despacho7. Otras instalaciones	1	0	el establecimiento no cuenta con todas las dependencias exigidas por la norma para la ejecución de sus operaciones, ya que no cuenta con áreas como cafetería, área de despacho, entre otros. Además las áreas existentes se encuentran mal distribuidas y diseñadas en donde se permite la contaminación del producto por parte del entrecruzamiento de flujos de producto, materia prima y operarios.
Res 2905 de 2007 Art. 17 N1.	Área de ingreso	5	0	

y Art. 18				
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 1	Las vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio garantizan la prevención de riesgos de sanidad e inocuidad.	1	0	el tipo de superficie del suelo de las vías de ingreso y salida no garantizan la inocuidad y sanidad, ya que esta superficie al ser transitada produce el levantamiento de polvo, además de existir entrecruzamientos entre el producto terminado y productos no comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 2	El establecimiento cuenta con un sistema de arco de desinfección o sistema equivalente para vehículos al ingreso y a la salida de la planta de beneficio.	1	0	el sistema de desinfección para vehículos que existe en la planta de beneficio, no es el más adecuado ya que no es exhaustivo lo que no garantiza una buena desinfección a los vehículos, además de no existir reportes del producto utilizado para la desinfección.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 3	La zona de desembarque de animales comunica directamente con el corral de recepción.	1	0	la zona de desembarque y el corral de recepción no se encuentran comunicados directamente.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y	La rampa de desembarque es de materiales lavables,	1	0	los materiales y diseño de la rampa de desembarque no permiten un fácil lavado y

Art. 18 N. 4	desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantiza el bienestar animal. La superficie del piso y paredes se encuentran sin aristas salientes ni punzantes.			desinfección. La superficie no posee la pendiente suficiente que permita el escurrimiento del agua hacia los sifones de desagüe para evitar el estancamiento de agua lluvia como de aguas de lavado de la superficie.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 5	Se realiza lavado y desinfección de todos los vehículos que transportan animales cuando se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas y de notificación obligatoria. Esta operación se realiza en un área independiente de uso exclusivo, con base en procedimientos específicos.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un área específica para la ejecución de este tipo de actividad, además tampoco posee los procedimientos operacionales sanitarios registrados para el caso de ingresar animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas y de notificación obligatoria.

Res 2905 de 2007 Art. 17 N.2. y Art. 19	Área de corrales	25	0	
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.1	Se dispone de corrales independientes para la recepción, sacrificio y observación, los cuales están identificados, numerados y cuentan con plataformas elevadas de observación.	1	0	el establecimiento no cuenta con todos los corrales exigidos por la norma, además de no poseer un sistema de identificación y numeración. No se encuentran plataformas elevadas de observación para la realización de la inspección ante-mortem de los animales.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.2	Los corrales se encuentran ubicados teniendo en cuenta las corrientes predominantes de aire y se garantiza una adecuada separación de los corrales y la planta de beneficio evitando contaminación al producto.	1	0	la ubicación de los corrales es incorrecta ya que con las corrientes de aire los malos olores de los corrales se puede producir la contaminación del producto. Además no existe una buena separación de estos y la planta.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.3	El diseño y la construcción de los corrales evitan la excesiva suciedad de los animales y el	1	0	El diseño y construcción de los corrales no facilita las operaciones de limpieza y desinfección debido a los materiales

	estrés innecesario.			utilizados ya que no son sanitarios de fácil limpieza por lo que se evidencia una excesiva suciedad en la zona. Sus materiales
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.4	Los pasillos o calles de distribución de los corrales son pavimentados y tienen un ancho que permita un flujo adecuado de los semovientes y operarios.	1	0	La mala distribución de los corrales, las dimensiones estrechas de los pasillos y el tipo de superficie dificultan el tránsito tanto de los animales como del personal operador de esta área.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.5	Las divisiones de los corrales están construidas de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.	1	0	por el tipo de materiales empleados en la construcción de los corrales dificultan su mantenimiento, por lo que se observa un deterioro.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.6	Se cuenta bebederos de material sanitario, con carga automática de agua y de calidad para uso pecuario de acuerdo con las disposiciones del Decreto 1594 de 1994 o la norma que lo adicione,	1	0	en los corrales no se observa bebederos de material sanitario y carga automática. Los encontrados se observa deteriorados y sin funcionamiento.

	modifique o sustituya.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.7	Se cuenta con estaciones de alimentación adecuadas, cuando se requiera	1	0	la planta de beneficio no cuenta con este tipo de estaciones de alimentación, por lo que no se asegura el bienestar del animal que deba permanecer en los corrales por el tiempo permitido en caso de eventualidades en el momento del sacrificio.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.8	Los pisos de los corrales son de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.	1	0	aunque la superficie del suelo es dura, esta no es resistente y no es de materiales lavables ni desinfectables, además no posee la pendiente suficiente para permitir el escurrimiento del agua, por lo que se produce el encharcamiento de la zona.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.9	Los corrales de observación disponen de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales.	1	0	los desagües no están separados para cada tipo de corral, pues se encuentran compartidos para los diferentes corrales lo que produce el escurrimiento de líquidos entre los mismos.

Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.10	La distribución de los corrales impide el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.	1	0	la distribución de los corrales no contempla el flujo de animales sanos y los sospechosos de enfermedad, por lo que existe un entrecruzamiento y existe el riesgo de contaminación.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.11	Los corrales cuentan con iluminación de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realizan las actividades de inspección ante mortem y se mantienen las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.	1	0	no existe ningún tipo de iluminación con las condiciones exigidas para la realización de las actividades de inspección ante mortem.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.12	Los corrales están contruidos de tal forma que no den lugar a posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.	1	0	el diseño de las instalaciones de los corrales no garantiza la integridad de los operarios y animales ya que su deterioro puede ocasionar lesiones, y sus dimensiones dificulta el transito.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y	Los corrales cuentan con tipo de cubierta sólida o permeable,	1	0	no se encuentra ningún tipo de cubierta que asegure el bienestar de los animales

Art. 19 N. 1.13	dependiendo del clima para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.			dependiendo del tipo de clima.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.1	Corral de recepción: La capacidad del corral está calculada con el espacio suficiente por animal mínimo de 2 m ² y este corral está comunicado con el corral de sacrificio y de observación	1	0	las dimensiones del corral no garantizan la capacidad exigida y no se encuentra comunicados con el corral de sacrificio y de observación.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.2	Corral de sacrificio: Está calculado contando con la capacidad de espacio suficiente por animal (mínimo 2m ²). Cuentan con cubierta sólida o permeable de acuerdo con el clima para asegurar bienestar de los animales	1	0	el corral de sacrificio no cuenta con las condiciones exigidas por la norma en cuanto a capacidad animal y cobertura que pueda garantizar el bienestar de los animales.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3	Corral de Observación. Cumple con los requisitos de diseño	1	0	el corral de observación no cuenta con las condiciones sanitarias y utensilios exigidas por la norma, en donde se facilite la

				realización de las operaciones de observación o de análisis del animal que se requieran.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.1	El corral de observación está construido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios.	1	0	el corral de observación no cuenta con las condiciones sanitarias y utensilios exigidas por la norma, en donde se facilite la realización de las operaciones de observación o de análisis del animal que se requieran.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.2	Las paredes del corral de observación tienen una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre paredes y los pisos están diseñadas de modo que facilitan la limpieza y desinfección.	1	0	el corral de observación no cuenta con las condiciones sanitarias y utensilios exigidas por la norma, en donde se facilite la realización de las operaciones de observación o de análisis del animal que se requieran.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.3	El corral de observación cuenta con un brete y techo.	1	0	el corral de observación no cuenta con las condiciones sanitarias y utensilios exigidas por la norma, en donde se facilite la realización de las operaciones de

				observación o de análisis del animal que se requieran.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.4	Los líquidos y desechos procedentes de este corral y los de la sala de sacrificio de emergencia desaguan directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento	1	0	la planta de beneficio no cuenta con plano del flujo de los líquidos y desechos del corral de observación y de la sala de sacrificio de emergencia.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.4	1. El Baño para ganado está ubicado en la manga antes de la zona que conduce al aturdimiento, y se lleva a cabo mediante un sistema de aspersion que lave uniformemente todo el animal. 2. El lavado del semoviente se suspende a una distancia que garantice el escurrimiento antes de ingresar a la trampa	1	0	aunque la manga de baño de ganado se encuentra ubicado antes de la zona de aturdimiento el sistema empleado no es adecuado ya que no es uniforme para todo el animal.

	de aturdimiento			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.5	La manga de acceso al área de sacrificio está construida en materiales lavables, desinfectables y su diseño no presenta aristas salientes o punzantes.	1	0	los materiales empleados para la construcción de la manga de acceso no son resistentes por lo que su deterioro no asegura la integridad del animal.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 3.1	Los animales ingresan al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al beneficio y se permite la inspección ante mortem, la evacuación de materia fecal y el descanso.	1	0	no existen registros en donde se consiguen el tiempo de estadía del ganado en los corrales ni tampoco registros de la inspección ante- mortem.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 3.2	El ganado que por alguna circunstancia permanece en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le proporciona alimento. y no permanecen sin ser beneficiado	1	0	por el diseño y estructura de los corrales se dificulta la estadía de animales por un tiempo superior a las 24 horas.

	por un tiempo superior a 48 horas. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 61 de la Resolución 2905 de 2007.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 3.3	El corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia permanecen cerrados con llave bajo la responsabilidad del Inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo se usan en esas instalaciones.	1	0	el corral de observación y las sala de sacrificio no cuentan con las condiciones sanitarias y utensilios exigidas por la norma, en donde se facilite la realización de las operaciones de observación o de análisis del animal que se requieran.
Res 2905 de 2007 Art 17 N.3. y Art. 20	Área de beneficio y faenamiento	119	0	
Res 2905 de 2007 Art 17 y Art. 20	La sala de sacrificio y faenamiento cuenta con tres áreas: área de insensibilización y sangría, área intermedia o de procesamiento y área de	1	0	la sala de sacrificio y faenamiento no cuenta con separación física entre las tres áreas, por lo que es difícil determinar los límites de cada una.

	terminación y salida.			
Res 2905 de 2007 Art 17 N.3.1. y Art. 21	Área de insensibilización y sangría	19	0	
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 1.1	El diseño y construcción de las instalaciones de insensibilización y sangría permite el desarrollo de las actividades de inspección.	1	0	el mal diseño y construcción de las instalaciones en esta área, dificulta el manejo de los animales, y de la inspección oficial alterando en ocasiones la integridad física de los animales. Al igual el mantenimiento e higiene de esta zona no es bien manejado.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 1.2	El diseño y dimensiones de esta área están acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio garantiza que el sangrado rápido y eficaz.	1	0	el área de insensibilización y sangría no se encuentra delimitada físicamente del resto de áreas de la planta. su diseño y dimensiones no está acorde con el volumen proyectado de animales a sacrificar. El flujo de los procesos no es unidireccional y se genera demora en el tiempo de sangrado.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N.	El área de insensibilización se encuentra separada	1	0	el establecimiento no asegura la no contaminación cruzada entre el área de

1.3	físicamente del área de faena y reduce al mínimo la contaminación cruzada			faena y el área de insensibilización ya que no existe una separación física entre estas áreas.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 1.4	El cajón de insensibilización está construido de un material sanitario y sólido, con piso antideslizante y con inclinación adecuada que garantiza las condiciones de bienestar animal y está equipado con un sistema que asegure la sujeción del animal y que permita su salida expedita y no violenta una vez insensibilizado el animal.	1	0	el cajón de insensibilización no está construido en material sanitario, el material empleado en la superficie del suelo permite el deslizamiento del animal no garantizando las condiciones de bienestar del animal. El animal presenta movimiento continuo dentro de la trampa, lo que ocasiona fallas en el momento de ejecutar la operación de insensibilización.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 1.5	Se dispone de un sistema de recolección higiénico de sangre independiente cuando ésta es destinada para el consumo humano. La sangre con destino al	1	0	el sistema de recolección de sangre no se realiza de manera higiénica a pesar de que no se destina para consumo humano. de igual manera el mantenimiento de esta área es deficiente al igual que los utensilios empleados para su recolección no

	consumo humano es inspeccionada			garantizan la higiene y la no contaminación del área.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 1.6	El sistema de escurrimiento de sangrado está diseñado de forma que evita el escurrimiento de líquidos hacia otras áreas.	1	0	aunque el establecimiento cuenta con sistema de escurrimiento, este no se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento, su deterioro es evidente por lo que produce el escurrimiento del líquido hacia otras áreas.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 1.7	Las instalaciones para la recolección de sangre permiten la evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho, las cuales garantizan un manejo seguro y evitan la contaminación cruzada.	1	0	las instalaciones para la recolección de la sangre se encuentran en mal mantenimiento lo que dificulta el proceso adecuado en el sistema de transporte, además el sistema de almacenamiento no cumple con los requerimientos sanitarios exigidos al igual que su identificación.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N.	La insensibilización de los animales se realiza en el área	1	0	no se puede hablar de un área específica para la realización de la insensibilización del

1.8	destinada para tal fin.			animal, ya que el establecimiento no cuenta con la independización de las áreas, por tal motivo existe la contaminación cruzada del producto. Además el mantenimiento en cuanto a higiene y estructura son deficientes por lo que su deterioro es evidente.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 2.1	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario con un diseño que evita la contaminación	1	0	el establecimiento no cuenta con las fichas técnicas de los utensilios y equipos usados en donde se especifique las características como: capacidad, instalación y mantenimiento, por tal motivo no se puede realizar un mantenimiento preventivo asegurando así un buen funcionamiento tanto en lo mecánico como en lo sanitario.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 2.2 Literal 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 y 2.3.4	Los equipos de insensibilización empleados garantizan que se atenúa el sufrimiento de los animalesSe utilizan métodos reconocidos de insensibilización como:1. Electronarcosis2. Narcosis con	1	0	el establecimiento no cuenta con documentación en donde se registre el método de insensibilización empleado. Además el equipo empleado no presenta ficha técnica, ni registro de mantenimiento.

	gas3. Conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, accionado de forma neumática.4. Otro método aprobado por el Ministerio de Protección Social			
Res 2905 de 2007Art. 21 N. 2.3	Se cuenta con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren un rápido izado del animal al riel de sangría y su posterior traslado hacia la zona de desarticulación y retiro de patas.	1	0	los equipos empleados para la elevación o izada del animal se encuentra en malas condiciones de mantenimiento ya que la velocidad de izado es variable.
Res 2905 de 2007Art. 21 N. 2.4	El sistema de riel aéreo de los animales está distanciado de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria de forma que una vez izado el animal se puede llevar a cabo las actividades de inspección y	1	0	el sistema de riel empleado en esta área se encuentra en malas condiciones de mantenimiento, además se encuentra a una distancia no prudente de las paredes lo que permite que el animal se golpee contra ellas.

	está a una altura que el extremo inferior del animal guarde la distancia con el piso y evite la contaminación por contacto.			
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 2.5	El sistema de rieles está construido en material sanitario y se mantiene libre de oxido y suciedad.	1	0	el material empleado para la construcción del riel, no es sanitario lo que ha permitido la oxidación y el acumulo de suciedad, ya que se dificulta su mantenimiento en cuanto a higiene.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 2.6	El sistema de riel de la línea de sacrificio está diseñado de manera que existe un constante avance de los animales y se evita la contaminación cruzada.	1	0	el sistema de riel de la línea de sacrificio presenta fallas en su diseño ya que no permite el avance constante del animal, ya que este diseño no es unidireccional, lo que facilita la contaminación cruzada.
Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 2.7	Se cuenta con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de ganchos y poleas.	1	0	el establecimiento no cuenta con un sistema de almacenamiento y transporte de ganchos y poleas.

Res 2905 de 2007Art. 21 N. 2.8	Las plataformas de trabajo están ubicadas a una distancia que facilita la operación de sacrificio	1	0	El mal diseño del sistema de rieles las plataformas se encuentran ubicadas de tal manera que impide la operación de sacrificio, además de encontrarse deterioradas por falta de un mantenimiento constante y de los materiales de construcción que dificultan su limpieza y desinfección.
Res 2905 de 2007Art. 21 N. 2.9	Los cuchillos están contruidos de material sanitario, son de uso exclusivos para cada una de las actividades y no se utiliza un mismo cuchillo para dos o más actividades.	1	0	algunos de los cuchillos encontrados en esta área no están contruidos de material sanitario, pues existen algunos que poseen cabo en madera. Además no todas las zonas del área de proceso poseen instrumentación completa.
Res 2905 de 2007Art. 21 N. 2.10	Se dispone de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.	1	0	en esta área no se observa esterilizador de cuchillos, el lavamanos se encuentra en malas condiciones de higiene y mantenimiento por lo que no se puede asegurar un buen funcionamiento de esta instalación.

Res 2905 de 2007 Art. 21 N. 2.11	Los ganchos en contacto con el animal son de material sanitario.	1	0	los ganchos se encuentran en mal condiciones de higiene debido al mal mantenimiento de higiene que se le realiza.
Res 2905 de 2007 Art 17 N.3.2. y Art. 22	Área intermedia o de procesamiento	41	0	
Res 2905 de 2007 Art 17 y Art. 22	Se realizan las operaciones de faena posteriores a la sangría hasta el eviscerado en esta área.	1	0	no se puede hablar de un área específica para tal fin, ya que no existe un límite físico que independice las tres áreas evitando así la contaminación cruzada.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 1.1	Esta área se encuentra ubicada, diseñada y construida con dimensiones acorde con el volumen de animales a ser beneficiados y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1	0	esta área se encuentra mal diseñada y construida ya que permite la contaminación cruzada debido a la falta de independización de cada área, además de sus dimensiones que dificultan la realización de sus operaciones.

<p>Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 1.2: 1.2.1.,1.2.2.,1.2.3, 1.2.4,1.2.5, 1.2.6.</p>	<p>Se cuenta con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes actividades: 1. Lavado y preparación de cabezas 2. Deshuesado de cabezas. Si se realiza en el establecimiento 3. Limpieza del aparato digestivo y de preparación de los mismos 4. Limpieza y preparación de vísceras rojas 5. Escaldado y descascado de patas y manos 6. Preparación y almacenamiento de grasas comestibles</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>el establecimiento no tiene establecidas y separadas las áreas que exige la norma para el desarrollo de las diferentes actividades de faenamiento. de igual forma los acabados sanitarios son deficientes. Se presenta alto riesgo de contaminación cruzada debido a que la línea de flujo no es continua y se presenta tránsito de los operarios desde áreas con alto riesgo de contaminación hacia áreas de menor riesgo de contaminación.</p>
<p>Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 1.3</p>	<p>El diseño y construcción de las instalaciones y equipos permite el desarrollo de las actividades de inspección</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>el establecimiento no cuenta con los puntos de inspección adecuada en los lugares en donde lo exige la norma como cabezas, extremidades, vísceras rojas, vísceras</p>

				blancas, canales, en donde se cuente con los equipos necesarios para la realización de esta actividad post- mortem.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 1.4	El ingreso del personal al área intermedia se realiza a través de puertas que no se abren en forma directa al área.	1	0	Las puertas que separan esta área no garantizan prevención de contaminación, ya que no existe un filtro sanitario que garantice la inocuidad del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.1	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario y su diseño evita la contaminación.	1	0	el establecimiento no cuenta con las fichas técnicas de los utensilios y equipos usados en donde se especifique las características como: capacidad , instalación y mantenimiento, por tal motivo no se puede realizar un mantenimiento preventivo asegurando así un buen funcionamiento tanto en lo mecánico como en lo sanitario.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos en esta área	1	0	la planta de beneficio presenta faltantes de equipos y utensilios en donde se dificulta un manejo adecuado por parte del operario.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N.	Se dispone de rieles aéreos, plataforma, polipasto de	1	0	el establecimiento cuenta con equipos insuficientes para el volumen proyectado de

2.2 literal 2.2.1.	transferencia, espernancador de piernas.			sacrificio, se evidencia falta equipos que agilicen el tránsito de la canal por la línea. no existen fichas técnicas y proyección de los recursos.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.2	Se cuenta con equipos o utensilios para corte de patas.	1	0	aunque este equipo se encuentra dentro de la planta, no se encuentra en las mejores condiciones de mantenimiento y funcionamiento. No se presenta ficha técnica en cuanto diseño, material y funcionamiento en donde se facilite su mantenimiento higiénico.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.3	Se cuenta con plataforma para el descuerado en suspensión.	1	0	el establecimiento no cuenta con plataforma para el descuerado en suspensión.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.4	Se dispone de mesones y colgadores para la inspección y la clasificación.	1	0	el establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para la realización de las labores de inspección.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.5	Existe sierra partidora de pecho.	1	0	la sierra partidora de pecho encontrada en el establecimiento se encuentra en malas condiciones de higiene y funcionamiento. No se encuentran la ficha técnica en donde se

				especifique diseño, material de construcción, funcionamiento y mantenimiento.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.6	Se dispone de plataforma de evisceración.	1	0	las plataformas encontradas dentro del establecimiento se observan deterioradas y en malas condiciones de higiene.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.7	Se cuenta con conductos o medios de traslado adecuados de los órganos a las salas de productos comestibles	1	0	el establecimiento no cuenta con los medios de traslado adecuados para el transporte de los diferentes órganos a los cuartos de los productos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.8	Se cuenta con conducto o sistema de comunicación con la sala de cueros, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles.	1	0	el establecimiento no puede asegurar la no contaminación de la carne y productos comestibles debido al deficiente sistema de comunicación del producto y la sala de cueros que existe actualmente.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.9	Se cuenta con conductos o medios de traslado adecuado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos.	1	0	no se cuenta con sistemas o medios de traslado adecuados de los productos no comestibles a sus salas de almacenamiento.

Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.2 literal 2.2.10	Se cuenta con equipo para descornar. Este equipo está ubicado en cualquier etapa del proceso previa presentación de la cabeza para la inspección.	1	0	el establecimiento no cuenta con equipo para descornar.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3	La planta cuenta en las salas de productos cárnicos comestibles con los equipos mínimos apropiados	1	0	el establecimiento no cuenta con las salas de productos cárnicos comestibles equipado con los requerimientos mínimos exigidos por la norma.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.1	Cuenta con mesones de material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones son acordes con el volumen de beneficio.	1	0	el material y diseño de los mesones no cumple con los requerimientos de higiene exigidos por la norma, por lo que no se asegura la no contaminación del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.2	Se cuenta con un sistema para lavar estómagos, que dispone de agua potable fría y caliente y con desagües directos a la red general.	1	0	en el establecimiento se cuenta con un sistema para el lavado de estómagos pero este presenta un gran deterioro por falta de higiene y mantenimiento, aunque exista la disponibilidad de agua fría y caliente no se garantiza su potabilidad por falta de

				mantenimiento en su red. El sistema de recolección de la rumia no es aceptable ya que no garantiza la no contaminación. Debe existir un mínimo contacto de la rumia con el ambiente garantizando la inocuidad del mismo.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.3	Cuenta con tanques o escardadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente, con desagües directos a la red general.	1	0	el tanque escaldador de estomago presenta deficiencias en su funcionamiento, no cuenta con un desagüe directo a la red general.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.4	Tiene lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte de cabezas.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.5	Cuenta con un sistema de extracción de pezuñas y de escaldado y pelado de patas.	1	0	el sistema de extracción y pelados de patas presenta deficiencias en su funcionamiento ya que produce lesiones en la superficies de las patas logrando así daños en la integridad

				del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.6	Cuenta con carros y bandejas para los productos cárnicos comestibles, de material sanitario que permite un fácil lavado y desinfección.	1	0	el establecimiento no cuenta con carros y bandejas de material sanitario
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.7	Cuenta con un sistema de manejo de los decomisos según lo establecido en la Resolución 2905 de 2007 y demás disposiciones vigente	1	0	No existe un sistema de manejo de decomisos que funcione según lo establecido en la resolución 2905 de 2007 y demás disposiciones vigentes.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 2.3 literal 2.3.8	Se dispone de un dispositivo para el lavado e inspección de cabezas.	1	0	no se cuenta con instalaciones adecuadas para la realización de la inspección de cabezas que exige la norma.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.1	El corte de cabeza se realiza tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y se garantiza que se evita la contaminación cruzada	1	0	al realizarse le corte de cabeza no se toman las medidas necesarias para impedir la contaminación cruzada por parte del contenido de tubo digestivo, ya que el personal no está entrenado en esta actividad por medio de capacitaciones que orienten de

	en la canal. En todos los casos se retira la piel.			manera adecuada al operador.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.2	La cabeza se lava a presión por tráquea y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.	1	0	no existe un adecuado sistema para el lavado de tráquea y nariz en donde no se garantiza la eliminación de restos de sangre y otros contaminantes.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.3	Las canales y cabezas están enumeradas correlativamente de tal manera de no se pierde su identificación.	1	0	el establecimiento no cuenta con adecuado sistema de identificación y marcaje de la canal y de las diferentes partes del animal.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.4	Las partes comestibles de la cabeza se obtienen en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte de cabezas.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.5	Las distintas partes del animal tales como cabeza, extremidades, vísceras rojas, vísceras blancas, cuentan con un adecuado sistema de	1	0	no se cuentan con sistemas adecuados para el transporte de las diferentes partes del animal a sus respectivas salas y estas últimas no cuentan con los puntos de inspección necesarios y exigidos por la

	transporte donde se permita la inspección y su traslado a las áreas de proceso respectivas.			norma.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.6	El corte de manos y patas se realiza desarticulándose a nivel de las articulaciones carpo-metacarpiana y tarso-metatarsiana y se efectúa en el riel de faenamiento. Estas se identifican correlativamente de tal manera que no se pierde su identificación.	1	0	el sistema empleado para la desarticulación de manos y patas no es adecuado ya que se realiza de manera manual y esto no garantiza un corte higiénico. Las patas no se marcan lo cual evita la trazabilidad del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.7	Se cuenta con un sitio para inspección de manos y patas.	1	0	el establecimiento no cuenta con los puntos de inspección exigidos por la norma en donde cuente con las instalaciones, equipos y utensilios necesarios y sanitarios que faciliten la realización de esta actividad post-mortem.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.8	Se realiza embolsado y anudado de recto o sistema que evite la contaminación de	1	0	esta actividad no es realizada por falta de capacitación y entrenamiento del personal operador de las condiciones de higiene que

	la canal.			se deben tener en la manipulación de alimentos.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.9	Una vez descuerada la res se procede al corte del pecho (esternón) y se continúa con la abertura del animal con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca), longitudinalmente.	1	0	aunque el corte de pecho se realiza luego de descuerado el animal, esta no se realiza de manera higiénica ya que el equipo empleado se encuentra en malas condiciones de higiene, además de la falta de capacitación del operario en temas de higiene y buenas prácticas que se deben tener en la manipulación de alimentos lo que no garantiza la no contaminación del producto,.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.10	Durante la evisceración de los órganos abdominales, se previene y evita la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, de la vejiga urinaria, del útero y de la ubre. La evisceración se realiza con el esófago y el recto incluidos y	1	0	este proceso es deficiente, ya que no se encuentra estandarizado y el personal no se encuentra entrenado para la realización de esta actividad por medio de capacitaciones que lo guíen para la ejecución de buenas prácticas de higiene y las medidas necesarias que se deben tener para evitar la contaminación con los contenidos de los órganos.

	ligados. La evisceración se realiza antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.			
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.11	La evisceración de las vísceras torácicas corresponde a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.	1	0	aunque esta actividad se realiza su manipulación es deficiente ya que no existe buenas prácticas por parte del personal, el cual no se encuentra entrenado y capacitado en estas condiciones.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.12	El retiro de los subproductos comestibles de la canal se realiza de forma cuidadosa para evitar su contaminación, y en ningún momento tiene contacto con el piso o superficies contaminadas.	1	0	esta condición no se garantiza ya que la manipulación de los subproductos no se realiza de manera higiénica por falta de capacitación y entrenamiento del personal operador. Además la superficie de contacto se encuentra en malas condiciones de higiene por lo que no garantiza su contaminación.

Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.13	Se retiran el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.	1	0	esta actividades no se realizan.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.14	El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de faenamiento se desarrolla de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.	1	0	Los medios empleados para el transporte de los productos cárnicos comestibles no son adecuados ya que presentan deficiencias en cuanto a higiene, material, diseño.
Res 2905 de 2007 Art. 22 N. 3.15	El manejo de los productos cárnicos no comestibles, asegura que el acopio, proceso y despacho no constituyen una fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.	1	0	Los productos cárnicos no comestibles no son manipulados y almacenados de manera ideal en cuanto a higiene y precauciones pertinentes, por lo tanto se constituyen una fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.3.3., y Art. 23	Área de terminación y salida	58	0	

Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 23	En esta área se realizan todas las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal. Esta área se encuentra conformada por: 1. Área de acondicionamiento de la canal. 2. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento. 3. Sala de desposte.(cuando el establecimiento realice esta operación) 4. Área de Despacho	1	0	el establecimiento no tiene establecidas y separadas las áreas que exige la norma para el desarrollo de las diferentes actividades de terminación y salida. de igual forma los acabados sanitarios son deficientes. Se presenta alto riesgo de contaminación cruzada debido a que la línea de flujo no es continua y se presenta tránsito de los operarios desde áreas con alto riesgo de contaminación hacia áreas de menor riesgo de contaminación.
Res 2905 de 2007 Art. 23 N.4., y Art. 24	<u>Área de acondicionamiento de canal:</u>	12	0	
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N. 1.1	La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones es acorde con el volumen de animales	1	0	esta área se encuentra mal diseñada y construida ya que permite la contaminación cruzada debido a la falta de independización de cada área, además de sus dimensiones

	beneficiados y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones			que dificultan la realización de sus operaciones.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N. 1.2	El diseño y construcción de las instalaciones y equipos permite el desarrollo de las actividades de Inspección	1	0	el establecimiento no cuenta con los puntos de inspección adecuada en los lugares en donde lo exige la norma como cabezas, extremidades, vísceras rojas, vísceras blancas, canales, en donde se cuente con los equipos necesarios para la realización de esta actividad post- mortem.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N. 1.3	El acceso a esta zona se realiza a través de puertas que no se abren en forma directa al área.	1	0	Las puertas que separan esta área no garantizan prevención de contaminación, ya que no existe un filtro sanitario que garantice la inocuidad del producto.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.2.1	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.	1	0	el establecimiento no cuenta con las fichas técnicas de los utensilios y equipos usados en donde se especifique las características como: capacidad , instalación y mantenimiento, por tal motivo no se puede realizar un mantenimiento preventivo asegurando así un buen funcionamiento

				tanto en lo mecánico como en lo sanitario.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.2.2	El establecimiento cuenta mínimo con los siguientes equipos:1. Riel para el transporte de canales.2. Sierra para partir las canales.3. Plataforma de inspección de canales, riñones y cero tolerancia.4. Riel de desvío de canales para inspección médico veterinaria.5. Báscula aérea para el pesaje de canales 6. Riel de destino a cámaras de frío.7.Sistema para el lavado y desinfección de las canales.8. Carros o sistemas herméticos, contruidos en materiales inalterables, debidamente identificados	1	0	el establecimiento no cuenta con equipos suficientes para la realización de las actividades de proceso en esta área, además de que agilizen el tránsito de la canal por la línea. no existen fichas técnicas y proyección de los recursos. No se encuentran equipos tales como: plataforma de inspección, riel de desvío de canales para inspección, báscula aérea, riel de destino a cámaras de frío, carros herméticos de material sanitario y tapa para decomisos.

	provistos de tapa con cierre,, destinados exclusivamente para recibir los decomisos			
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1. y 3.2.	Se realizan todas las operaciones de acondicionamiento de la canal y éstas se realizan garantizando la inocuidad de la carne.	1	0	el establecimiento no realiza el procedimiento de desinfección de la canal. por lo que no se garantiza la inocuidad de la carne además de presentarse cruce en el flujo de procesos. Los materiales sanitarios se encuentran deteriorados y no presentan los requerimientos para facilitar la limpieza y desinfección del área.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1.1	Se realiza corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral.	1	0	aunque este corte se realiza no se garantiza la inocuidad del producto ya que la manipulación con la que se realiza no es higiénica, por falta de entrenamiento y capacitación al personal manipulador sobre las medidas de higiene que se deben tener

				en la manipulación de alimentos.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1.2	Se realiza eliminación de médula espinal	1	0	el establecimiento no realiza eliminación de medula espinal.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1.3	Se realiza ubicación, e inspección de ganglios	1	0	no se realiza ubicación ni inspección de ganglios.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1.4	Se realiza pesado y lavado de canales.	1	0	no se realiza pesado de canales ya que no se cuenta con el equipo de pesaje.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1.5	Se realiza tipificación de canales cuando corresponda.	1	0	no se realiza tipificación de canales, además de no tener un buen mecanismo de marcaje e identificación del animal y sus partes.
Res 2905 de 2007 Art. 23 y Art. 24 N.3.1.6	Se realiza la inspección para el PCC de cero tolerancia.	1	0	el establecimiento no realiza inspección para PCC de cero tolerancia.
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.4 y Art. 25	<u>Cuartos de refrigeración y congelación</u>	23	0	

Res 2905 de 2007 Art. 17 N.4 y Art. 25	La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.		0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.1	Los cuartos fríos se encuentran ubicados de tal manera que no hay la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.2	La capacidad instalada de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento es acorde al volumen de proceso y se garantiza que el producto cumple con los requerimientos de temperatura y demás variables.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.3	Se cuenta con sistemas que minimizan el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.4	El establecimiento cuenta con un cuarto frío independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuarto de refrigeración independiente para canales retenidas o sospechosas.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.5	Las puertas de los cuartos son isotérmicas, de cierre y ajuste hermético y poseen un sistema manual de operación por dentro y fuera.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.1	Los difusores dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no filtran agua directamente sobre los productos ni generan	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

	empozamiento.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.2	Se cuentan con equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso	1	0	el establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para la medición de las variables de funcionamiento de los cuartos fríos. Además de que la planta no cuenta con cuartos fríos.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.3	Los rieles de los cuartos para las canales se encuentran en una distancia entre si, tal que se evita el contacto entre canales.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.4	Los rieles están separados de las paredes a fin de que la canal no entre en contacto con ellas.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.5	La altura del riel es tal que la canal queda suspendida a una distancia del piso en la cual se impide la contaminación de la	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

	misma.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.1	Se refrigera, congela o almacena las canales y productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permiten cumplir y mantener con los requisitos de inocuidad y conservación.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles, por lo que la temperatura a la que es despachada no cumple con los requisitos de inocuidad y conservación.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.2	Se realiza y permite el monitoreo y control de la temperatura. Se dispone de los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.3	Se tiene identificados los cuartos fríos y se llevan controles de inventarios para garantizar la rotación de los productos y estos se encuentran claramente	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

	identificados.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.4	El almacenamiento del producto se realiza de forma ordenada, garantizando la separación del producto con las paredes, piso y techo.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.5	Se cuenta con instalaciones de frío independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas. Estas instalaciones de frío cumplen con los requerimientos establecidos para los cuartos de refrigeración y congelación.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuarto de refrigeración independiente para canales retenidas o sospechosas.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.6	Se mantienen registros de temperatura para cada cuarto y ésta se toma con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.	1	0	el establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para la medición de las variables de funcionamiento de los cuartos fríos. Además de que la planta no cuenta con cuartos fríos.

Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.7 literal 3.7.1.1	La temperatura de la carne y los productos cárnicos comestibles en refrigeración es de máximo 7° C medida en el centro de la masa muscular.	1	0	no se puede garantizar la temperatura de la carne ya que no se tienen los equipos para realizar dicha función y el establecimiento no cuenta con cuartos de refrigeración.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.7 literal 3.7.1.2	La temperatura de refrigeración de los productos cárnicos comestibles es máxima de 5 ° C .	1	0	no se puede garantizar la temperatura de la carne ya que no se tienen los equipos para realizar dicha función y el establecimiento no cuenta con cuartos de refrigeración.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.7 literal 3.7.2	La temperatura de congelación de la carne y productos cárnicos comestibles es de -18°C o menos.	1	NA	el establecimiento no realiza el proceso de congelación de la carne
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.8	Durante el almacenamiento se mantiene como mínimo la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.9	Durante el almacenamiento el empaque garantiza la protección del producto y este	1	NA	el establecimiento no realiza el proceso de congelación de la carne

	es de primer uso.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.10	Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación se mantienen limpios y no contienen elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.11 literal 3.11.1, 3.11.2 y 3.11.3	La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación , para los siguientes productos comestibles: a. Vísceras blancas. b. Vísceras rojas. c. Patas y cabezas. Se permite el uso de un solo cuarto de refrigeración o congelación para los productos mencionados anteriormente	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

	solamente si los productos se encuentran bien protegidos durante el almacenamiento.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.5. y Art. 26	<u>Área de desposte</u>	13	0	
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.5. y Art. 27	Las plantas o áreas de desposte cumplen con los estándares de ejecución sanitaria	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N. 1.1	La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones son acordes con el volumen de producto a ser despostado y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y	Si la planta de beneficio desarrolla operaciones de	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

Art. 26 N. 1.2	desposte estas operaciones se realizan en un área separada físicamente de las demás áreas.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N. 1.3	La planta de desposte cuenta con una separación física entre las actividades de deshuese, corete, empaque primario y empaque secundario o embalaje	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.1	El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal se efectúa mediante rieles aéreos que cumplen con las mismas exigencias para los cuartos de refrigeración o cintas transportadoras de material sanitario	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y	Los equipos y utensilios empleado para el desposte	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

Art. 26 N.2.2	están contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.3	Se cuenta con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantizan las condiciones de higiene de la carne y evita la acumulación de los mismos.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.4	Se cuenta, con cuartos de almacenamiento, refrigeración o congelación los cuales cumplen con los requisitos señalados para estos, en el artículo 25 de la Resolución 2905 de 2007	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.5	Se cuentan con equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

	proceso.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3.1	El temperatura del ambiente máxima del área o planta de desposte es de (diez) +10 °C.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3.2	Los contenedores o canastas con producto en proceso o terminado no tienen contacto directo con el piso, para ello se emplean utensilios en material sanitario.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3.3	Durante el desposte se realiza la exposición, disección y eliminación de ganglios	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 26	Si el desposte se realiza en una planta independiente además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, se cumplen los requisitos establecidos para recepción y despacho	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

	contemplados en la Resolución 2905 de 2007.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.6. y Art. 27	<u>Área de despacho</u>	9	0	
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.6. y Art. 27	El área de despacho cumple con los estándares de ejecución sanitaria y los requisitos específicos en sus instalaciones	1	0	no existe un área específica para esta actividad que cumpla con los estándares de ejecución sanitaria que exige la norma.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1.1	El área de despacho es cerrada y protegida de la contaminación externa y previene variaciones adversas de temperatura al producto.	1	0	no existe un área delimitada para esta zona, por lo que no se garantiza la no contaminación de la canal.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1.2	Las puertas del área de despachos cuentan con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.	1	0	esta área no está bien definida, no existen puertas de acople para vehículos en donde se evite el choque térmico de las canales.

Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1.3	Los muelles de despacho son usados solamente para tránsito de las canales y productos cárnicos comestibles.	1	0	el establecimiento no cuenta con muelles de despacho.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.1	Las canales, carne empacada y vísceras se despachan evitando su contaminación	1	0	el despacho de las canales y vísceras no garantizan la inocuidad del producto ya que existe una mala higiene en la manipulación, además los utensilios empleados para su transporte se encuentran en gran deterioro y suciedad.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.2	La temperatura máxima a la que se despacha la canal es de 7° C medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 5°C . Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura será de -18 °C o menor	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles, por lo que la temperatura de la canal no es la indicada y exigida por la norma.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y	No salen productos cárnicos comestibles sin haber sido	1	0	la planta de beneficio no realiza todos los procesos requeridos ya que no se realiza

Art. 27 N. 2.3	sometidos al proceso requerido.			pesaje, lavado y desinfección de la canal, además las condiciones operacionales de higiene son deficientes a causa del desconocimiento de las mismas por parte de los operarios.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.4	De la planta de beneficio las canales salen únicamente en forma de: medias canales, cuartos de canal. Cuando se requiere el despacho de otros cortes estos son realizados en el área de desposte.	1	0	se evidencia que en el área de almacenamiento de la canal se realizan cortes diferentes a media canal, estas actividades deben realizarse en el área de desposte y la planta no cuentan con esta área.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.5	Todos los productos cárnicos comestibles despachados cumplen las condiciones establecidas en la Resolución 2905 de 2007.	1	0	la planta de beneficio no cumple con los requisitos exigidos por la resolución ya que las condiciones de higiene no son adecuadas para el manejo de productos cárnicos comestibles.
Res 2905 de 2007 Art. 17 N.8. y Art. 28	Otras instalaciones	19	0	

Res 2905 de 2007 Art. 17 N.8. y Art. 28	El establecimiento cuenta con todas las instalaciones complementarias para su operación.	1	0	el establecimiento no cuenta con todas las instalaciones complementarias para la realización de todas sus operaciones, ya que no cuenta con áreas como: sala de sacrificio de emergencia, área social, entre otras.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1	1. La planta cuenta con sala de sacrificio de emergencia para el sacrificio y faenamiento de los animales sospechosos. Si la planta de beneficio no cuenta con sala de emergencia, el sacrificio de emergencia se puede realizar si cuenta con procedimientos documentados y aprobados por el INVIMA y si se realiza al final de la jornada o en días de no operación. Si las condiciones del animal no esperan el final de la jornada, se permite realizar el sacrificio en corrales y el animal	1	0	la planta de sacrificio no cuenta con sala de sacrificio de emergencia, ni tampoco cuenta con procedimientos aprobados por el INVIMA. No se tiene conocimiento si el sacrificio de emergencia se realice al final de la jornada o en días de no operación.

	se decomisa.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.1	La sala de emergencia se encuentra ubicada de forma tal que facilita el acceso de los corrales que contengan animales sospechosos.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.2	La sala de sacrificio de emergencia está diseñada, construida y equipada de manera que facilita la limpieza y desinfección y evita la contaminación.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.3	La sala de sacrificio de emergencia cuenta para su funcionamiento como mínimo con riel aéreo, sistema de izado, mesas de trabajo, sistema para el manejo de decomisos, lavamanos de accionamiento no manual con agua fría y caliente.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.

Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.4	Las instalaciones de la sala de sacrificio de emergencia están construidas de forma que las partes, el contenido intestinal y las heces de los animales son mantenidos y evacuados de forma segura.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.5	Se cuenta con un procedimiento documentado y autorizado por el INVIMA para el sacrificio de emergencia.	1	0	la planta de sacrificio no cuenta con un procedimiento documentado y autorizado por el INVIMA para la realización de sacrificio de emergencia
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 2	Se cuenta con un área de lavado y desinfección de canastillas, dotada con agua a presión frío y caliente, con capacidad para atender las capacidades de la planta.	1	0	la planta no cuenta con un lugar específico para el lavado y desinfección de canastillas, el cual este dotado con agua fría y caliente con suficiente presión y de dimensiones suficientes.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 3	El establecimiento cuenta con una bodega para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.

	almacenamiento se realiza de forma independiente y se mantienen una lista de los productos acompañado de la hoja de seguridad y se respeta las recomendaciones del fabricante.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 4	El establecimiento cuenta con un almacén de material de empaque. El almacenamiento se realiza en forma ordenada que minimice su deterioro, y está rotulado de acuerdo al uso que es destinado y protegido de tal forma que evite su contaminación. El empaque se inspecciona antes de su uso.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 5	El área o taller de mantenimiento se encuentra bien ubicado y en condiciones de limpieza y no genera	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área en donde cumpla con los requisitos exigidos por la norma.

	contaminación a las áreas de proceso.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 6	Se cuenta con área de cafetería y social	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 7	Se cuenta con un área de máquinas	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 8	Se cuenta con área de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 9	Se cuenta con planta o sistema de tratamiento de aguas residuales	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 10	El establecimiento cuenta con oficina exclusiva de inspección oficial dotada con equipo de computó, con acceso a servicios higiénicos completos, guardarropa y ducha dotada de	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área, la cual se encuentre dotada con los equipos necesarios para el inspector oficial.

	agua caliente y fría.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 11	El establecimiento cuenta con área de elaboración de grasas y esta cuenta con los equipos necesarios y cumple los requisitos sanitarios para este proceso para garantizar la inocuidad. (Opcional si el establecimiento realiza este proceso)	1	0	el establecimiento no cuenta con un lugar de destinación del insumo, de igual manera existe un mal manejo en la manipulación del mismo.
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 12	El área de procesamiento de sangre cumple con la normatividad sanitaria y ambiental vigente. (Opcional, solo si el establecimiento procesa la sangre) La sangre solo es despachada a un establecimiento aprobado por las autoridades	1	0	el establecimiento no realiza procesamiento de sangre, esta es despachada a un establecimiento aprobado, pero su transporte y almacenamiento es deficiente.

	competentes para su procesamiento si no es procesada en el establecimiento.			
Res 2905 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 13	Se cuenta con un área para el almacenamiento de cueros y manejo adecuado de la piel que evite la contaminación cruzada.	1	0	El área de almacenamiento de cueros no se presta para un adecuado almacenamiento y manejo de los cueros, se presenta riesgo de contaminación cruzada.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.	PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	8	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos: La planta de beneficio, ha diseñado e implementado un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. El programa incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento y se	1	0	el establecimiento no ha diseñado e implementado un programa de mantenimiento de equipos e instalaciones, por lo que estos se encuentran en mal estado de higiene y funcionamiento, además no presentan fichas técnicas en donde se especifiquen características como: diseño, material de construcción, funcionamiento y mantenimiento.

	garantizan las condiciones adecuadas para la operación del mismo.			
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.2	Programa de proveedores. La planta de beneficio ha diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, y cuenta con los procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento.	1	0	la planta de beneficio no ha diseñado e implementado un programa de proveedores en donde se pueda controlar animales, materias primas, insumos, entre otros haciendo difícil realizar un seguimiento y trazabilidad del producto.

	Este programa es verificado por la autoridad sanitaria competente.			
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3	Programa de retiro del producto del mercado El establecimiento cuenta con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que está siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un programa de retiro de producto cuando no se cumpla con las condiciones exigidas por la norma o se presente alguna alteración en la integridad del producto.

Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3 Literal 1.2.3.1	La planta cuenta con un sistema de alerta inmediata y garantiza que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, y es verificado por la autoridad sanitaria.	1	0	no se cuenta con un sistema de alerta inmediata que garantice el retiro de producto, ya que no existe programa de retiro de producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3 Literal 1.2.3.2	Cuando se puedan presentar peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto está basada en el riesgo.	1	0	la planta de beneficio no ha diseñado ningún análisis de riesgos por lo tanto no posee criterio para la realización de retiro de producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3 Literal 1.2.3.3	La disposición o destrucción del producto retirado del mercado, se realiza bajo la responsabilidad del dueño del producto y es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos para el posterior retiro del producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.4	Programa de trazabilidad. La planta ha desarrollado, implementado y opera un	1	0	la planta de beneficio no cuenta con programa diseñado e implementado de trazabilidad del producto, con el fin de hacer

	programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que a lo desarrollado por las autoridades competentes.			seguimiento al producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.5	Laboratorios. La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que esté autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un laboratorio propio o contratado para la realización de pruebas necesarias para la implementación de planes y programas que se orienten a la inocuidad del producto.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Res. 2905 de 2007 Art. 29	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR DE SANEAMIENTO (POES)	12	0	

<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Res. 2905 de 2007 Art. 29</p>	<p>La planta de beneficio tiene desarrollado e implementado los POES. Los POES aseguran la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos antes de comenzar las operaciones y durante éstas.</p>	1	0	<p>la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.</p>
<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.1 Res. 2905 de 2007 Art. 30 N.1</p>	<p>El establecimiento cuenta con los POES escritos donde se establecen los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones. Cada procedimiento está identificado como operativo o preoperativo. Se encuentran las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies en contacto</p>	1	0	<p>la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.</p>

	con el alimento existentes en instalaciones, equipos y utensilios			
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.1 Res. 2905 de 2007 Art. 30 N.2	<p>1. Los POES, están con fecha y firma de la persona que tiene la mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de muy alto nivel en el establecimiento.</p> <p>2. El establecimiento cumple con los POES</p> <p>3. Los POES cuentan con la fecha y firma del inicio de su implementación o del momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.</p>	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.2 Res. 2905 de 2007 Art. 30 N.3	En los POES se especifica la frecuencia con que cada procedimiento se lleva a cabo, se identifican los responsables de la implementación y la conservación de dichos	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.

	procedimientos.			
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.1	Los procedimientos pre-operativos indicados en los POES se realizan antes de comenzar las operaciones del establecimiento.	1	0	la planta no realiza procedimientos pre-operativos porque no tiene desarrollado los POES.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.2	Los demás procedimientos contenidos en el POES se realizan con las frecuencias especificadas	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.3	La planta monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES	1	0	la planta de beneficio no realiza monitoreo diario de implementación de los POES, ya que no ha diseñado e implementado dichos procedimientos.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal	La planta realiza muestreo microbiológico para verificar	1	0	la planta de beneficio no realiza pruebas microbiológicas para determinar la

1.3.3 Res. 2905 de 2007 Art. 31 N.4	microbiológica de la efectividad de los POES.			efectividad de los POES, ya que no ha desarrollado e implementado dichos procedimientos.
Res. 2905 de 2007 Art. 32	<p>MANTENIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). 1. La planta permanentemente evalúa la efectividad de los POES para prevenir la contaminación directa o de adulteración de los productos,2. La planta revisa los POES y los mantiene actualizados de acuerdo con los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal cuando ocurran.</p>	1	0	la planta de beneficio no realiza periódicamente la efectividad de los procedimientos para prevenir la contaminación y adulteración del producto, ya que no ha diseñado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados.

<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.4 Res. 2905 de 2007 Art. 33</p>	<p>ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).</p> <p>1. La planta toma las acciones correctivas apropiadas cuando el establecimiento o la autoridad sanitaria determinan que los POES no son eficaces a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos.</p> <p>2. Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias, y prevenir la recurrencia de los factores que generan la</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>no se toman la acciones correctivas pertinentes ya que la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos (POES).</p>
--	--	----------	----------	---

	contaminación directa o adulteración de los productos. Se incluyen reevaluaciones, modificaciones a los POES, y a los procedimientos o las mejoras en su implementación.			
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.5 Res. 2905 de 2007 Art. 34	REGISTROS. 1. La planta conserva registros diarios para documentar la implementación, la supervisión y acciones correctivas. 2. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES, firman y fechan los registros. 3. Los registros que se encuentran en medios electrónicos, tienen controles adecuados para garantizar la	1	0	no se encuentran registro de los POES ya que la planta de beneficio no ha desarrollado e implementado los POES.

	<p>integridad de la información</p> <p>4. Los registros se conservan por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor de seis (6) meses, se mantienen por un periodo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y están disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.</p>			
<p>Res. 2905 de 2007 Art. 35</p>	<p>VERIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). El establecimiento cuenta con verificaciones por parte de la autoridad sanitaria basadas en:</p> <p>1. Documentos de los</p>	1	0	<p>la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no se puede realizar verificación de los procedimientos por parte de la autoridad sanitaria.</p>

	POES.2. Registros diarios de la implementación, al igual que la aplicación de las acciones correctivas que se tomaron o que debieron tomarse. 3. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.4. Verificación microbiológica de los POES.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 36	SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PLAN HACCP.	46	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 37	La planta cumple y tiene verificados los prerrequisitos HACCP	1	0	la planta de beneficio no cuenta con los prerrequisitos HACCP.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.1	1. El establecimiento cuenta con un análisis de peligros y ha determinado aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e	1	0	la planta de beneficio no cuenta con HACCP, luego no analiza peligros ni toma las medidas preventivas los cuales pueden ocurrir en el proceso de producción

	<p>identifica las medidas preventivas que se pueden tomar para controlarlos.</p> <p>2. El análisis de peligros evalúa todos los peligros que afectan la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles antes, durante o después de que el producto ingresa al establecimiento.</p>			
<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.2</p>	<p>1. Se cuenta con un diagrama de flujo y el descriptivo de la operaciones que muestre los pasos para cada proceso y el flujo de producto en el establecimiento.</p> <p>2. Se tiene identificado el uso final o los consumidores del producto terminado.</p>	1	0	<p>No se cuenta con el diagrama de flujo de las operaciones, se presenta cruce de operaciones y riesgo de contaminación cruzada.</p>
<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905</p>	<p>El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia</p>	1	0	<p>no se contempla la evaluación de peligros biológicos, químicos y físicos ya que no se</p>

de 2007 Art. 37 N. 1.3	contempla en su evaluación peligros biológicos, químicos y físicos.			ha implementado análisis de peligros y plan HACCP.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.3 literal 1.3.1	EL análisis de los peligros biológicos contempla la contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, Parásitos, Enfermedades zoonóticas y descomposición.	1	0	En el establecimiento no existe un análisis de peligros, no es posible evaluar peligros biológicos, por tanto existe riesgo de proliferación de microorganismos, parásitos y aparición de enfermedades y descomposición de materia orgánica.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.3 literal 1.3.2	El análisis de los peligros químicos contempla toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.	1	0	En el establecimiento no existe un análisis de peligros, por lo que no es posible la evaluación de peligros químicos.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 1.3 literal 1.3.3	El análisis de peligros físicos contempla todo el material extraño que pueda llegar al producto	1	0	En el establecimiento no existe un análisis de peligros, por lo que no es posible la evaluación de peligros físicos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 2	PLAN HACCP	13	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 2.1	La planta tiene desarrollado e implementado un plan HACCP, que incluye todos los productos que procesa y los peligros que afectan la inocuidad del producto.	1	0	la planta no ha desarrollado ni implementado un plan HACCP, en donde se incluya todos los productos que procesa y los peligros que afectan la inocuidad del producto.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 2.2	El plan HACCP incluye diferentes productos dentro de la misma categoría de proceso, si los peligros de inocuidad puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos	1	0	la planta no cuenta con un plan HACCP desarrollado ni implementado.

	requerimientos son básicamente los mismos .			
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.1	El Plan HACCP tiene el listado de los peligros, que deben ser controlados en el proceso .	1	0	la planta no cuenta con un plan HACCP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2	El Plan HACCP tiene el listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados que pueden afectar la inocuidad del producto	1	0	la planta no cuenta con un plan HACCP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2.1	El Plan HACCP tiene establecidos los puntos críticos de control identificados que permite controlar los peligros que podrían ser introducidos en el establecimiento.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACCP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.

<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2.2</p>	<p>El Plan HACCP tiene establecidos los puntos críticos de control que permiten controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad de los productos introducidos fuera de la planta, incluyendo los peligros que puedan afectar el producto antes, durante y después que el producto entre a la planta de beneficio o desposte.</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.</p>
<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2.3</p>	<p>El Plan HACCP cuenta con el listado de los límites críticos que deben ser controlados para cada puntos críticos de control. Como mínimo, dichos límites críticos están diseñados para asegurar que se cumplen los objetivos y los estándares de desempeño establecidos por -</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.</p>

	INVIMA -, y cualquier otro requisito indicado para el proceso o producto específico.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2.4	El Plan HACCP cuenta con el listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2.5	El Plan HACCP Incluyen las acciones correctivas que han sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite crítico para un punto crítico de control.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905	El Plan HACCP cuenta con un sistema de registros que	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado, por lo que no

de 2007 Art. 37 N. 3.2.6	documente el monitoreo de los puntos críticos de control, los registros incluyen los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.			se cuenta con un control de los puntos críticos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 3.2.7	El Plan HACCP cuenta con un listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que se realiza por el establecimiento estos procedimientos.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACCP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 4.1, 4.2 y 4.3	El plan HACCP está firmado y fechado por la persona que es responsable del establecimiento y se encuentra en implementación. Se encuentra la firma cuándo: 1. Se aprueba inicialmente. 2. Después de cualquier modificación. 3. Por lo menos anualmente	1	0	no existen personas responsables por el plan HACPP ya que no se encuentra desarrollado ni implementado.

	cuando se realiza la reevaluación del plan HACCP.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 37 N. 5	Todo producto procesado en el establecimiento cumple con los requisitos reglamentarios del Decreto 1500 y Resolución 2905 de 2007 y es producido bajo un Plan HACCP	1	0	la planta no cuenta con un plan HACCP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 1	ACCIONES CORRECTIVAS.	10	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 1	El plan HACCP escrito tiene identificadas las acciones correctivas a tomar si se produce una desviación en un límite crítico, identificando el responsable	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 1.1	La acción correctiva asegura que se identifique la causa de la desviación y se elimine.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 1.2	La acción correctiva asegura que el PCC está bajo control después de que se aplica la acción correctiva.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 1.3	Las acciones correctivas se toman y permiten establecer medidas para prevenir la recurrencia de la desviación .	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 1.4	El establecimiento asegura que ningún producto que sea perjudicial para la salud o que se encuentre adulterado como resultado de la desviación sea comercializado	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38	Si surge un peligro imprevisto o las acciones correctivas no son efectivas el establecimiento	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.

N. 2.1	tiene contemplado realizar segregación y retención del producto afectado.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 2.2	Si surge un peligro imprevisto o las acciones correctivas no son efectivas, el establecimiento realiza una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 2.3	Si surge un peligro imprevisto el establecimiento se toma medidas con los productos afectados para asegurar que ningún producto que es nocivo para la salud o que esté adulterado como consecuencia de la desviación llegue a comercializarse.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 2.4	Si surge un peligro imprevisto el establecimiento o las acciones correctivas no son efectivas el establecimiento reevalúa el plan por parte del Equipo HACCP para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 38 N. 2.5	Las acciones correctivas tomadas son registradas, documentadas y son sujeto de verificación.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 39 N. 1	VALIDACIÓN , VERIFICACIÓN Y REEVALUACION.	16	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 39	El establecimiento valida el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado

N. 1	peligros identificados en el análisis de peligros y si está implementado efectivamente.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 39 N. 1.1	Validación inicial: 1. El establecimiento evalúa el plan HACCP para determinar si éste funciona de la forma esperada. 2. Durante el periodo de validación del plan HACCP el establecimiento confirma repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el plan HACCP. 3. Durante la validación se revisan los registros que habitualmente genera el	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado

	sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 39 N. 1.2 Literal 1.2.1, 1.2 2. y 1.2.3	El establecimiento incluye dentro de las actividades de verificación continua: 1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso. 2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas. 3. Revisión del sistema de registro 4. Otros.	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 2905 de 2007 Art. 39 N. 1.3	Reevaluación del plan HACCP. 1. La planta reevalúa el plan HACCP como mínimo una vez al año y siempre que se realiza cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado

	<p>plan HACCP.</p> <p>Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, el plan HACCP es modificado inmediatamente.</p>			
	<p>Reevaluación del análisis de peligros:</p> <p>El establecimiento realiza reevaluación de su análisis de peligros cuando no se identifiquen peligros que afecten la inocuidad y cuando existan cambios que afecten la existencia de un peligro, como: materias primas, métodos de sacrificio, personal,. empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto</p>	1	0	<p>no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado</p>

	terminado			
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 1.1	La planta cuenta con el análisis de peligros escrito con toda la documentación de respaldo.	1	0	la planta no cuenta con registro de los peligros, ya que no cuenta con plan HACCP
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 1.2	La planta cuenta con el plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, de los límites críticos, los procedimientos de monitoreo y verificación, y la frecuencia con que se realizan dichos procedimientos.	1	0	la planta no cuenta con plan HACCP escrito, nunca lo ha desarrollado ni implementado, no existe registro de verificación, ni monitoreo.

<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 1.3</p>	<p>La planta cuenta con los registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyen las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el plan HACCP del establecimiento, la calibración de instrumentos utilizados para monitorear el proceso, las acciones correctivas, se incluyen todas las acciones tomadas a una desviación, los procedimientos y resultados de la verificación, el(los) código(s) de producto, nombre o identidad de producto o lote de sacrificio. Cada uno de los registros indica la fecha en que</p>	<p>1</p>		<p>la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.</p>
--	---	----------	--	---

	se toman los datos.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 2	Las anotaciones para los registros que requiere el plan HACCP se realizan en el momento en que se produce el evento e incluyen la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 3	El establecimiento verifica antes de despachar un producto los registros correspondientes a la fabricación del producto para	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

	asegurarse que están completos, la revisión confirma que no se excedieron los límites críticos y si corresponde, que se tomaron las acciones correctivas incluyendo el destino adecuado del producto.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 4	El establecimiento garantiza la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en los documentos.(obligatorio si utiliza registros electrónicos)	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 5	Se conservación los registros para producto refrigerados, un (1) año mínimo y para los productos congelados, preservados, o de larga vida, mínimo dos (2) años.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 2905 de 2007 Art. 40 N. 6	Los planes y procedimientos están disponibles para revisión por parte de la autoridad sanitaria competente.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Res. 2905 de 2007. Art. 41	El Plan HACCP del establecimiento cumple con:a. Los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2905 de 2007 de 2007b. Las tareas establecidas, las cuales son realizadas por el personal responsablec. Las acciones correctivas d. El mantenimiento de los registros en forma adecuadae. Retiro producto que no cumple o que está adulterado	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Res. 2905 de 2007 Art. 42	El personal responsable de actividades dentro del Plan HACCP, ha cumplido y aprobado la capacitación sobre	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

	el Sistema HACCP (teórico-práctica)			
Res. 2905 de 2007 Art. 43	<p>El establecimiento ha recibido verificación de su Sistema HACCP por parte del INVIMA y éste cumple con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plan HACCP y sus prerrequisitos 2. Registros de los PCC 3. Determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación 4. Cumplimiento de los límites críticos 5. Otros registros del Plan o Sistema HACCP 6. Observación directa en un PCC 7. Toma de análisis de muestra 	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

	para determinar si el producto cumple con estándares establecidos 8. Observación in situ y revisión de registros.			
Res. 2905 de 2007 Art. 44	CONTROL DE MATERIAL FECAL, LA INGESTA Y LA LECHE EN LAS OPERACIONES DE LA PLANTA DE BENEFICIO “TOLERANCIA CERO”.	4	0	
Res. 2905 de 2007 Art. 44	La planta de beneficio dentro de su Plan HACCP incluye el control de materia fecal, ingesta y leche como un PCC. El establecimiento tiene establecido el criterio de Tolerancia Cero que garantizar que no exista material fecal,	1	0	En el establecimiento no se han establecido los PPC parara controlar la contaminación con materia fecal, ingesta y leche, por tanto no cumple con los prerrequisitos para establecer el plan HCCP

	leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial			
Res. 2905 de 2007 Art. 4 N. 1	La planta de beneficio aplica el requisito relativo a la tolerancia cero a la carne de la cabeza, carne del carrillo, la carne de la tráquea y a los productos cárnicos comestibles	1	0	En el establecimiento no se han establecido los PPC parara controlar la contaminación con materia fecal, ingesta y leche, por tanto no cumple con los prerrequisitos para establecer el plan HCCP
Res. 2905 de 2007 Art. 4 N. 2	La planta manipula las canales y los productos cárnicos comestibles de forma higiénica con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña.	1	0	la planta de beneficio no garantiza la inocuidad del producto debido a que no se realiza el proceso de inspección durante el proceso, además la manipulación higiénica es deficiente.

Res. 2905 de 2007 Art. 4 N. 3	Cuando durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se detiene la línea de sacrificio con el fin de que la canal sea reexaminada y reprocesada por el establecimiento, salvo que este haya decidido establecer un riel alterno con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final	1	0	En la planta de beneficio no se cuenta con un mecanismo que permita detener o separar los productos cárnicos contaminados, para que sean nuevamente inspeccionados y procesados de manera pertinente.
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 2905 de 2007 Art. 45	CRITERIOS PARA VERIFICAR EL CONTROL DE PROCESOS : PRUEBA DE E.COLI.	16	0	
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 2905 de 2007 Art. 45	La planta de beneficio, realiza pruebas para la detección de E	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I., por lo tanto no es posible evaluar

	coli. Biotipo 1, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como un criterio de verificación de control de procesos.			la eficacia de la limpieza y desinfección como control en la verificación de procesos.
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 2905 de 2007 Art. 45 N. 1	Se realizar la toma de muestras de cumpliendo con los requerimientos en las técnicas de muestreo, metodología y frecuencia.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 2905 de 2007 Art. 45 N. 2	Se obtienen resultados analíticos según con los requerimientos establecidos para el análisis de muestras.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 2905 de 2007 Art. 45 N. 3	Se mantienen los registros de los resultados analíticos de acuerdo a lo establecido para el registro de los resultados de las pruebas.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905	La planta desarrolla e implementa un procedimiento	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli

de 2007 Art. 46 N. 1	escrito para la toma de muestras, y está a disposición del INVIMA			Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 1.1	Se cuenta con la ubicación y método de toma de muestras (frecuencia específica).	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 1.2	Se cuenta con método de muestras aleatorias, el cual define como se logra la aleatoriedad en el proceso.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 1.3	Se cuenta con el método de manejo de las muestras de forma que se garantice su integridad.	1		La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 1.4	Se tienen establecidos los responsables para la toma de muestras.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.

<p>Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 2</p>	<p>Recolección de muestras:1. La planta colecta muestras de las canales enfriadas, excepto de las que van a ser deshuesadas en caliente, las cuales son muestreadas después del lavado final. 2. Las muestras son colectadas ya sea por el método de esponja o por el corte de tejido de la espalda, pecho y anca, igual procedimiento aplica para el caso de los terneros.</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.</p>
<p>Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 3</p>	<p>Frecuencia de muestreo. Las plantas de beneficio, toman las muestras con una frecuencia proporcional al volumen de beneficio a razón de 1 prueba por cada 300 canales, pero como mínimo una muestra cada semana de</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.</p>

	operación del establecimiento.			
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 46 N. 4	<p>La planta de beneficio tiene utiliza la opción de implementar una frecuencia alternativa de muestreo bajo un plan HACCP Validado y cumple con:</p> <p>1. La alternativa de muestreos es parte integral de los procedimientos de verificación para el Plan HACCP</p> <p>2. El INVIMA ha aprobado la frecuencia alternativa del establecimiento para verificar la efectividad del control del proceso.</p>	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905	<p>ANÁLISIS DE MUESTRAS.</p> <p>1. La planta garantiza que el</p>	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli

de 2007 Art. 47	laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplea método analíticos aprobados por un organismo internacional competente en este campo			Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 48	<p>REGISTROS DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS.</p> <p>1. El establecimiento mantiene registros exactos de todos los resultados de las pruebas en términos de UFC/cm² de superficie esponjeada o cortada.</p> <p>2. Los resultados son registrados en una gráfica de control de proceso o una tabla mostrando por lo menos los últimos 13 resultados.</p> <p>3. Los registros son</p>	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.

	almacenados en el establecimiento por un periodo mínimo de 1 (un) año y están a disposición del INVIMA			
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 49	La planta cumple los criterios de evaluación de los resultados para la Serie de 13 muestras de E.coli., los cuales están en el rango permitido.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 50	El establecimiento mantiene los controles necesarios suficientes para evitar la contaminación por material fecal y mantenerse dentro de los criterios para la evaluación de E. coli	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 51	ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA SALMONELLA.	4	0	
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905	La planta cumple con los requisitos para el estándar de	1	0	La planta no cumple con los requisitos para el estándar de desempeño de Salmonella

de 2007 Art. 51	desempeño de Salmonella establecidos en la Resolución 2905 de 2007			establecidos en la Resolución 2905 de 2007.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 2905 de 2007 Art. 52	El INVIMA toma las muestras para la evaluación del Estándar de cumplimiento y éstas son analizadas en laboratorios autorizados por éste. La frecuencia de muestreo se basa en resultados históricos e información relacionada con el desempeño del establecimiento El muestreo se realiza diariamente durante la operación de la planta Las muestras se toman en series completas	1	0	no se realiza muestreo para determinar la prevalencia de Salmonella.

Res 2905 de 2007x.- Art 53	<p>Incumplimiento del Estándar.</p> <p>2. El Establecimiento realiza revisión de su programa de inocuidad y presenta (máximo en 30 días) un Plan de cumplimiento de medidas correctivas para su posterior revisión por la autoridad cuando incumple el estándar de desempeño en la primera serie.</p> <p>3. El establecimiento reevalúa su Plan HACCP y toma medidas correctivas si incumple el estándar de desempeño en la segunda serie.</p>	1	0	no existe programa de inocuidad del producto terminado, además de no contar con un plan HACPP.
Dec. 1500. Art 29	Plan Nacional de Residuos de Medicamentos veterinarios y contaminantes químicos. El establecimiento participa en el Plan Nacional de residuos de medicamentos y contaminantes	1	0	El establecimiento no participa en el Plan Nacional de residuos de medicamentos y contaminante químicos.

	químicos			
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 54	INSPECCIÓN ANTE MORTEM	13	0	
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 54 N.1	La planta selecciona para el beneficio, animales sanos y descansados	1	0	el establecimiento no cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 54 N.2	La planta identifica y rechaza para el beneficio aquellos animales en los que se detecte una enfermedad o defecto	1	0	el establecimiento no cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 54 N.3	La planta identifica y segrega aquellos animales que requieren un manejo especial durante el sacrificio y el faenamiento, así como los que requieran atención especial durante la inspección post-mortem.	1	0	La planta no cumple con los requerimientos de corrales independientes para recepción, sacrificio y observación. Además no cuentan con las plataformas elevadas de observación. Tampoco cumple con los estándares de ejecución de la inspección.

Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 54 N.4	La planta impide la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.	1	0	La planta no cumple con los requerimientos de corrales independientes para recepción, sacrificio y observación. Además no cuentan con las plataformas elevadas de observación. Tampoco cumple con los estándares de ejecución de la inspección.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 54 N.5 y N6. y Art. 55	El establecimiento ha solicitado al INVIMA la inspección oficial	1	0	la planta de beneficio no ha solicitado al INVIMA la inspección oficial.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 56 N.1	La planta admite animales bajo control especial cuando haya animales muertos o enfermos sospechosos de enfermedad contagiosa	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos para la admisión de animales bajo estas condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 56 N.2	La planta admite animales bajo control especial bovinos mayores de 30 meses de edad que mueran durante el transporte y realiza muestreo para EEB.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos para la admisión de animales bajo estas condiciones.

Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 56 N.3	La planta admite animales bajo control especial cuando sospeche que éstos han sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos de retiro o sometidos a factores ambientales riesgosos para el consumo de sus carnes.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos para la admisión de animales bajo estas condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 56 N.4	La planta mantiene en corrales aislados los animales admitidos bajo control especial.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos para la admisión de animales bajo estas condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 56 N.5	Los animales admitidos bajo control especial que no hayan sido sacrificados 24 horas después a la inspección ante-mortem son reexaminados	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos que se ejecute bajo estas condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 56 N.6	Todo animal que muere en los corrales de la planta se decomisa totalmente y se	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos que se ejecute bajo estas condiciones.

	muestra para EEB			
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 57 al 64	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem y los cumple. El dictamen oficial de la inspección ante-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.	1	0	el establecimiento no cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 61	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el manejo de hembras paridas y abortos conforme a la legislación vigente	1	0	la planta de beneficio no cuenta con protocolos de procedimientos para el manejo de animales bajo estas condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 al 74	INSPECCIÓN POST - MORTEM	6	0	
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 al	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección post-mortem y los cumple.	1	0	El establecimiento no cuenta con procedimientos de inspección post-mortem.

74	El dictamen oficial de la inspección post-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.			
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 y 66	El establecimiento cuenta con un sistema de identificación de todas las partes del animal	1	0	el establecimiento no cuenta con un sistema de identificación de todas las partes del animal.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 Literal 7	El establecimiento no retira ningún producto cárnico comestible hasta que se finaliza la inspección y se emite el dictamen final	1	0	el establecimiento no cuenta con una inspección juiciosa post- mortem, ya que no cuenta con los puntos de inspección en cada una de las áreas.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 Literal 9	El establecimiento mantiene las canales a las que se les debe realizar exámenes complementarios en cámaras refrigeradas aisladas e identificadas hasta que se emite el dictamen final	1	0	El establecimiento no presenta un área específica con los requerimientos estipulados por la norma, ni un protocolo establecido para realizar las acciones pertinente a la canales sospechosas.

Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 Literal 10	El establecimiento identifica y retira de la línea de faenamiento las canales que presentan lesiones o alteraciones que ponen en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento y las mantiene aisladas hasta su dictamen final.	1	0	el establecimiento no retira de la línea las canales que presenten lesiones o alteraciones ya que no existen puntos de inspección de canales durante el proceso.
Dec 1500 Art. 31. Res 2905 de 2007 Art 65 Literal 11	El establecimiento dispone de contenedores cerrados e identificados, destinados para la disposición exclusiva de productos declarados no aptos para el consumo humano y las retira en el menor tiempo posible de la sala de beneficio.	1	0	El establecimiento no cuenta con los contenedores requeridos para la disposición exclusiva de productos no aptos para consumo humano, lo que puede representar un riesgo de contaminación para los productos cárnicos de consumo.
Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art. 77	CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	9	0	

Dec 1500 Art. 8 Res 2905 de 2007 Art. 77	Garantiza la planta de beneficio que el producto alcance la temperatura de refrigeración o congelación y se mantiene hasta que el producto sale del establecimiento.	1	0	la planta de beneficio no garantiza la temperatura de refrigeración pues no cuenta con cuartos de frío para el almacenamiento de la canal y subproductos.
	Cuando se almacenan carnes empacadas se cuenta estantes que permiten la circulación del frío.	1	NA	la planta no realiza empacamiento de carne
	La temperatura de almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles es de: Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5°C. Las carnes congeladas se mantienen a una temperatura de -18°C.	1	0	esta condición no se cumple puesto que la planta de beneficio no tiene cuartos de frío de igual manera no mantiene la cadena de frío.

	El vehículo de transporte de carne mantiene la temperatura requerida por los productos a transportar.	1	0	el vehículo de transporte de carne no cumple con un buen sistema de temperatura.
	La planta cuenta con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con termómetros que puedan medir las temperaturas requeridas.
	La planta cuenta con rampas de recepción y despacho.	1	0	la planta no cuenta con rampas de despacho.
	El agua de los difusores es canalizada mediante tubos hacia el desagüe	1	0	no existen canales de difusión hacia el desagüe, ya que no se cuenta con cuartos fríos.
	Los cuartos fríos cuentan con rieles para la suspensión de las canales	1	0	la planta no cuenta con cuartos fríos para el almacenamiento de la carne y sus productos.
	Los cuartos fríos cumplen con los requisitos del Artículo 25 de	1	0	la planta no cuenta con cuartos fríos para el almacenamiento de la carne y sus

	la Resolución 2905 de 2007			productos.
DEC 1500 Art. 9	VIDA UTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.	1	0	
DEC 1500 Art. 9	La planta de beneficio establece la vida útil del producto Cuenta con estudios de estabilidad para establecer la vida útil del producto.	1	0	la planta de beneficio no establece la vida útil del producto. No cuenta con estudios de estabilidad.
PUNTAJE TOTAL*		496	6	
	RESULTADO GLOBALES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	PUNTAJE MAXIMO	PUNTAJE OBTENIDO POR PLANTA	% CUMPLIMIENTO
	RESULTADOS PRESENTADOS POR LA PLANTA DE BENEFICIO	496	6	1,2%

FORMATO DE EVALUACION DEL NIVEL SANITARIO DE CUMPLIMIENTO PARA PLANTAS DE BENEFICIO DE PORCINOS

Instrucciones:

Para el diligenciamiento de la evaluación del nivel sanitario de cumplimiento se recomienda reviso cuidadosamente el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2905 de 2007 y se aplicaron los siguientes criterios:

- 2. En la casilla de Evaluación del Establecimiento se indico el puntaje obtenido por la planta de beneficio así:
 - a. Se Califico con uno (1) si el establecimiento cumple totalmente con la disposición reglamentaria evaluada
 - b. Se Califico con cero (0) si el establecimiento no cumple con la disposición reglamentaria evaluada o cumple parcialmente
 - c. Para los requerimientos que se encuentran señalados como opcionales (si los realiza el establecimiento) se siguió los parámetros de evaluación señalados en los literales a y b si el establecimiento realiza la operación, de lo contrario se califique con uno (1) y en la casilla de observaciones se coloco el comentario de No aplica.
- 2. En la casilla de observaciones se describen los aspectos que se consideraron necesarios sobre el ítem evaluado y en caso de encontrar incumplimiento en la disposición reglamentaria evaluada, se explico las razones y se presentaron detalles, características o condiciones del incumplimiento.

Revisión	Aspecto	Puntaje	Observaciones
----------	---------	---------	---------------

D.1500, Art. 26 N. 1.1. Res 4282 de 2007, Art. 4.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	260	0	
Res 4282 de 2007, Art. 4.	<p>La planta de beneficio cumple con los estándares de ejecución sanitaria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Localización y accesos 2. Diseño y construcción 3. Sistemas de drenajes 4. Ventilación 5. Iluminación 6. Instalaciones Sanitarias 7. Control Integrado de Plagas 8. Manejo de residuos líquidos y sólidos 	1	0	<p>el establecimiento no cuenta con los estándares de ejecución sanitaria como lo exige la norma. En cuanto a diseño y construcción la planta de beneficio tiene falencias ya que no se encuentran áreas independizadas para la ejecución de las diferentes actividades, no existen límites</p>

	<p>9. Calidad de Agua</p> <p>10. Operaciones Sanitarias</p> <p>11. Personal Manipulador</p> <p>12. Instalaciones, equipos y utensilios</p>	<p>físicos que delimiten las áreas de proceso, además de no tener accesos para cada área, el cruce de flujo de personal y del producto son una fuente de contaminación para el proceso. Los sistemas de drenaje no facilitan un adecuado flujo de aguas residuales y domesticas ya que se produce estancamiento de las mismas. la ventilación no es la más acorde ya que no existe extractor de olores y se produce gases que perjudican tanto la integridad del personal como la higiene del producto. la iluminación de la planta es deficiente se producen sombras en algunas zonas de la planta, además de de su intensidad baja, se utiliza el</p>
--	--	---

				<p>mismo tipo de bombilleria para toda la planta. las instalaciones sanitarias no cumplen con todos los requisitos exigidos por la norma, ya que su diseño y construcción dificulta la realización de las operaciones sanitarias, existe carencia de utensilios y lo existente se encuentra en malas condiciones de mantenimiento. no existe un plan de control integrado de plagas en donde se realice un control periódico de su verificación, no se realiza un buen manejo de control de residuos sólidos y líquidos.</p>
D. 1500, Art. 26 N. 1.1.2. Res 4282 de	LOCALIZACIÓN Y ACCESOS	4	3	

2007, Art. 5				
Res 4282 de 2007, Art. 5 N. 1	El establecimiento está ubicado cumpliendo con el Plan de Ordenamiento Territorial, o el Plan Básico de ordenamiento territorial, o el Esquema de ordenamiento territorial. (Debe presentar permiso de la autoridad correspondiente)	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Res 4282 de 2007, Art. 5 N. 2	El establecimiento se encuentra localizado en terreno no inundable y está alejada de focos de insalubridad o de actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Res 4282 de 2007, Art. 5 N. 3	Se cuenta con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio. Los patios de maniobra, de cargue y descargue son de superficie tratada, dura, que evite levantamiento de polvo, y cuenta con declives y drenajes suficientes.	1	0	la panta de beneficio no cuenta con las vías de acceso a las diferentes áreas, por lo que se dificulta su acceso y provoca el entrecruzamiento de la línea. Además, la superficie de los patios de maniobra no es tratada está es blanda lo que provoca el levantamiento de polvo al ser

				transitada, y no tiene la suficiente inclinación para evitar el encharcamiento de las aguas.
Res 4282 de 2007, Art. 5 N. 4	Los alrededores y el interior de las instalaciones están libres de objetos en desuso	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
D.1500, Art. 26 N. 1.1.3. Res 4282 de 2007, Art 6.	DISEÑO Y CONSTRUCCION	21	1	
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 1	La planta de beneficio cuenta con áreas independientes que aseguran el desarrollo de las operaciones en condiciones higiénicas evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles	1	0	La planta de beneficio no cuenta con áreas independientes que asegure el desarrollo de las operaciones de manera higiénica. No existe una separación física entre las tres diferentes áreas (sucia, intermedia y limpia), lo que

				permite la contaminación cruzada del producto, el tránsito de personal de una área a otra.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 2	La planta funciona y se mantiene de forma que se evita la contaminación del producto	1	0	La planta de beneficio no cuenta con áreas independientes que asegure el desarrollo de las operaciones de manera higiénica. No existe una separación física entre las tres diferentes áreas (sucia, intermedia y limpia), lo que permite la contaminación cruzada del producto, el tránsito de personal de una área a otra.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 3	Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no existen construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 4	Los edificios e instalaciones de la planta son cerrados de tal forma que se impide el ingreso de plagas, su construcción es sólida, bien mantenida y de	1	0	la planta de beneficio no cuenta con edificaciones cerradas lo que permite el ingreso de

	dimensiones suficientes para desarrollo de las actividades de procesamiento, manejo y almacenamiento, y se evita la contaminación del producto.			plagas, la construcción se encuentra en malas condiciones de mantenimiento, y sus dimensiones no permite el desarrollo adecuado de las diferentes actividades, lo que facilita la contaminación cruzada del producto.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 5	La planta cuenta con diseño de flujo unidireccional, con accesos separados para ingreso de materias primas y salida de productos El flujo del proceso mantiene la secuencia lógica desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.	1	0	no se cuenta con flujos definidos y unidireccionales para cada uno de los productos, es evidente el cruce del flujo de la evacuación de los productos no aptos para consumo humano con el flujo del producto terminado existiendo así una contaminación cruzada.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 6	El personal de la planta no transita, de zonas de mayor riesgo de contaminación a zonas de menor riesgo de contaminación.	1	0	no se cuenta con accesos de entrada para cada área de la planta independiente además de no encontrarse las tres áreas separadas físicamente una de la

				otra, obligando al personal a transitar de una área de mayor riesgo a otra de menor riesgo.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 7	El establecimiento dispone de servicios generales de funcionamiento (agua potable, energía eléctrica)	1	0	el establecimiento no cuenta los servicios generales requeridos por la norma para el funcionamiento.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 8	El establecimiento garantiza el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica o cuentan con planes de contingencia aprobados por el INVIMA con el fin de mantener la inocuidad del producto.	1	0	el establecimiento no cuenta con programas de contingencia aprobados por el INVIMA, además de ello tampoco los maneja al interior de la organización y tampoco tiene infraestructura que le permita atender las emergencias eléctricas de la planta y garantizando el funcionamiento de la misma.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 9	La edificación de la planta de beneficio y sus instalaciones cuentan con acabados en material sanitario, de tamaño adecuado para el desarrollo de las	1	0	las instalaciones no poseen una adecuada distribución y tamaño de sus áreas, además de

	operaciones y manipulación del producto, y se mantienen en buen estado.			encontrarse en mal estado y uso de algunos materiales inadecuados lo que impiden el desarrollo de un adecuado proceso de limpieza y desinfección, los acabados no cumplen los requisitos para ser considerados como sanitarios.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 10	Los pisos de la planta son construidos con material resistente y con acabado sanitario, con pendiente suficiente para permitir desagüe a sifones, los cuales están protegidos con rejillas de material sanitario.	1	0	aunque los pisos fueron construidos en material resistente su acabado no es sanitario, su mal mantenimiento es evidente en el deterioro de los mismos, además no posee la suficiente inclinación hacia los desagües por lo que se produce el encharcamiento de líquidos y son fuente de contaminación al producto.

Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 11	Las paredes de la planta de beneficio están construidas con materiales resistentes y acabados sanitarios, están diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. Se cuenta con uniones redondeadas entre paredes, entre paredes y pisos.	1	0	Las paredes encuentran deterioradas, además de no cumplir con los parámetros sanitarios en las uniones con esquinas, techos y pisos para evitar el acumulo de materiales y desechos, debido a lo cual dificulta las operaciones de limpieza y se acumulan residuos que generan riesgos de contaminación, y su posterior deterioro.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 12	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas están diseñados y construidos en material sanitario, que impiden la acumulación de suciedad, reducen la condensación y con acabados en materiales sanitarios que eviten el desprendimiento de partículas.	1	0	los techos no han sido construidos y diseñados de forma adecuada pues permiten la acumulación de polvo y residuos del proceso, además de ello se encuentra deteriorados en zonas. La cobertura posee errores que permiten el ingreso de plagas y el escurrimiento de

				residuos a la sala de proceso.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 13	Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios están diseñados y construidos con material resistente, tienen acabados sanitarios, y están ubicados de forma que se evita la contaminación del producto o se dificulte el flujo del proceso.	1	0	existen algunas plataformas sin embrago hay deficiencia de rampas en algunos lugares del proceso, además de ello las que existen están deterioradas y presentan corrosión, debido a ello hay acumulación de materiales orgánicos, hay focos de contaminación y hay dificultades en el proceso
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 14	Las puertas están construidas en material resistente con acabado de material sanitario. Cuentan con sistema de cierre para que permanezcan cerradas y se evite el contraflujo de aire que genere contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no permiten el ingreso de plagas.	1	0	las puertas existentes no son de material resistente y sanitario, permiten el acumulo de material orgánico y su deterioro es evidente. No se observa que posean algún tipo de sistema de cierre para evitar el contraflujo de aire. El espacio entre las

				puertas y el piso facilita la penetración de plagas dentro del establecimiento.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 15	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que se impide la acumulación de suciedad, se facilita la limpieza y desinfección, y evitan ingreso de plagas y partículas.	1	0	las ventanas y aberturas no evitan la entrada de plagas pues por sus materiales y su estado de conservación permiten el paso de plagas y partículas lo que constituye un gran riesgo ya que las áreas de procesos se encuentran en contacto directo con el ambiente
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 16	Las áreas donde se procesa, manipulan o almacena la carne y productos cárnicos comestibles están separados de las áreas de productos no comestibles para evitar contaminación cruzada.	1	0	no hay una adecuada separación, la sala de proceso no posee división entre zonas sucias intermedias y limpias además de ello el diseño no genera un aislamiento adecuado entre las zonas de subproductos y las zonas intermedias y limpias

Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 17	Las áreas donde se procesa, manipulan, almacena o inspecciona la carne y productos cárnicos comestibles cumple los requisitos de iluminación, en cuanto a intensidad y protección.	1	0	la iluminación utilizada en la planta no es la acertada y no se cumple con la norma, la bombillería es utilizada de manera general para toda la planta, además de no existir un tipo de protección en caso de que estalle algún bombillo, sus partículas caerían dentro del producto. no hay diferencia de intensidad en las diferentes áreas de la planta.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 18	Las áreas de mantenimiento y de instalaciones sanitarias cumplen con los requisitos de iluminación, intensidad y protección.	1	0	la iluminación utilizada en la planta no es la acertada y no se cumple con la norma, la bombillería es utilizada de manera general para toda la planta, además de no existir un tipo de protección en caso de que estalle algún bombillo, sus partículas caerían dentro del

				producto. no hay diferencia de intensidad en las diferentes áreas de la planta.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 19	Cada área o sección de la planta de beneficio se encuentra señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otras	1	0	la señalización de la planta es deficiente, aunque se manejan algunos conceptos de señalización de emergencia. No existe una clara demarcación y señalización de servicios, la señalización de circulación y flujos no existe, también se debe señalar que el mismo diseño hace muy difícil establecer este tipo de señalizaciones pues es evidente los cruzamientos de la línea.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 20	El establecimiento cuenta con áreas independientes que aseguren el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.	1	0	el establecimiento no asegura el bienestar de los animales, pues los corrales de sacrificio no cumplen con lo exigido por la norma en cuanto a techos y a

				drenajes en los pisos, estos se encuentran faltantes en donde se permite el encharcamiento de líquidos y los animales se encuentran más a la intemperie. Además la planta no tiene sus tres áreas independizadas y separadas físicamente, por lo que se mantiene una contaminación cruzada del producto.
Res 4282 de 2007 Art. 6 N. 21	La planta se encuentra cerrada en todo su perímetro por un cerco suficientemente alto para evitar el ingreso de animales, personas y vehículos sin debido control (p.ej.: malla, reja, muro u otro material resistente.)	1	0	aunque existe un cerco perimetral, este se encuentra en varios puntos deteriorados lo que facilita el ingreso de animales y personal ajeno a la planta.
Dec. 1500, Art. 26 N. 1.1.4.	SISTEMAS DE DRENAJE	7	1	

Res. 4282 de 2007, Art. 7.				
Res 4282 de 2007, Art 7 N.1	El sistema de drenaje permite la evacuación continua de aguas industriales y domésticas sin que se genere empozamiento y estancamiento	1	0	la planta posee un deficiente sistema de drenaje, sus rejillas se encuentran deterioradas, lo que dificulta la evacuación continua de las aguas industriales, lo que permite su estancamiento siendo un foco de infección para el producto.
Res 4282 de 2007, Art 7 N.2	En las áreas de proceso no existen cajas de inspección ni trampas de grasa.	1	1	Aprobado por el INVIMA. Por lo que este criterio se mantendrá en las condiciones ya aprobadas.
Res 4282 de 2007, Art 7 N.3	El sistema de drenaje evita la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos y herramientas; y evita la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.	1	0	la planta de beneficio presenta un deficiente sistema de drenaje, lo que permite la contaminación del producto, equipos y herramientas, ya que se

				presentan encharcamientos de aguas industriales creándose así condiciones insalubres en la planta.
Res 4282 de 2007, Art 7 N.4	Se evitan las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas de cañería que descargan aguas industriales y domésticas; y el retorno de los gases y vapores generados.	1	0	el diseño de los sistemas de evacuación y drenaje es deficiente ya que existe una inadecuado unión de las aguas industriales y de las domesticas, no existe un sistema que garantice la no contracorriente de gases y vapores.
Res 4282 de 2007, Art 7 N.5	Se dispone de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales y la comunicación de aguas domésticas en áreas donde se procesan, manejan o almacenan productos.	1	0	el sistema de evacuación y drenaje se encuentra mal diseñado, existe una unión de las aguas industriales y domesticas, de la misma forma puede presentarse contracorriente pues los niveles y el diseño no es eficiente.

Res 4282 de 2007, Art 7 N.6	Los sistema de desagüe cuentan con sifones adecuados y están contruidos y diseñados para prevenir el riesgo de contaminación de los productos.	1	0	los sifones no son adecuados pues no están diseñados para plantas de alimentos, debido a ello estos son más susceptibles a los taponamientos que generan inundaciones y también permiten fácilmente la entrada de vapores y plagas.
Res 4282 de 2007 Art 7 N.7	Entre las diferentes áreas de proceso no existen escurrimientos de líquidos.	1	0	las áreas no están totalmente divididas, además de ello las pendientes y los sistemas de desagüe no son adecuados, debido a ellos puede haber escurrimiento entre áreas especialmente entre la zona sucia, la intermedia y la limpia de la sala de proceso
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.5. Res. 4282	VENTILACION	4	0	

de 2007 Art. 8				
Res 4282 de 2007 Art 8 N.1	El establecimiento cuenta con sistemas de ventilación adecuados para controlar la condensación en las áreas de proceso y empaque de la carne y productos cárnicos comestibles, y asegurar el bienestar de los empleados.	1	0	no existen sistemas de ventilación adecuados en varias zonas se maneja la ventilación de manera natural, debido a esto existe un paso de vapores entre zonas como la sala de vísceras y la zona limpia. En las áreas en donde no se encuentra ventilación se presentan fenómenos de condensación de forma libre la que constituye un riesgo de contaminación para el producto.
Res 4282 de 2007 Art 8 N.2	Se garantiza que el flujo de aire en el establecimiento no va de un área sucia a un área limpia.	1	0	La falta de independización de áreas, y la falta de un adecuada ventilación existe un flujo de aire de un área a otra, en donde se contamina el área limpia de la

				sucia.
Res 4282 de 2007 Art 8 N.3	El establecimiento asegura la salida al exterior de la planta de los olores, gases y vapores desagradables y se evita su acumulación.	1	0	la planta no garantiza la no acumulación de gases y olores desagradables ya que no cuenta con un sistema de extracción de olores adecuado y controlado que permita la evacuación de los mismos.
Res 4282 de 2007 Art 8 N.4	Cuando se suministra aire del exterior al interior del establecimiento, éste se encuentra libre de olores, gases, polvo y otros contaminantes transportados por el viento.	1	0	la ventilación de la planta no es la adecuada en ninguna de las zonas, el aire que proviene del exterior al interior de la planta no se garantiza que esté libre de contaminantes.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.6. Res 4282 de 2007 Art. 9	ILUMINACION	3	0	

Res 4282 de 2007 Art. 9 N. 1	La iluminación no altera los colores, ni genera sombras inadecuadas	1	0	en alguna zonas de las instalaciones la luz no cumple con las condiciones establecidas por la norma, ya que la luz es amarilla permitiendo la alteración de los colores y generación de sombras y su intensidad es baja. En otras zonas no se observa focos de luz.
Res 4282 de 2007 Art. 9 N. 2, 2.1, 2.2, 2.3	<p>La Intensidad de luz cumple mínimo con los siguientes niveles:</p> <p>1. En puntos de inspección, salas de sacrificio, de procesamiento o deshuese y áreas donde se trabaje con equipos de corte (p.e. cuchillos, sierras, rebanadoras, molinos): 550 lux</p> <p>2. En áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios: 220 Lux</p> <p>3. Otras áreas: 110 lux</p>	1	0	no se maneja la intensidad exigida por la norma en cada una de las diferentes áreas, además no se distinguen los puntos de inspección dentro de las áreas.

Res 4282 de 2007 Art. 9 N. 3	Las lámparas cuentan con sistemas de protección para evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente.	1	0	las lámparas existentes dentro de la planta no poseen ningún tipo de protección que evite la contaminación de la carne en caso de ruptura de la bombillería.
Dec. 1500 Art. 26 N. 1.1.7. Res. 4282 de 2007 Art. 10	INSTALACIONES SANITARIAS	24	0	
Res. 4282 de 2007 Art. 10 N.1	Baños y vestieros	16	0	
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.1	Los baños y vestieros se mantiene en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento	1	0	el mantenimiento de los baños es deficiente por lo que es notable su deterioro, además de no encontrarse registro en donde se consigne las características necesarias para la realización de

				las operaciones de limpieza y desinfección de esta zona, lo que hace vulnerable a la presentación de plagas siendo foco de contaminación para el resto de la planta.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.2	Los vestieres cuentan con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.	1	0	dentro del área de vestieres no se observan bancas disponibles para el personal lo que dificulta el cambio de ropa, además los vestieres se encuentran en mal estado y son insuficientes para el personal.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.3	Los vestieres y sanitarios están ubicados cerca del ingreso de las áreas y antes de los filtros sanitarios	1	0	los vestieres y sanitarios se encuentran ubicados cerca de la entrada de las áreas pero no antes de los filtro sanitarios, ya que se utiliza un solo vestier para toda la planta en donde el personal transita por las tres diferentes zonas, conllevando al

				entrecruzamiento de flujos.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.4	Los sanitarios no están ubicados dentro del área de proceso	1	0	los sanitarios se encuentran cercanos al área de proceso, ya que existe una comunicación directa de estos con el área de proceso.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.5	Existe separación física entre los sanitarios y vestieres.	1	0	los sanitarios y vestieres no se encuentran separados físicamente por paredes que vayan de techo a piso.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.6	Las instalaciones sanitarias están dotadas de lavamanos, orinales, inodoros y duchas.	1	0	aunque las instalaciones sanitarias se encuentren dotadas de los elementos esenciales lavamanos, inodoros, orinales y duchas, esto se encuentran en mal estado de mantenimiento y su funcionamiento no es del 100%, además de que su accionamiento es manual.

Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.7	Los lavamanos están dotados con agua potable, jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la labor de lavar y desinfectar las manos, y sistema para el secado de manos.	1	0	no se observan en los lavamanos de los implementos necesarios para la labores de lavado y desinfección de las manos. No existe sistema de secado de accionamiento no manual.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.8	El establecimiento cuenta con un sanitario por cada 20 personas o menos, y éstos se encuentran separados e identificados por sexo.	1	0	los sanitarios existentes son escasos para la cantidad de personal existente dentro de la planta. Los sanitarios no están diferenciados para cada uno de los sexos.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.9	Las áreas de sanitarios y vestieres son amplias y proporcionales al volumen de personal del establecimiento.	1	0	Las dimensiones de los vestieres no facilita el cambio de ropa por parte de los operarios ya que es muy estrecho y no existe una separación física entre estos y los baños.

Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.10	Los baños y vestieres cuentan con recipientes para depósito de residuos en material sanitario y de accionamiento no manual.	1	0	los recipientes utilizados para el depósito de los residuos sanitarios no son de material resistente y sanitario, además su accionamiento es no manual.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.11	Las instalaciones (paredes, pisos y techos) de los baños y vestieres están construidas en material sólido y con acabado sanitario .	1	0	aunque los techos y paredes están contruidos de material resistente, estos no cumplen con los acabados sanitarios exigidos por la norma, por lo que dificulta las labores de limpieza y desinfección lo que conlleva a su deterioro evidente lo que no garantiza la seguridad sanitaria de la superficie de las paredes
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.12	Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento de dotación son de uso exclusivo para ésta y su diseño permite la circulación de aire.	1	0	no existe un sistema como tal para el almacenamiento de dotación del personal.

Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.13	El área de vestieres cuenta con bancas suficientes para que el personal se cambie.	1	0	no se observan bancas dentro de la zona de vestieres lo que dificulta el cambio de ropa por parte de los operarios.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.14	Se cuenta con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario	1	0	no se identifica un área específica y clara construida en material y acabado sanitario, en donde se realice el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales de los operarios.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.15	Los sistemas de ventilación y de extracción de olores no están dirigidos a las áreas del proceso.	1	0	no existe un sistema de ventilación y extracción de olores dentro de esta zona así como lo exige la norma.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 1.16	La ubicación de las instalaciones sanitarias garantiza que el tránsito de los operarios no representa riesgo de contaminación para el producto. Se cuenta con baños y vestieres independientes para las áreas de mayor contaminación (corrales,	1	0	aunque la planta posee instalaciones sanitarias estas no se encuentran distribuidas de manera tal que garanticen que cada una de las áreas maneje

	mantenimiento y otras áreas) y las áreas de proceso, almacenamiento y manipulación de productos para el consumo humano (desposte, empaque, cuartos fríos, etc.)			sus instalaciones independientes, por tal razón se presentan cruzamientos del flujo de personal y por ende la contaminación del proceso.
Res. 4282 de 2007 Art. 10 N. 2	Filtros sanitarios: Se dispone de filtros sanitarios al ingreso de las áreas donde se procesan, almacenan, o manipulan productos para el consumo humano	5	0	aunque existen filtros sanitarios estos no son manejados de forma independiente para cada área ya que no existe un límite físico entre cada área. Causa de esto es el entrecruzamiento del flujo del personal.
Res. 4282 de 2007 Art. 10 N. 2 Literal 2.1.	Se encuentran filtros sanitarios en todas las áreas de ingreso o de tránsito a las áreas de proceso, almacenamiento, o manipulación de productos para el consumo humano, y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de éste.	1	0	no existen filtros sanitarios para cada una de las áreas en donde se procese, almacene o manipule el producto. Además su ubicación no hace obligatorio su uso.

Res. 4282 de 2007 Art. 10 N. 2 Literal 2.2., 2.2.1. y 2.2.2.	Los filtros disponen de: 1. Sistema de lavado y desinfección de botas ubicado al ingreso de cada área de la planta. 2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de agua potable caliente y fría, jabón, desinfectante y sistema adecuado de secado	1	0	los filtros sanitarios no poseen todas las dependencias necesarias para que el personal realice las actividades de limpieza y desinfección pre-operacionales. Además las existentes son de accionamiento manual, y su estado de deterioro es evidente.
Res. 4282 de 2007 Art. 10 N. 3.	Instalaciones para realizar operaciones de Limpieza y desinfección en áreas de proceso.	3	0	
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 3.1.	En las áreas de proceso se dispone de lavamanos de accionamiento no manual, provisto de un sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.	1	0	Aunque en algunas áreas de proceso se encuentran las instalaciones para la limpieza y desinfección estas no cuentan con todos los elementos necesarios para su uso. Además su funcionamiento no se encuentra al 100% disponible.

Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 3.2.	En las áreas de proceso se cuenta con esterilizadores para utensilios de corte como chairas, sierras y otros con agua a temperatura mínima de 82,5°C u otro sistema que garantice la esterilización de estos implementos, durante el proceso.	1	0	no se encuentran esterilizadores en todos los lavamanos, los existentes se encuentran deteriorados y no se garantiza que dispongan de agua a la temperatura requerida.
Res.4282 de 2007 Art. 10 N.1 Literal 3.3.	Se dispone en las áreas de proceso de sistemas de higienización con agua fría y caliente con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa de proceso.	1	0	no se garantiza que los sistemas de higienización cuenten con agua fría y caliente a la presión requerida ya que se encuentran en mal estado general de mantenimiento.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.8.	CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS	1	0	
	Se cuenta con un programa permanente para prevenir refugio y cría de plagas con enfoque de control integrado: 1. Diagnóstico inicial 2. Soporte de medidas ejecutadas	1	0	Aunque existe un programa de control integrado de plagas, este es deficiente ya que no se encuentra actualizado, y su diagnóstico inicial no es efectivo. Los registros encontrados no

	<p>3. Sistema de seguimiento continuo</p> <p>4. Documentación del programa</p> <p>5.Registro de verificación del programa</p>			son manejados correctamente deduciéndose que no existe un seguimiento periódico. Además no se identifica las zonas de riesgo ni los puntos en donde se realiza los procedimientos, con esto se concluye que el registro y la verificación son deficientes.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.9. Resolución n 4282, Art 11.	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	7	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.9.	<p>Se cuenta con:</p> <p>1. Instalaciones, áreas, elementos y procedimientos escritos e implementados para la separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos.</p>	1	0	El manejo de los residuos sólidos y líquidos es muy deficiente, en cuanto a los residuos sólidos no hay un adecuado manejo ya que no hay separación y clasificación de los mismos, el manejo de los

	<p>2. Se encuentran registros de verificación.</p> <p>3. Se cuenta con los permisos de la autoridad ambiental correspondiente.</p>		<p>residuos anatomopatológicos no se realiza de acuerdo a lo establecido por la norma. En el caso de los residuos líquidos existen varios aspectos deficientes y en contravía con la norma ya que no hay separación de residuos domésticos, con residuos contaminados y hay mezcla con aguas lluvias. También hay que señalar que el tratamiento de estos residuos es deficiente ya que el sistema no es adecuado y existe vertimiento al alcantarillado municipal, esto demuestra que aunque existe un documento referente de manejo este carece de fundamentos asociados a la normatividad y por tanto todos los procedimientos realizados son</p>
--	--	--	--

				inadecuados.
Res.4282 de 2007 Art. 11 N.1	Los residuos generados durante el proceso de beneficio se manejan de tal forma que se evita la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles, equipos y áreas de proceso.	1	0	El manejo de los residuos sólidos y líquidos es muy deficiente, en cuanto a los residuos sólidos no hay un adecuado manejo ya que no hay separación y clasificación de los mismos, el manejo de los residuos anatomopatológicos no se realiza de acuerdo a lo establecido por la norma. En el caso de los residuos líquidos existen varios aspectos deficientes y en contravía con la norma ya que no hay separación de residuos domésticos, con residuos contaminados y hay

				mezcla con aguas lluvias. También hay que señalar que el tratamiento de estos residuos es deficiente ya que el sistema no es adecuado y existe vertimiento al alcantarillado municipal, esto demuestra que aunque existe un documento referente de manejo este carece de fundamentos asociados a la normatividad y por tanto todos los procedimientos realizados son inadecuados.
Res. 4282 de 2007 Art 11 N.2	Se utilizan recipientes de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección para almacenar productos cárnicos no comestibles y decomisos. Su diseño no genera condiciones insalubres. Estos recipientes no se utilizan para almacenar ningún producto comestible y se encuentran identificados con el uso permitido.	1	0	No se identifican recipientes de material sanitario en cada una de las áreas de la planta, los existentes se encuentran deteriorados y sin previa identificación lo que permite que su uso sea indiferente para cualquier actividad.

Res.4282 de 2007 Art. 11 N.3	Se cuenta con sistemas o carros de uso exclusivo para carne y productos cárnicos declarados no aptos para consumo humano. Estos sistemas o carros son herméticos, están contruidos en materiales sanitarios, provistos de tapa con cierre e identificados.	1	0	No se manejan recipientes para tal fin, lo existente no cumple con la normativa en cuanto a material, diseño e identificación.
Res.4282 de 2007 Art. 11 N.4	El establecimiento cuenta con áreas independientes para el manejo de productos cárnicos no comestibles y decomisos; diseñadas y construidas sanitariamente para asegurar el acopio, desnaturalización cuando se requiera, proceso y despacho de los mismos sin que sea fuente de contaminación para el establecimiento y sus productos.	1	0	Aunque el establecimiento cuenta con esta área, no se cumple con las condiciones sanitarias en cuanto a diseño y acabados. Además de encontrarse ubicada en un área de alto riesgo de contaminación del establecimiento y productos en el momento de proceso y despacho.
Res.4282 de 2007 Art. 11 N.5	El manejo de decomisos que por su naturaleza no pueden ser utilizados en proceso de industrialización se realiza con un incinerador o se da cumplimiento al Decreto 4126 de 2005 y la Res. 1164 de 2002 o las que lo modifiquen o sustituyan.	1	0	Aunque el establecimiento cuenta con un manejo de decomisos, este no se encuentra soportado por registros de de verificación. No existe una

	La planta cuenta con la verificación del INVIMA en el cumplimiento de la normatividad para el manejo de decomisos			evacuación constante de estos productos, lo que permite que los productos se descompongan convirtiéndose en fuente de contaminación para el establecimiento y sus productos.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.10.	Se cuenta con los elementos o equipos de control que aseguren el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente para el manejo de emisiones atmosféricas.	1	0	El establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para la realización de la medición de gases de calderas para dar así cumplimiento a lo exigido por la norma.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11. Res 4282 Art. 12	CALIDAD DEL AGUA	10	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.	Se cuenta con agua potable que cumple con la legislación vigente para el desarrollo de las operaciones a. Se cuenta con un programa documentado e	1	0	Aunque el establecimiento cuenta con agua potable por causa de las deficiencias en los procedimientos del programa de

	<p>implementado de calidad de agua potable.</p> <p>b. Se cuenta con actividades de monitoreo, registro y verificación, documentados</p> <p>c. Se cuenta con registros para la verificación de las actividades del programa</p>			<p>calidad de agua no se puede garantizar su potabilidad, estos procedimientos de limpieza de tubería y almacenamiento de agua no se realizan de acuerdo a los estándares sanitarios.</p>
<p>Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.1. y 1.1.11.2.</p>	<p>Se cuenta con agua potable a la temperatura y presión requerida por el proceso y la necesaria para realizar la limpieza y desinfección.</p> <p>Si se obtiene agua a partir de explotación de aguas subterráneas, la planta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Garantiza la potabilidad del agua 2. Cuenta con el permiso de concesión de acuerdo a la normatividad ambiental. 	1	0	<p>no se puede garantizar la potabilidad del agua dentro del establecimiento, debido a la deficiencia ejecución en los procedimientos de limpieza y desinfección de los elementos de almacenamiento y conducción de la misma.</p>
<p>Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.11.3.</p>	<p>El hielo es elaborado con agua potable, el almacenamiento cumple con los estándares de ejecución sanitaria</p>	1	NA	<p>no aplica, el establecimiento no estipula el uso de hielo para sus productos.</p>
<p>Res. 4282 de 2007 Art. 12</p>	<p>La planta de beneficio para su funcionamiento garantiza el suministro y mantenimiento de la calidad del agua potable y las condiciones de almacenamiento,</p>	1	0	<p>La planta de beneficio no garantiza el suministro y mantenimiento del agua potable</p>

	monitoreo, temperatura, presión y distribución a todas las áreas.			ya que no cuenta con los equipos necesarios para la medición de las variables para su almacenamiento.
Res. 4282 de 2007 Art. 12 N. 1	Se dispone de tanque de almacenamiento para el agua potable construido o revestido de material higiénico sanitario, y cuenta con capacidad mínima para operar un día de proceso, a razón de 250 lts por animal.	1	0	El establecimiento aunque cuenta con tanque de almacenamiento, este no posee las características ideales en cuanto a diseño, dimensión, material y además su mantenimiento de limpieza y desinfección son deficientes.
Res. 4282 de 2007 Art. 12 N. 2	1. Las tuberías permiten el abastecimiento a todos los lugares de la planta 2. Si se dispone de sistema de vapor, éste cuenta con un sistema de cheques para evitar el flujo de vapor y reflujos indeseados.	1	0	debido al deterioro del establecimiento y de las tuberías no se garantiza que estas suplan las necesidades requeridas en la planta en cuanto a presión y potabilidad del agua. El sistema de vapor se encuentra de igual forma deteriorado por lo que se puede producir reflujos del

				vapor.
Res. 4282 de 2007 Art. 12 N. 3	Se encuentra identificado el sistema hidráulico del establecimiento	1	0	El sistema hidráulico no cuenta con una clara identificación y que se encuentre acorde al exigido por la norma.
Res. 4282 de 2007 Art. 12 N. 4	El establecimiento cuenta con un plano del sistema hidráulico y con su manual de operación.	1	0	La planta de beneficio no cuenta con un plano del sistema hidráulico y tampoco se hace evidente un manual de operación del mismo.
Res. 4282 de 2007 Art. 12 N. 5	El establecimiento cuenta con agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de operaciones de proceso y actividades de limpieza y desinfección	1	0	El establecimiento no asegura la potabilidad del agua ni su presión requerida para la ejecución de las operaciones de limpieza y desinfección, debido al deterioro de las tuberías y al lugar y manejo de los tanques de almacenamiento. Además de no contar con los equipos

				necesarios para la medición de las condiciones exigidas por la norma.
Res. 4282 de 2007 Art. 12 N. 6	El establecimiento solamente usa agua no potable para lucha contra incendio y producción de vapor que no sea empleado en procesos de limpieza y desinfección. En este caso, el sistema de redes está diseñado e identificado para evitar contaminación cruzada con el agua potable.	1	0	La planta de beneficio no tiene identificado ni señalado el sistema de redes para incendio y vapor, por lo que puede existir un entrecruzamiento del agua potable y la no potable.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.12.	OPERACIONES SANITARIAS	1	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.12.	La planta de beneficio realiza operaciones de Limpieza y desinfección aplicada a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos del establecimiento que no están en contacto con el alimento. Las operaciones sanitarias cuentan con: - Procedimientos documentados - Cronograma de ejecución. - Registros	1	0	Aunque la planta realiza operaciones de limpieza y desinfección, estas no se encuentran documentadas, no existen registros de estas actividades, con tampoco un cronograma de ejecución donde se especifique hora, fecha, responsable, insumos utilizados,

	Las operaciones sanitarias se realizan con sustancias químicas de Limpieza y desinfección que cumplen la legislación.			entre otros. El procedimiento de estas operaciones está mal ejecutado ya que se evidencia un deterioro de las instalaciones, utensilios y equipos por el mal mantenimiento y la presencia de suciedad en varias áreas de la planta.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.13. y Res. 4282 de 2007 Art. 13	PERSONAL MANIPULADOR	24	0	

<p>Dec.1500 Art. 26 N. 1.1.13.</p>	<p>1. La planta garantiza que el personal manipulador (que trabaja en contacto directo con los animales, la carne, los productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque) cumplen con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>2. En el establecimiento se encuentra prohibido la permanencia de personal ajeno al proceso.</p> <p>3. Los visitantes autorizados cumplen con las normas de higiene y seguridad equivalentes al manipulador de alimentos.</p> <p>4. La planta garantiza el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>la planta de beneficio no asegura que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, prácticas higiénicas ya que no se encuentran soportes físicos que garanticen estas condiciones como exámenes médicos, programas de capacitación, controles periódicos de la higiene de los operarios, entre otros. la planta no lleva un control en el ingreso de visitantes y tampoco se encuentran soportes de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.</p>
<p>Res. 4282 de 2007 Art. 13 N.</p>	<p>Estado de Salud</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	

1, Art. 14 N. 1 y 2				
	<p>1. Todo el personal manipulador cuenta con un certificado médico que lo acredita como apto para manipular alimentos. Soportado por examen físico clínico y pruebas de laboratorio (Coprológico, frotis de garganta o faríngeo)</p> <p>2. El establecimiento realiza reconocimiento médico mínimo una vez al año o cada vez que se considera necesario por razones clínicas y epidemiológicas, después de ausencias motivadas por infección.</p> <p>3. El establecimiento cuenta con los documentos de soporte disponible del estado de salud de los manipuladores.</p> <p>4. El establecimiento cuenta con evidencia de medidas del retiro de personal que posea o sospeche de una enfermedad transmisible o heridas infectadas, irritaciones infectadas cutáneas o diarrea.</p> <p>5. El establecimiento cuenta con mecanismos de</p>	1	0	<p>el establecimiento no cuenta con soportes que garanticen el estado clínico de los operarios, ya que no se encuentran registros médicos ni tampoco exámenes médicos que soporten su aptitud para el manejo de alimentos. Tampoco posee soportes que garanticen un control anual de la condición clínica de cada operario. Por tal motivo no se encuentra disponible dicha información ya que no existe.</p>

	comunicación interna para que el manipulador pueda informar cuando presente de riesgo para la inocuidad.			
Res. 4282 de 2007 Art. 13 N. 2 y Art. 15	Capacitación	1	0	
	<p>1. La planta de beneficio tiene implementado un programa de capacitación técnico - práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, con un contenido que responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y que aplique a todo el personal desde el momento de la contratación.</p> <p>2. La capacitación es impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias</p>	1	0	la planta de beneficio no cuenta con programas de capacitación del personal manipulador de alimentos, y el personal no es entrenado para conocimiento y manejo de los PCC.

	biológicas, de la salud, alimentos y afines. Los capacitadores acreditan experiencia en el área de carnes, mínimo de 2 años. 3. El manipulador es entrenado para comprender y manejar los Puntos críticos de control que tiene bajo su responsabilidad, la importancia del monitoreo, y conoce los Límites Críticos y acciones correctivas que debe tomar.			
Res. 4282 de 2007 Art. 13 N. 3, Art. 16	Prácticas higiénicas y medidas de protección	21	0	
Res. 4282 de 2007 Art. 13 N. 3, Art. 16	La planta de beneficio garantiza que el personal interno y externo con acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho cumple con las prácticas higiénicas y medidas de protección.	1	0	no se garantiza el cumplimiento de las medidas higiénicas y de protección por parte del personal interno y externo en las diferentes áreas de la planta ya que no se realiza entrenamiento y capacitaciones al personal manipulador y no se realizan programas de capacitación al

				personal externo.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 1	El personal mantiene una esmerada limpieza e higiene y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores para evitar la contaminación del alimento y las superficies en contacto con este.	1	0	por la falta de instalaciones sanitarias en algunas áreas, el personal no mantiene una limpieza e higiene ideal en sus labores, al igual la falta de capacitación al personal manipulador hace que se desconozca las buenas prácticas de higiene llevando así a la contaminación del producto.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 2	El personal usa ropa de trabajo limpia y adecuada para el trabajo, de color claro, que permite visualizar el estado de limpieza, con cierres y cremalleras o broches en lugar de botones, sin accesorios, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	1	0	Aunque el personal usa ropa de trabajo adecuada esta no se mantiene limpia por la falta de las instalaciones sanitarias que cumplan con las condiciones sanitarias exigidas por la norma. Además de no existir una capacitación al personal y una

				verificación de las normas higiénicas por parte de la administración de la planta.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 3	Cuando el personal utiliza delantal éste permanece atado al cuerpo en forma adecuada para evitar contaminación del alimento o accidentes de trabajo	1	0	el personal utiliza delantal para la ejecución de sus labores, sin embargo este no se mantiene bajo las condiciones higiénicas ideales.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 4	El establecimiento es responsable de la limpieza y desinfección de la ropa de trabajo de los operarios, bien sea a través de lavandería interna o contrato externo.	1	0	no existe una responsabilidad por parte del establecimiento en la limpieza y desinfección de la ropa del personal manipulador, en donde cada persona la realiza por lo que no se asegura que sea bien realizada y desinfectada.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 5	El manipulador de la planta no sale e ingresa al establecimiento con la dotación de trabajo.	1	0	el personal sale e ingresa de la planta con la ropa de trabajo.

Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 6	El personal se lava y se desinfecta las manos antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del área de trabajo, o cuando se haya manipulado otro material u objeto que represente riesgo de contaminación para el alimento.	1	0	no se puede garantizar el lavado de manos del personal antes de iniciar su trabajo ya que las instalaciones no son las adecuadas para dicha acción, y no hay disponibilidad permanente de jabón y desinfectante. Además no existe una capacitación al operario en donde se dé a conocer la importancia de la higiene y la importancia de los PCC. Además no se encuentra ilustrada la manera de lavar y desinfectar las manos en los sitios de limpieza y desinfección.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 7	El personal mantiene el cabello recogido y cubierto (malla, gorro u otro medio efectivo). En caso de bigotes, barba o patillas anchas se mantienen cubiertas	1	0	los materiales utilizados para mantener cubiertas las partes del cuerpo según lo indica la norma, se encuentran en mal estado ya que su deterioro es

				evidente.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 8	El personal manipulador no utiliza maquillaje	1	0	esta condición no se garantiza ya que no existe capacitación al personal en donde se indique la importancia de las prácticas de higiene y las condiciones que se deben cumplir para poder manipular alimentos.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 9	Los manipuladores cuentan con todos los elementos de protección necesarios de acuerdo a la actividad que desarrolla	1	0	se evidencia un faltante en los elementos de protección para el personal manipulador lo que hace que la manipulación del producto no sea la más higiénica y se produzca su contaminación.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 10	El manipulador usa tapabocas cubriendo nariz y boca cuando se manipula alimento y dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso	1	0	no todo el personal utiliza el tapabocas de la manera correcta debido a la falta de capacitación en donde se indique la importancia de las prácticas de

				higiene y las condiciones que se deben cumplir para poder manipular alimentos.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 11	Las uñas del personal se mantienen cortas y limpias, libres de esmalte.	1	0	no existe un verificación periódica de esta condición al personal.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 12	El personal no utiliza joyas o accesorios (anillos, aretes, pulseras, relojes, etc.), durante su trabajo. Cuando una persona utilice lentes éstas deben asegurarse a la cabeza.	1	0	no existe un verificación periódica de esta condición al personal.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 13	El personal usa calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo	1	0	el calzado de trabajo en varios de los manipuladores se encuentra en malas condiciones de higiene y se encuentran deteriorados.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 14	Cuando el personal usa guantes estos se mantienen en perfectas condiciones sanitarias, libres de roturas, imperfectos y se limpian y se desinfectan regularmente. El uso de estos no exime al operario del lavado y desinfección de manos. El material de los guantes es	1	0	no se encuentran guantes en buen estado debido la mala calidad del material, por lo que el personal termina manipulando bajo malas condiciones de

	apropiado para la operación realizada.			higiene y la carencia de instalaciones sanitarias en las zonas contribuye a una mala higiene y por ende a una contaminación del producto.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 15	El personal no come, bebe, fuma, mastica o escupe en las áreas donde se procesan alimentos.	1	0	no existe señalización alguna en las áreas de la planta que informe al personal de la prohibición de este tipo de actividades, además de la carencia de capacitación en donde se explique el por qué la prohibición.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 16	El personal que presenta afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas se excluye de cualquier actividad directa de manipulación de alimentos.	1	0	no existen reportes de estado clínico de los manipuladores, ni tampoco de un control periódico de esta condición clínica.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 17	Los manipuladores no se sientan, acuestan en el pasto, andenes o lugares donde la ropa se pueda contaminar.	1	0	el establecimiento no realiza verificación periódica de esta condición la cual este documentada para una posterior

				evaluación.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 18	La empresa entrega dotación de trabajo y elementos de protección en cantidad suficiente para realizar cambio de indumentaria en cada turno de trabajo o cada vez que se requiera.	1	0	no existe una documentación registrada la cual garantice la entrega de dotación al personal de manera periódica y en cantidades suficientes. La evidencia de las malas condiciones de los delantales en la evaluación constata que el establecimiento no cumple con este requisito.
Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 19	La planta cuenta con avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos ubicados en lugares estratégicos de todo el proceso.	1	0	dentro de la planta no se evidencian avisos en donde se indique el uso obligatorio de los elementos de seguridad e higiene por parte del operario para la manipulación del alimento.

Res. 4282 de 2007 Art. 16 N. 20	Los visitantes a las áreas de fabricación cumplen con las medidas de protección y sanitarias reglamentarias y el establecimiento proporciona la dotación para los visitantes.	1	0	el establecimiento no cuenta con documentación registrada de la entrada de visitantes en donde conste de igual manera la entrega de dotación con las medidas de protección exigida por la norma.
D. 1500, Art.26 N. 1.1.1. Res 4282 de 2007, Art.17.	INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	145	0	
D. 1500, Art.26 N. 1.1.1.	Todos los equipos y las instalaciones están adecuadamente mantenidas y diseñadas para facilitar la limpieza y desinfección y el desarrollo adecuado de las operaciones cumpliendo con las condiciones sanitarias de funcionamiento	1	0	no todos los equipos encontrados dentro de la planta de beneficio cumplen con las condiciones de diseño y material exigidos por la norma, lo cual dificulta la limpieza y desinfección de los mismos, en donde es evidente su deterioro y

				mal mantenimiento.
Res 4282 de 2007 Art. 17	Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios de plantas de beneficio.	1	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17	<p>El establecimiento cuenta con las siguientes áreas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Área de Ingreso 2. Área de corrales 3. Sala de sacrificio y faenado: La cual cuenta con 3 áreas: insensibilización y sangría, intermedia o de procesamiento, y de terminación o salida. 4. Área de refrigeración y congelación 5. Área de desposte (si el establecimiento realiza esta operación) 6. Área de despacho 7. Otras instalaciones 	1	0	el establecimiento no cuenta con todas las áreas exigidas por la norma, además de no estar separadas físicamente por paredes de techo a piso, y con entradas independientes.
Res 4282 de 2007 Art. 17	Área de ingreso	5		

N1. y Art. 18				
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 1	Las vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio garantizan la prevención de riesgos de sanidad e inocuidad.	1	0	el tipo de superficie del suelo de las vías de ingreso y salida no garantizan la inocuidad y sanidad, ya que su superficie permiten el levantamiento de polvo, además de existir entrecruzamientos entre el producto terminado y productos no comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 2	El establecimiento cuenta con un sistema de arco de desinfección o sistema equivalente para vehículos al ingreso y a la salida de la planta de beneficio.	1	0	el sistema de desinfección para vehículos que existe en la planta de beneficio, no es el más adecuado ya que no es exhaustivo por lo que se hace deficiente lo que no garantiza una buena desinfección a los vehículos.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 3	La zona de desembarque de animales comunica directamente con el corral de recepción.	1	0	la zona de desembarque no se encuentra ubicada de manera tal que se comunique directamente con los corrales de recepción.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 18 N. 4	La rampa de desembarque es de material lavable, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantiza el bienestar animal. La superficie del piso y paredes se encuentran sin aristas salientes ni punzantes.	1	0	el diseño de la rampa de desembarque no es el más adecuado, ya que no permite un fácil lavado y desinfección. La superficie no posee la pendiente suficiente que permita el escurrimiento del agua hacia los sifones de desagüe para evitar el estancamiento de agua lluvia como de aguas de lavado de la superficie.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art 18 N.5	Cuando en el ingreso, se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas y de notificación obligatoria, se realiza lavado y desinfección de todos los vehículos que transportan estos animales. Esta operación se realiza en un área independiente de	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un área específica para la ejecución de este tipo de actividad, además tampoco posee los procedimientos

	uso exclusivo, con base en procedimientos específicos y operaciones sanitarias debidamente diseñadas e implementadas.			operacionales sanitarios registrados para el caso de ingresar animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas y de notificación obligatoria.
Res 4282 de 2007 Art. 17 N.2. y Art. 19	Área de corrales	24	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.	Requisitos generales	13	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.1	Se dispone de corrales independientes para la recepción, sacrificio y observación, los cuales están identificados, numerados y se cuenta con un sistema que permite la adecuada observación de los animales.	1	0	el establecimiento no cuenta con todos los corrales que exige la norma, además los corrales existentes no poseen un sistema de identificación y numeración.

				No se encuentra un sistema de observación eficiente en esta zona.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.2	Los corrales se encuentran ubicados teniendo en cuenta las corrientes predominantes de aire y se garantiza una adecuada separación de los corrales y la planta de beneficio evitando contaminación al producto.	1	0	la ubicación de los corrales no se encuentran ubicados teniendo en cuenta las corrientes de aire, además de no encontrarse separados de manera prudente de la planta de beneficio para prevenir la contaminación del producto.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.3	El diseño y la construcción de los corrales evitan la excesiva suciedad de los animales y el estrés innecesario.	1	0	El diseño de los corrales y los materiales utilizados para su estructura dificulta el mantenimiento y limpieza por lo cual la higiene no es la ms acorde a lo establecido en la norma.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	Los pasillos o calles de distribución de los corrales son pavimentados y tienen un ancho que permita un flujo adecuado de los porcinos y operarios.	1	0	La mala distribución de los corrales, las dimensiones estrechas de los pasillos y el

Art. 19 N. 1.4				tipo de superficie dificultan el transito tanto de los animales como del personal operador de esta área.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.5	Las divisiones de los corrales están construidas de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.	1	0	los materiales empleados para la construcción de los corrales no facilitan la limpieza por lo que su mantenimiento es deficiente.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.6	Se cuenta con bebederos de material sanitario, con carga automática de agua y de calidad para uso pecuario, de acuerdo con las disposiciones del Decreto 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.	1	0	los corrales no poseen bebederos de carga automática.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.7	Se cuenta con estaciones de alimentación adecuadas, cuando se requiera	1	0	Los corrales no cuentan con estaciones de comederos.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.8	Los pisos de los corrales son de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.	1	0	la superficie del suelo de los corrales no es la más adecuada ya que no permite su fácil limpieza y desinfección, además no posee la pendiente suficiente para permitir el escurrimiento del agua hacia los desagües.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.9	Los corrales de observación disponen de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales.	1	0	los desagües encontrados en la zona de los corrales no son eficientes ya que son muy estrechos y permiten el estancamiento del agua.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.10	La distribución de los corrales impide el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.	1	0	los corrales presentan una mala distribución ya que se presenta un entrecruzamiento en el flujo de los animales sospechosos de enfermedad y los animales sanos.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	Los corrales cuentan con iluminación de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realizan las actividades de inspección ante mortem y se	1	0	los corrales no presentan iluminación que aseguren las actividades de inspección ante

Art. 19 N. 1.11	mantienen las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.			mortem.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.12	Los corrales están contruidos de tal forma que no den lugar a posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.	1	0	los corrales tanto en estructura como en diseño no garantizan la integridad de los animales.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 1.13	Los corrales cuentan con tipo de cubierta sólida o impermeable, dependiendo del clima para asegurar el bienestar animal evitando el estrés, cuando se requiera.	1	0	ninguno de los corrales cuentan cubierta que aseguren el bienestar de los animales.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.	Requisitos específicos	7	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	Corral de recepción: La capacidad del corral está calculada con el espacio suficiente por animal mínimo de 1 m2 (1 metro	1	0	el corral de recepción no posee las dimensiones necesarias para albergar a un animal por metro

Art. 19 N. 2.1	cuadrado/animal) y este corral está comunicado con el corral de sacrificio y de observación			cuadrado, además no se encuentra comunicado con el corral de sacrificio y de observación.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.2	Corral de sacrificio: La capacidad del corral está calculada contando con la capacidad de espacio suficiente por animal mínimo 1m2 (1 metro cuadrado). Cuentan con techo para asegurar bienestar de los animales	1	0	el corral de sacrificio no posee las condiciones exigidas por la norma en cuanto a dimensión y cobertura de techo.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3	Corral de Observación. Requisitos de diseño		0	el diseño del corral de observación no posee las características sanitarias exigidas por la norma que aseguren el bienestar de los animales.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.1	El corral de observación está construido en material sólido, resistente y con acabados sanitarios.	1	0	el corral de observación existente en la planta no cumple con las condiciones sanitarias exigidas por la norma, ya que su material de construcción no es sólido y no posee los acabados

				sanitarios.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.2	Las paredes del corral de observación tienen una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre paredes y los pisos están diseñadas de modo que facilitan la limpieza y desinfección.	1	0	el diseño del corral de observación no posee las características sanitarias exigidas por la norma que aseguren el bienestar de los animales.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.3.3	Los líquidos y desechos procedentes de este corral y los de la sala de sacrificio de emergencia desaguan directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento	1	0	el diseño del corral de observación no posee las características sanitarias exigidas por la norma que aseguren el bienestar de los animales. Además de no existir un plano de los desagües de los corrales, en donde se garantice el no cruzamiento con los desagües de los pasillos y otras instalaciones de la planta.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.4	<p>Baño para los animales:</p> <p>1. El Baño para animales está ubicado en la manga antes de la zona que conduce al aturdimiento, y se lleva a cabo mediante un sistema de aspersion que lave uniformemente todo el animal.</p> <p>2. El lavado del porcino se suspende a una distancia que garantiza el escurrimiento antes de ingresar a la trampa de aturdimiento</p>	1	0	aunque esta área existe su mantenimiento es deficiente, además su uso no es apropiado ni constante, ya que el sistema empleado no lava de manera uniforme al animal.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 19 N. 2.5	<p>Manga de acceso al área de sacrificio:</p> <p>La manga de acceso al área de sacrificio está construida en materiales lavables, desinfectables y su diseño no presenta aristas salientes o punzantes.</p>	1	0	los materiales utilizados para la construcción de la manga de acceso al área de sacrificio no facilita su limpieza y desinfección, por lo que se encuentra en un gran deterioro.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y 19 N. 3.	Requisitos de operación	4	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	Los animales ingresan al establecimiento con un tiempo mínimo de 4 horas de antelación al beneficio y se permite la inspección ante mortem, la evacuación de	1	0	no existen reportes que constaten el ingreso de los animales con un tiempo mínimo

19 N. 3.1	materia fecal y el descanso.			de 4 horas, además el diseño de los corrales no facilita la inspección ante mortem.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y 19 N. 3.2 y 3.3	Los porcinos enteros que entran a la planta se manejan según los procedimientos de inspección post-mortem. Se aprueban canales con castración quirúrgica solamente cuando esta se ha realizado 120 días antes del sacrificio. Los métodos de castración utilizados, diferentes al quirúrgico, se encuentran debidamente aprobados por el ICA.	1	0	no existen reportes en donde se especifique el manejo de animales enteros, o en donde se indique la aprobación de canales castradas quirúrgicamente 120 días antes del sacrificio.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y 19 N. 3.4	Se provee alimento a los porcinos que por alguna circunstancia permanecen en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas y no permanecen sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas.	1	0	el diseño de los corrales no proveen bienestar a los animales que deban permanecer por un lapso superior a 24 horas. No se encuentran soportes para garantizar que los animales sean sacrificados en un tiempo no superior a las 48 horas.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y 19 N. 3.5	El corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia permanecen cerrados con llave, bajo la responsabilidad del Inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo se usan en esas instalaciones	1	0	el diseño del corral de observación y la sala de sacrificio de emergencia no poseen las características sanitarias exigidas por la norma.
Res 4282 de 2007 Art 17 N.3. y Art. 20	Sala de sacrificio y faenamiento	32	0	
Res 4282 de 2007 Art 17 y Art. 20	La sala de sacrificio y faenamiento cuenta con tres áreas: área de insensibilización y sangría, área intermedia o de procesamiento; y área de terminación y salida.	1		la sala de sacrificio y faenamiento no cuenta con separación física entre estas tres áreas, por lo que es difícil determinar los límites de cada una.
Res 4282 de 2007 Art 17 N.3.1. y Art. 21	Área de insensibilización , sangría, escaldado y depilado	31	0	

Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.	Requisitos de las instalaciones	8	0	
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.1	El diseño y construcción de las instalaciones de esta área permite el desarrollo de las actividades de inspección.	1	0	el diseño de esta área no es funcional, ya que es estrecho y no existe un límite físico entre las otras zonas de la planta. Las instalaciones no poseen las características sanitarias que permitan realizar las actividades de inspección de manera higiénica
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.2	El diseño y dimensiones de esta área están acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio garantiza un sangrado rápido y eficaz.	1	0	las dimensiones de esta área no se encuentra acorde al volumen de animales a sacrificar, el flujo del proceso no unidireccional permite la demora en el sangrado.

Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.3	El área de insensibilización se encuentra separada físicamente del área de faena y reduce al mínimo el riesgo de contaminación cruzada	1	0	no existe un límite físico entre las áreas de insensibilización y faenado por lo que existe una contaminación cruzada entre estas áreas.
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.4	Se cuenta con un sistema de insensibilización construido en material sanitario y sólido, con piso antideslizante y con inclinación adecuada que garantiza las condiciones de bienestar animal.	1	0	el sistema de insensibilización se encuentra construido con materiales no acordes a lo establecido por la norma ya que no es de material sanitario, su deterioro es evidente al igual que la falta de mantenimiento. El animal presenta movimiento continuo dentro de la trampa, lo que ocasiona fallas en el momento de ejecutar la operación de insensibilización.
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.5	Cuando la sangre se destina para consumo humano se dispone de un sistema de recolección de sangre higiénico e independiente. La sangre con destino al consumo humano es	1	0	el sistema de recolección de sangre no es higiénico ya que existen deficiencias en el diseño y material.

	inspeccionada			
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.6	El sistema de escurrimiento de la operación de sangrado está diseñado de forma que la sangre no fluye hacia otras áreas.	1	0	esta acción no se garantiza ya que el sistema se encuentra en malas condiciones de mantenimiento en cuanto a higiene y estructura, lo que permite que la sangre fluya hacia otras zonas.
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 1.7	Las instalaciones para la recolección de sangre permiten la evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho, las cuales garantizan un manejo seguro y evitan la contaminación cruzada.	1	0	el mal mantenimiento de las instalaciones de recolección de sangre no permite una evacuación permanente y apropiada hacia las instalaciones, las cuales no reúnen las características sanitarias exigidas por la norma.
Res 4282 de 2007 Art. 21 N.	La insensibilización de los animales se realiza en el área destinada para tal fin.	1	0	aunque la insensibilización se realiza en el área destinada esta se encuentra en malas

1.8				condiciones de mantenimiento e higiene. Además esta área no tiene límites físicos que se separe de las demás áreas.
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 2.	Requisitos de los equipos y utensilios.	15	0	
Res 4282 de 2007 Art. 21 N. 2.1	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario, con diseño que evita la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.	1	0	la planta de beneficio no presenta fichas técnicas para los utensilios y equipos usados con especificaciones de capacidad, instalación y mantenimiento, por lo cual no se puede realizar un mantenimiento preventivo y de esta manera asegurar un buen funcionamiento tanto en lo mecánico como en lo sanitario.
Res 4282 de 2007 Art. 21 N.	Los métodos de insensibilización empleados garantizan que se atenúa el sufrimiento de los animales y están reconocidos por el Ministerio de la Protección Social,	1	0	no existe documentación que garantice que el método de insensibilización usado este

2.2	tales como electro insensibilización y narcosis con gas.			reconocido por parte del Ministerio de Protección Social
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.3	Se cuenta con dispositivos que tienen la capacidad y velocidad adecuadas para el rápido izado del animal al riel de sangría.	1	0	los dispositivos utilizados para el izado del animal se encuentran en malas condiciones de mantenimiento por lo que su ejecución no es eficiente.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.4	Cuando la sangría se realiza en forma horizontal, la velocidad de la banda garantiza que el sangrado se lleva de manera adecuada.	1	0	el sistema de rieles utilizado para el transporte de canal se encuentra en mal mantenimiento por lo que su funcionalidad es deficiente, logrando así que el tiempo en cada proceso sea lento.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.5	El sistema de riel aéreo de los animales está distanciado de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria de forma que una vez izado el animal se puedan llevar a cabo las actividades de inspección y están a una altura tal que el extremo inferior del animal guarda la distancia con el piso y se evita la contaminación por contacto.	1	0	el sistema de riele aéreo se encuentra mal diseñado, ya que no guarda las proporciones exigidas, logrando que el animal se golpea contra las paredes o maquinaria. Además, es

				bastante bajo lo que permite el contacto de los animales con el suelo ocasionando su contaminación.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.6	El sistema de rieles está construido en material sanitario y se mantiene libre de oxido y suciedad.	1	0	las condiciones de higiene y mantenimiento de los rieles de transporte son deficientes debido al material de diseño de construcción ya que no es sanitario y presentan suciedad y oxido.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.7	El sistema de riel de la línea de sacrificio está diseñado de manera que existe un constante avance de las canales y se evita la contaminación cruzada.	1	0	el diseño del sistema de rieles no está construido de manera tal que permita un avance de la canal unidireccional.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.8	Los ganchos en contacto con el animal son de material sanitario.	1	0	los ganchos utilizados en contacto con el animal se encuentran en mal mantenimiento por su material no sanitario.

Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.9	Se cuenta con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de ganchos y poleas.	1	0	el establecimiento no cuenta con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de los ganchos que cumpla con las condiciones sanitarias exigidas por la norma.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.10	Los cuchillos están contruidos en material sanitario, son de uso exclusivos para cada una de las actividades. No se utiliza un mismo cuchillo para dos o más actividades.	1	0	no todos los cuchillos se encuentran contruidos de material sanitario, pues existen algunos que poseen cabo en madera. Además no todas las zonas del área de proceso poseen instrumentación completa.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.11	Se dispone de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas para la medición.	1	0	la planta de beneficio no dispone de los equipos de medición necesarios para el control de las variables del proceso
Res 4282 de 2007Art.	El sistema empleado para el escaldado garantiza la seguridad del personal	1	0	el sistema de escaldado de la planta no garantiza la integridad del operario ya que se encuentra

21 N. 2.12				en malas condiciones de mantenimiento, no existen registros de control de medición de variables.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.13	El sistema empleado para el depilado evita lesiones en la piel de la canal. No se permite el flameado con combustible directo sobre la canal como técnica de depilado y chamuscado.	1	0	el sistema empleado para el depilado causa lesiones en la piel, por su deficiente mantenimiento, no existen registro en donde se consigne el mantenimiento de los equipos y la medición de variables.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.14	Se dispone de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.	1	0	aunque en esta área se encuentran lavamanos, este se encuentra en mal estado no se encuentran dotado con lo necesario para su uso. No existe esterilizador de cuchillos.
Res 4282 de 2007Art. 21 N. 2.15	Cuando los procesos establecidos en la planta requieren flameado, éste solo se realiza después del depilado y el sistema no afecta la inocuidad del producto	1	0	el sistema de flameado utilizado en ocasiones durante el proceso, no garantiza la inocuidad del producto ya que produce

				lesiones.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3	Requisitos para las operaciones	8	0	
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.1	Una vez insensibilizado el animal, éste continua el proceso de forma expedita y no violenta.	1	0	esta condición no se garantiza ya que el sistema de insensibilización empleado no se encuentra documentado.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.2	El sistema de escaldado ya sea por inmersión o su equivalente está estandarizado y documentado	1	0	el sistema empleado para la depilación no se encuentra estandarizado ni documentado.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.3	El sistema de escaldado por inmersión garantiza lo siguiente: 3.3.1. Inmersión total de la canal en tanque escaldador con agua potable a una temperatura entre 60 °C Y 65 °C que garantiza la eficiencia del proceso y la calidad de la canal obtenida.	1	0	el sistema de escaldado no se encuentra documentado, ni estandarizado, además de no encontrarse un control de la medición de las variables para garantizar la temperatura ideal y

	3.3.2. La salida para el agua utilizada está acoplada a la red de efluentes.			la salida del agua hacia la red de afluentes.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.4	El proceso de escaldado (temperatura y tiempo) está estandarizado y documentado	1	0	no se encuentran registro en donde se estandarice y documente el sistema de escaldado con control periódica de sus variables, tiempo y temperatura.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.5	El sistema de flujo continuo de agua potable hacia la escaldadora garantiza la temperatura de escaldado y el recambio del agua.	1	0	por las malas condiciones de mantenimiento del sistema escaldador no se garantiza un flujo continuo del agua potable, temperatura y recambio de agua.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.6	El recambio total de agua potable del escaldador se realiza como mínimo después de cada turno de sacrificio y se encuentra estandarizado y documentado.	1	0	no se encuentran registros en donde se consigne el recambio total del agua del escaldador al final de cada turno de sacrificio, por lo que tampoco se encuentra estandarizado.

Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.7	La canal una vez escaldada se somete inmediatamente a un proceso de depilado mecánico o manual. Este proceso no genera lesiones en la piel de la canal ni riesgos de contaminación de la misma.	1	0	el proceso de depilación no es eficiente ya que en ocasiones se produce lesiones en la piel, además de la mala manipulación de la canal por parte del personal por la falta de capacitación en prácticas de higiene.
Res 4282 DE 2007 Art. 21 N. 3.8	La canal una vez sometida al depilado se lava con agua potable.	1	0	aunque luego de la depilación se realiza el lavado de la canal, no se garantiza que el agua utilizada sea potable debido al deficiente mantenimiento de las redes de agua.
Res 4282 de 2007 Art 17 N.3.2. y Art. 22	Área intermedia o de procesamiento	15	0	

Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 1.	Requisitos de instalaciones	4	0	
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 1.1	La ubicación, diseño, construcción y dimensiones de esta área donde se realizan las operaciones de faena posteriores al depilado hasta el eviscerado, están acordes con el volumen de animales a ser beneficiados, de tal forma que se evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1	0	las dimensiones de esta área no permiten la ejecución de las actividades ya que se presentan cruzamientos del flujo, y no existe límites físicos entre las diferentes zonas para la realización de cada proceso evitando la contaminación cruzada.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 1.2: 1.2.1.,1.2.2.,1.2.3	Se cuenta con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes operaciones 1. Lavado de aparato digestivo con agua potable corriente 2. Lavado y colgado de vísceras rojas 3. Área de cabeza, cuando en la planta se realice la separación de las mismas.	1	0	las zonas de esta área no se encuentran separadas físicamente para la realización de las diferentes actividades por lo que existe un entrecruzamiento del flujo y contaminación cruzada.

Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 1.3	El diseño y construcción de las instalaciones y equipos permite el desarrollo de las actividades de inspección	1	0	las instalaciones no presentan las características ideales para la ejecución de las actividades de faenamiento, ya que su diseño, acabados no son sanitarios, se encuentra en malas condiciones de higiene y mantenimiento.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 1.4	El ingreso del personal al área intermedia se realiza a través de puertas que no se abren en forma directa al área.	1	0	no se encuentran puertas para el ingreso de esta área, por lo que no se garantiza la no contaminación del producto ya que no existe un filtro sanitario que garantice esta condición.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 2	Requisitos de los equipos y utensilios.	3	0	
Res 4282 de 2007 Art. 22 N.	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario y su diseño evita la contaminación.	1	0	la planta de beneficio no presenta fichas técnicas para los utensilios y equipos usados con

2.1				especificaciones de capacidad, instalación y mantenimiento, por lo cual no se puede realizar un mantenimiento preventivo y de esta manera asegurar un buen funcionamiento tanto en lo mecánico como en lo sanitario.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 2.2 : 2.2.1 ,2.2.2 ,2.2.3 ,2.2.4 ,2.2.5	<p>El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos en esta área:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rieles aéreos, plataforma 2. Polipasto de transferencia si el sistema de la planta lo requiere. 3. Mesones y colgadores para la inspección. 4. Sistemas o medios de traslados mecánicos de los productos cárnicos comestibles a las salas de vísceras o de cabezas. 5. Instalaciones para el desarrollo de acciones de limpieza y desinfección operativa y preoperativa 	1	0	el establecimiento en esta área presenta carencia de varios implementos necesarios para la realización de las diferentes actividades, además los encontrados se encuentran en malas condiciones de higiene y mantenimiento. la planta no cuenta con puntos de lavado y desinfección en todas las áreas, la carencia de estos hace que no se realice el lavado de los utensilios, utilizados en el desarrollo de las actividades, al

				<p>inicio y final de las mismas. Los puntos ya existentes se encuentran en deterioro por su mal mantenimiento de limpieza y desinfección. Tampoco la planta cuenta con los puntos de inspección dotados con los requerimientos mínimos para dicha inspección. No se encuentran medios de transporte de los productos cárnicos comestibles hacia las diferentes salas del área.</p>
<p>Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 2.3: 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4.</p>	<p>La planta cuenta en las salas de productos cárnicos comestibles con los equipos mínimos apropiados:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mesones de material y diseño sanitario de dimensiones acordes al volumen de sacrificio. 2. Sistema de lavado de vísceras con suministro de agua potable y desagües directos a la red general. 3. Carros y bandejas para los productos cárnicos comestibles, de material inalterable y de fácil lavado y 	1	0	<p>esta área no cuenta con las diferentes salas de procesamiento del producto, de igual manera no se encuentran los equipos mínimos requeridos para la ejecución de las diferentes actividades.</p>

	desinfección. 4. Sistema de manejo de desechos y partes declaradas no aptas de acuerdo con lo establecido en la resolución 4282 de 2007.			
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3	Requisitos para las operaciones	8	0	
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.1	El corte de cabeza se realiza posterior a la evisceración cuando el inspector así lo determina; la cabeza se separa a nivel de la articulación atlanto-occipital.	1	0	aunque el corte de cabeza se realiza luego de la evisceración, esta no se realiza de manera higiénica por parte del operario, ya que carece de toda información y capacitación sobre las buenas prácticas de higiene que se deben tener en la manipulación de alimentos.

Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.2	<p>Cuando se realiza separación de la cabeza se cumple con los siguientes requisitos:</p> <p>1. La cabeza se lava a presión por boca y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.</p> <p>2. Las canales y cabezas se enumeran correlativamente de tal manera que no se pierde su identificación.</p>	1	0	<p>la planta de beneficio no garantiza la presión del agua para el lavado de la cabeza, ya que no existe control de esta variable. Además el sistema de identificación de las canales y cabezas no es eficiente ya que durante el proceso este se borra.</p>
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.3	<p>Las partes del animal tales como vísceras rojas y vísceras blancas cuentan con un adecuado sistema de transporte a las respectivas áreas de proceso.</p>	1	0	<p>la planta de beneficio no cuenta con un sistema adecuado y sanitario para el transporte de las vísceras hacía las diferentes zonas del proceso.</p>
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.4	<p>La evisceración corresponde a la extracción desde el tórax, de los pulmones, tráquea, corazón, hígado, riñón y bazo mediante corte de ligamentos y separación del músculo del diafragma.</p>	1	0	<p>aunque el establecimiento realiza la extracción completa de las vísceras esta se realiza de manera deficiente por la falta de conocimiento y capacitación del personal sobre las prácticas de higiene en la manipulación del alimento.</p>

Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.5	La evisceración se realiza antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.	1	0	debido al entrecruzamiento del flujo de la canal existe en ocasiones retraso en el flujo, ya que no es unidireccional, por lo que esta condición no se garantiza.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.6	El retiro de los productos cárnicos comestibles evita la contaminación de la canal.	1	0	aunque se realiza retiro de los productos cárnicos existe riesgo de contaminación de la canal, por deficiencia en la higiene de la manipulación del producto y la canal.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N. 3.7	El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de faenamiento se desarrolla de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.	1	0	el traslado de los productos cárnicos comestibles no se realiza de manera tal que se evite la contaminación ya que no existe un sistema tal que evite esta condición.
Res 4282 de 2007 Art. 22 N.	Las áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles aseguran que el acopio, proceso y despacho no constituyen fuente de contaminación para	1	0	el establecimiento no cuenta con un buen sistema de traslado, almacenamiento, proceso y

3.8	los productos cárnicos comestibles.			despacho de los productos cárnicos no comestibles por lo que se constituyen como una fuente de contaminación.
Res 4282 de 2007 Art. 17 N.3.3., y Art. 23	Área de terminación y salida	50	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 23	<p>En esta área se realizan todas las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal. Esta área se encuentra conformada por:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Área de acondicionamiento de la canal. 2. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento. 3. Sala de desposte. (cuando el establecimiento realice esta operación) 4. Área de Despacho 	1	0	esta área no se encuentra delimitada físicamente del resto de la planta por lo que existe un alto riesgo de contaminación de la canal. Además el establecimiento no garantiza la ejecución de todas las actividades posteriores a la evisceración ya que no cuenta con las características específicas necesarias en los cuartos fríos para canal ni

				subproductos, al igual que en el área de despacho.
Res 4282 de 2007 Art. 23 N.1., y Art. 24	Área de acondicionamiento de canal	6	0	
<i>Res 4282 de 2007</i> <i>Art. 23 N 1 y Art. 24 N. 1</i>	<i>Requisitos de las instalaciones</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	
Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N. 1.1	La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones del área de acondicionamientos acorde con el volumen de animales beneficiados y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones	1	0	no existe una separación física entre el área de terminación y el área intermedia, lo que no garantiza la inocuidad del producto, al igual que el entrecruzamiento del flujo de los

				productos y el flujo del personal de trabajo.
Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N. 1.2	El diseño y construcción de las instalaciones y equipos del área de acondicionamiento permite el desarrollo de las actividades de Inspección	1	0	El mal diseño de las instalaciones no permite un desarrollo higiénico de las actividades, el sistema de riel es deficiente ya que provoca la contaminación del producto por el contacto con las paredes y en ocasiones con el suelo. La planta no cuenta en esta área con un punto de inspección, además de no contar con los equipos necesarios para la realización de las actividades.
Res 4282 de 2007 Art. 23N 1 y Art. 24 N. 1.3	El acceso al área de acondicionamiento de la canal se realiza a través de puertas que no se abren en forma directa al área.	1	0	no se encuentran puertas para el ingreso de esta área, por lo que no se garantiza la no contaminación del producto ya que no existe un filtro sanitario

				que garantice esta condición.
Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N.2	Requisitos de los equipos y utensilios	2	0	
Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N.2.1	Los equipos y utensilios están contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.	1	0	la planta de beneficio no presenta fichas técnicas para los utensilios y equipos usados con especificaciones de capacidad, instalación y mantenimiento, por lo cual no se puede realizar un mantenimiento preventivo y de esta manera asegurar un buen funcionamiento tanto en lo mecánico como en lo sanitario.

<p>Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N.2.2</p>	<p>El establecimiento cuenta mínimo con los siguientes equipos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riel para el transporte de canales. 2. Sierra para partir las canales. (Cuando se requiera) 3. Plataforma de inspección de canales y tolerancia cero. 4. Riel de desvío de canales para inspección médico veterinaria. 5. Báscula aérea para el pesaje de canales 6. Riel de destino a cámaras de frío. 7. Sistema para el lavado y desinfección de las canales. 8. Carros o sistemas herméticos, contruidos en materiales inalterables, debidamente identificados provistos de tapa con cierre, destinados exclusivamente para recibir los decomisos 	1	0	<p>el establecimiento no cuenta con todos los equipos para esta área, pues no se evidencia las plataformas de inspección, riel de retenidos y decomisos, carros de transporte para decomisos los cuales deben ser con material sanitario y deben estar identificados. además los equipos utilizados en esta zona no guarda las condiciones higiénicas necesarias para evitar una contaminación.</p>
<p>Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N.3</p>	<p><i>Requisitos para las operaciones</i></p>	1	0	

<p>Res 4282 de 2007 Art. 23 N 1 y Art. 24 N.3.1. y 3.2.</p>	<p>Las siguientes operaciones se realizan garantizando la inocuidad de la carne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médico veterinaria. 2. Pesado y lavado de canales. 3. Tipificación de canales cuando corresponda. 4. Inspección para el PCC de cero tolerancia. 	1	0	<p>No se realiza el procedimiento de ubicación de ganglios ya que no se realiza la inspección final de la canal. aunque se realiza lavado de la canal no se realiza desinfección de la misma. .No se realiza y no existe el sitio de Cero Tolerancia, lo cual no permite la inocuidad del producto. No se garantiza inocuidad de la carne por presentarse cruce en el flujo de procesos. Los materiales sanitarios se encuentran deteriorados y no presentan los requerimientos para facilitar la limpieza y desinfección del área.</p>
<p>Res 4282 de 2007 Art. 17 N.4 y Art.</p>	<p>Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento</p>	23	0	

25				
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1	Requisitos de las instalaciones	5	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.1	La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles que se encuentran ubicados de tal manera que no hay la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.2	La capacidad instalada de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento es acorde al volumen de proceso y se garantiza que el producto cumple con los requerimientos de temperatura y demás variables.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007	Se cuenta con sistemas que minimizan el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración o	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para

Art. 17 y Art. 25 N. 1.3	congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.			almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.4	El establecimiento cuenta con un cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.	1	0	el establecimiento no cuenta con cuartos fríos para el almacenamiento de canales retenidas y sospechosas.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 1.5	Las puertas de los cuartos son isotérmicas, de cierre y ajuste hermético y poseen un sistema manual de operación por dentro y fuera.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2	<i>Requisitos de los equipos y utensilios</i>	5	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no filtran agua directamente sobre los productos ni generan	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y

Art. 25 N. 2.1	empozamiento.			productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.2	Se cuenta con equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso	1	0	el establecimiento no cuenta con los equipos necesarios para la medición de las variables de funcionamiento de los cuartos fríos. Además de que la planta no cuenta con cuartos fríos.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.3	Los rieles para las canales están a una distancia suficiente para evitar el contacto entre las mismas.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 2.4	Los rieles están separados de las paredes a fin de que la canal no entre en contacto con ellas.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007	La altura del riel es tal que la canal queda suspendida a una distancia del piso en la cual se impide la	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para

Art. 17 y Art. 25 N. 2.5	contaminación de la misma.			almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3	Requisitos de las operaciones	13	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.1	Se refrigeran, congelan o almacenan las canales y productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permiten cumplir y mantener con los requisitos de inocuidad y conservación.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.2	Se realiza y permite el monitoreo y control de la temperatura. Se dispone de los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	Se tienen identificados los cuartos fríos y se llevan controles de inventarios para garantizar la rotación de los productos y estos se encuentran claramente	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y

Art. 25 N. 3.3	identificados.			productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.4	El almacenamiento del producto se realiza de forma ordenada, garantizando la separación del producto con las paredes, piso y techo.	1	0	el almacenamiento del producto no es eficiente, existe contacto de canales con paredes, y entre ellas mismas
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.5	Se cuenta con instalaciones de frío independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas. Estas instalaciones de frío cumplen con los requerimientos establecidos para los cuartos de refrigeración y congelación.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.6	Se mantienen registros de temperatura para cada cuarto y ésta se toma con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	La temperatura de la carne y los productos cárnicos comestibles en refrigeración es de máximo 7° C medida en el centro de la masa muscular.	1	0	no se puede garantizar la temperatura de la carne ya que no se tienen los equipos para

Art. 25 N. 3.7, N 3.7.1.1				realizar dicha función y el establecimiento no cuenta con cuartos de refrigeración.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.7, N 3.7.1.2	La temperatura de refrigeración de los productos cárnicos comestibles es máxima de 5 ° C.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.7 N. 3.7.2	La temperatura de congelación de la carne y productos cárnicos comestibles es de -18°C o menos.	1	NA	el establecimiento no realiza el proceso de congelación de la carne
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.8	Durante el almacenamiento se mantiene como mínimo la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.9	Durante el almacenamiento el empaque garantiza la protección del producto, y éste es de primer uso.	1	NA	el establecimiento no realiza el proceso de congelación de la carne
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.10	Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación se mantienen limpios y no contienen elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 25 N. 3.11 , Ns 3.11.1, 3.11.2	<p>La planta de beneficio cuenta con cuartos de refrigeración o congelación, para los siguientes productos comestibles:</p> <p>a. Vísceras blancas.</p> <p>b. Vísceras rojas.</p> <p>Nota: se permite un solo cuarto de refrigeración para éstos productos siempre y cuando los productos se encuentren debidamente protegidos durante el almacenamiento.</p>	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles.

Res 4282 de 2007 Art. 17 N.5. y Art. 26	Área de desposte	12	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 N.5. y Art. 27 N1	<i>Requisitos de las instalaciones</i>	3	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N. 1.1	La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones son acordes con el volumen de producto a ser despostado y se evita la contaminación cruzada durante las operaciones.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N. 1.2	Si la planta de beneficio desarrolla operaciones de desposte, éstas se realizan en un área separada físicamente de las demás áreas.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N. 1.3	La planta de desposte cuenta con una separación física entre las actividades de deshuese, corte, empaque primario y empaque secundario o embalaje	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2	Requisitos de los equipos y utensilios	5	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.1	El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal se efectúa en rieles aéreos que cumplen con las mismas exigencias para los cuartos de refrigeración o cintas transportadoras de material sanitario	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.2	Los equipos y utensilios empleados para el desposte están contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.3	Se cuenta con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantiza las condiciones de higiene de la carne y evita la acumulación de los mismos.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.4	Se cuenta, con cuartos de almacenamiento, refrigeración o congelación los cuales cumplen con los requisitos señalados para estos, en el artículo 25 de la Resolución 4282 de 2007	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.2.5	Se cuenta con equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados, en las escalas requeridas para el proceso.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3	<i>Requisitos de las operaciones</i>	4	0	

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3.1	La temperatura ambiente se mantiene como máximo a 10 (diez) °C.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3.2	Los contenedores o canastas con producto en proceso o terminado no tienen contacto directo con el piso, para ello se emplean utensilios en material sanitario.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26 N.3.3	Durante el desposte se realiza la exposición, disección y eliminación de ganglios	1	NA	el establecimiento no realiza desposte
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 26, parágrafo.	Si el desposte se realiza en una planta independiente además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, se cumplen los requisitos establecidos para recepción y despacho contemplados en la Resolución 4282 de 2007.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte

Res 4282 de 2007 Art. 17 N.6. y Art. 27	Área de despacho	8	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1	<i>Requisitos de las instalaciones</i>	3	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1.1	El área de despacho es cerrada y protegida de la contaminación externa y previene variaciones adversas de temperatura al producto.	1	0	no existe un área delimitada para esta zona, por lo que no se garantiza la no contaminación de la canal.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1.2	Las puertas del área de despachos cuentan con sistemas de acople para los vehículos para evitar el choque térmico.	1	0	esta área no está bien definida, no existen puertas de acople para vehículos en donde es evidente el choque térmico de las canales.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 1.3	Los muelles de despacho son usados solamente para tránsito de las canales y productos cárnicos comestibles.	1	0	el establecimiento no cuenta con muelles de despacho.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2	<i>Requisitos de las operaciones</i>	5	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.1	Las canales, carne empacada y vísceras se despachan evitando su contaminación	1	0	el despacho de las canales y vísceras no garantizan la inocuidad del producto ya que existe una mala higiene en la manipulación, además los utensilios empleados para su transporte se encuentran en gran deterioro y suciedad.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	La temperatura máxima a la que se despacha la canal es de 7° C medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 5°C. Para carne y	1	0	la planta de beneficio no cuenta con cuartos de refrigeración para almacenamiento de canales y

Art. 27 N. 2.2	productos cárnicos comestibles congelados la temperatura de despacho es -18 °C o menor			productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.3	El establecimiento no retira productos cárnicos comestibles sin haber sido sometidos al proceso requerido.	1	0	el establecimiento a pesar de que realiza el proceso requerido para poder retirar el producto, este no garantiza su inocuidad ya que las condiciones operacionales de higiene son deficientes a causa del desconocimiento de las mismas por parte de los operarios.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 27 N. 2.4	Las carne es retirada de la planta de beneficio únicamente en forma de: canales o medias canales Cuando se requiere el despacho de otros cortes estos son realizados en el área de desposte.	1	0	se evidencia que en el área de almacenamiento de la canal se realizan cortes diferentes a media canal, estas actividades deben realizarse en el área de desposte y la planta no cuentan con esta área.
Res 4282 de 2007	Todos los productos cárnicos comestibles despachados cumplen las condiciones establecidas en la Resolución	1	0	la planta de beneficio no cumple con los requisitos exigidos por la

Art. 17 y Art. 27 N. 2.5	4282 de 2007.			resolución ya que las condiciones de higiene no son adecuadas para el manejo de productos cárnicos comestibles.
Res 4282 de 2007 Art. 17 N.8. y Art. 28	Otras instalaciones	17	0	
Res 4282 de 2007 Art. 17 N.8. y Art. 28	El establecimiento cuenta con todas las instalaciones complementarias para su operación.	1	0	el establecimiento no cuenta con todas las instalaciones complementarias para la realización de todas sus operaciones, ya que no cuenta con áreas como: sala de sacrificio de emergencia, área social, entre otras.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N.	1. La planta cuenta con sala de sacrificio de emergencia para el sacrificio y faenamiento de los animales sospechosos.	1	0	la planta de sacrificio no cuenta con sala de sacrificio de emergencia, ni tampoco cuenta con procedimientos aprobados

1	En el caso de que esta no exista, cuenta con procedimientos y registros aprobados por el INVIMA, de que el sacrificio se efectúa al final de la jornada o en días de no operación. Si las condiciones del animal no esperan el final de la jornada, se procede al sacrificio en corrales y se realiza un decomiso total del animal.			por el INVIMA. No se tiene conocimiento si el sacrificio de emergencia se realice al final de la jornada o en días de no operación.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.1	La sala de emergencia se encuentra ubicada de forma tal que facilita el acceso de los corrales que contengan animales sospechosos.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.2	La sala de sacrificio de emergencia está diseñada, construida y equipada de manera que facilita la limpieza y desinfección, y se evita la contaminación.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N.	La sala de sacrificio de emergencia cuenta para su funcionamiento como mínimo con riel aéreo, sistema de izado, mesas de trabajo, sistema para el manejo de decomisos, lavamanos de accionamiento no manual con	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.

1.3	agua fría y caliente.			
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.4	Las instalaciones de la sala de sacrificio de emergencia están construidas de forma que las partes, el contenido intestinal y las heces de los animales son mantenidos y evacuados de forma segura.	1	0	la planta no cuenta con sala de sacrificio de emergencia.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 1.5	Se cuenta con un procedimiento documentado y autorizado por el INVIMA para el sacrificio de emergencia.	1	0	la planta de sacrificio no cuenta con un procedimiento documentado y autorizado por el INVIMA para la realización de sacrificio de emergencia
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 2	Se cuenta con un área de lavado y desinfección de canastillas, dotada con agua a presión fría y caliente, con capacidad para atender las necesidades de la planta.	1	0	la planta no cuenta con un lugar específico para el lavado y desinfección de canastillas, el cual este dotado con agua fría y caliente con suficiente presión y de dimensiones suficientes.

Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 3	El establecimiento cuenta con una bodega para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este almacenamiento se realiza de forma independiente y se mantienen una lista de los productos acompañado de la hoja de seguridad y se respetan las recomendaciones del fabricante.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 4	El establecimiento cuenta con un almacén de material de empaque. El almacenamiento se realiza en forma ordenada que minimice su deterioro, y está rotulado de acuerdo al uso que es destinado y protegido de tal forma que evite su contaminación. El empaque se inspecciona antes de su uso.	1	NA	el establecimiento no realiza desposte.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 5	El área o taller de mantenimiento se encuentra bien ubicado y en condiciones de limpieza y no genera contaminación a las áreas de proceso.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área en donde cumpla con los requisito exigidos por la norma.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N.	Se cuenta con área de cafetería y social	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.

6				
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 7	Se cuenta con un área de máquinas	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 8	Se cuenta con área de disposición, tratamiento y almacenamiento de residuos sólidos	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área para el tratamiento de residuos sólidos.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 9	Se cuenta con planta o sistema de tratamiento de aguas residuales	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y	El establecimiento cuenta con oficina exclusiva de inspección oficial dotada con equipo de cómputo, con acceso a servicios higiénicos completos, guardarropa y	1	0	la planta de beneficio no cuenta con esta área, la cual se encuentre dotada con los

Art. 28 N. 10	ducha dotada de agua caliente y fría.			equipos necesarios para el inspector oficial.
Res 4282 de 2007 Art. 17 y Art. 28 N. 11	El área de procesamiento de sangre cumple con la normatividad sanitaria y ambiental vigente. (Opcional, solo si el establecimiento procesa la sangre) La sangre solo es despachada a un establecimiento aprobado por las autoridades competentes para su procesamiento si no es procesada en el establecimiento.	1	0	el establecimiento no realiza procesamiento de sangre, esta es despachada a un establecimiento aprobado, pero su transporte y almacenamiento es deficiente.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.	PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	8	0	
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos: La planta de beneficio, ha diseñado e implementado un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. El programa incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento y se garantizan las condiciones adecuadas para la operación del mismo.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un programa real de mantenimiento de instalaciones y equipos, por lo que se evidencia un deterioro, no existe un monitoreo periódico de su ejecución, ni tampoco existen registros de verificación.

Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.2	Programa de proveedores. La planta de beneficio ha diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, y cuenta con los procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un programa de proveedores en donde se controle animales, materias primas o insumos.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3	Programa de retiro del producto del mercado El establecimiento cuenta con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que está siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano	1	0	no existe un programa de retiro de producto.

Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3 Literal 1.2.3.1	La planta cuenta con un sistema de alerta inmediata y garantiza que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, y es verificado por la autoridad sanitaria.	1	0	no se cuenta con un sistema de alerta inmediata que garantice el retiro de producto, ya que no existe programa de retiro de producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3 Literal 1.2.3.2	Cuando se puedan presentar peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto está basada en el riesgo.	1	0	la planta de beneficio no ha creado ningún análisis de riesgos por lo tanto no posee criterio para la realización de retiro de producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.3 Literal 1.2.3.3	La disposición o destrucción del producto retirado del mercado, se realiza bajo la responsabilidad del dueño del producto y es verificado por la autoridad sanitaria competente.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un protocolo de procedimientos para el posterior retiro del producto.
Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.4	Programa de trazabilidad. La planta ha desarrollado, implementado y opera un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que al respecto desarrollen las autoridades competentes.	1	0	la planta no cuenta con un programa de trazabilidad por lo cual no puede realizar seguimiento al producto.

Dec.1500 Art. 26 N. 1.2.5	Laboratorios. La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que esté autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.	1	0	la planta de beneficio no cuenta con un laboratorio propio o contratado para la realización de pruebas necesarias para la implementación de planes y programas que se orienten a la inocuidad del producto.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Res. 4282 de 2007 Art. 29	PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO (POES)	12	0	
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Res. 4282 de 2007 Art. 29	La planta de beneficio tiene desarrollado e implementado los POES. Los POES aseguran la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos antes de comenzar las operaciones y durante éstas.	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.

<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.1 Res. 4282 de 2007 Art. 30 N.1</p>	<p>1. El establecimiento cuenta con la descripción de los POES donde se establecen los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones. 2. Cada procedimiento está identificado como operativo o preoperativo 3. Se encuentran las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con el alimento existentes en instalaciones, equipos y utensilios</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.</p>
<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.1 Res. 4282 de 2007 Art. 30 N.2</p>	<p>1. Los POES, están con fecha y firma de la persona que tiene la mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de muy alto nivel en el establecimiento. 2. El establecimiento cumple con los POES 3. Los POES cuentan con la fecha y firma del inicio de su implementación o del momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)</p>

Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.2 Res. 4282 de 2007 Art. 30 N.3	En los POES se especifica la frecuencia con que cada procedimiento se lleva a cabo, se identifican los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES), por lo que no existe frecuencia en cada procedimiento, ni responsables en su ejecución y verificación.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 4282 de 2007 Art. 31 N.1	Los procedimientos pre-operativos indicados en los POES se realizan antes de comenzar las operaciones del establecimiento.	1	0	la planta no realiza procedimientos pre-operativos porque no tiene desarrollado los POES.
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 4282 de 2007 Art.	Los demás procedimientos contenidos en el POES se realizan con las frecuencias especificadas	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

31 N.2				
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 4282 de 2007 Art. 31 N.3	La planta monitorea diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)
Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.3 Res. 4282 de 2007 Art. 31 N.4	La planta realiza muestreo para verificar microbiológicamente la efectividad de los POES.	1	0	la planta no realiza verificación de los POES por medio de pruebas microbiológicas.

<p>Res. 4282 de 2007 Art. 32</p>	<p>MANTENIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).</p> <p>1. La planta permanentemente evalúa la efectividad de los POES para prevenir la contaminación directa o de adulteración de los productos,</p> <p>2. La planta revisa los POES y los mantiene actualizados de acuerdo con los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal cuando ocurran.</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>no se garantiza la contaminación directa ni la adulteración de los productos ya que la planta no ha desarrollado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.</p>
<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.4 Res. 4282 de 2007 Art. 33</p>	<p>ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).</p> <p>1. El establecimiento toma las acciones correctivas apropiadas cuando el establecimiento o la autoridad sanitaria determinan que los POES no son eficaces a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos.</p> <p>2. Las acciones correctivas incluyen procedimientos para asegurar la adecuada eliminación de productos contaminados, restaurar las condiciones sanitarias, y</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>no se toman la acciones correctivas pertinentes ya que la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos (POES).</p>

	<p>prevenir la recurrencia de los factores que generan la contaminación directa o adulteración de los productos. Se incluyen reevaluaciones, modificaciones a los POES, y a los procedimientos o las mejoras en su implementación.</p>			
<p>Dec 1500 Art. 26 N 1.3. Literal 1.3.5 Res. 4282 de 2007 Art. 34</p>	<p>REGISTROS.</p> <p>1. La planta conserva registros diarios para documentar la implementación, la supervisión y acciones correctivas.</p> <p>2. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES, firman y fechan los registros.</p> <p>3. Los registros que se encuentran en medios electrónicos, tienen controles adecuados para garantizar la integridad de la información</p> <p>4. Los registros se conservan por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor de seis (6) meses, se mantienen por un periodo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y están disponibles para ser</p>	1	0	<p>no se encuentran registro de los POES ya que la planta no los ha desarrollado.</p>

	verificados por la autoridad sanitaria competente.			
Res. 4282 de 2007 Art. 35	<p>VERIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). El establecimiento cuenta con verificaciones por parte de la autoridad sanitaria basadas en:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Documentos de los POES. 2. Registros diarios de la implementación, al igual que la aplicación de las acciones correctivas que se tomaron o que debieron tomarse. 3. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento. 4. Verificación microbiológica de los POES. 	1	0	la planta de beneficio no ha desarrollado ni implementado los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 36	SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PLAN HACCP.	46	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 37	La planta cumple y tiene verificados los prerrequisitos HACCP	1	0	la planta no cuenta con los prerrequisitos HACCP.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 1	ANALISIS DE PELIGROS	6	0	

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 1.1	<p>1. El establecimiento cuenta con un análisis de peligros y ha determinado aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identifica las medidas preventivas que se pueden tomar para controlarlos.</p> <p>2. El análisis de peligros evalúa todos los peligros que afectan la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles antes, durante o después de que el producto ingresa al establecimiento.</p>	1	0	la planta no cuenta con HACCP, luego no analiza peligros ni toma las medidas preventivas los cuales pueden ocurrir en el proceso de producción
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 1.2	<p>1. Se cuenta con un diagrama de flujo y el descriptivo de las operaciones que muestre los pasos para cada proceso y el flujo de producto en el establecimiento.</p> <p>2. Se tiene identificado el uso final o los consumidores del producto terminado.</p>	1	0	No se cuenta con el diagrama de flujo de las operaciones, se presenta cruce de operaciones y riesgo de contaminación cruzada.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 1.3	El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia contempla en su evaluación peligros biológicos, químicos y físicos.	1	0	no se contempla evaluación de peligros biológicos, químicos y físicos ya que no se ha implementado análisis de peligros y plan HACCP-

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 1.3 Num 1.3.1	EL análisis de los peligros biológicos contempla la contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, Parásitos, Enfermedades zoonóticas y descomposición.	1	0	En el establecimiento no existe un análisis de peligros, no es posible evaluar peligros biológicos, por tanto existe riesgo de proliferación de microorganismos, parásitos y aparición de enfermedades y descomposición de materia orgánica.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 1.3 Num 1.3.2	El análisis de los peligros químicos contempla toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.	1	0	En el establecimiento no existe un análisis de peligros, no es posible evaluar peligros químicos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art.	El análisis de peligros físicos contempla todo el material extraño que pueda llegar al producto	1	0	En el establecimiento no existe un análisis de peligros, no es posible evaluar peligros físicos.

37 N. 1.3 Num 1.3.3				
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 2	PLAN HACCP	2	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 2.1	La planta tiene desarrollado e implementado un plan HACCP, que incluye todos los productos que procesa y los peligros que afectan la inocuidad del producto. Se incluyen los productos de las siguientes categorías: beneficio, desposte, productos cárnicos comestibles dentro de los cuales se especifica para vísceras blancas y rojas.	1	0	la planta no ha desarrollado ni implementado un plan HACPP, en donde se incluya todos los productos que procesa y los peligros que afecten la inocuidad del producto.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de	El plan HACCP incluye diferentes productos dentro de la misma categoría de proceso, establece si los peligros de inocuidad puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos requeridos son básicamente los mismos.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.

2007 Art. 37 N. 2.2				
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3	CONTENIDO DEL PLAN HACCP	11	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.1	El Plan HACCP tiene el listado de los peligros, que deben ser controlados en cada proceso.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2	El Plan HACCP tiene el listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados que pueden afectar la inocuidad del producto	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.1	El Plan HACCP tiene establecidos los puntos críticos de control identificados que permite controlar los peligros que podrían ser introducidos en el establecimiento.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado, por lo que no se cuenta con un control de los puntos críticos.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.2	El Plan HACCP tiene establecidos los puntos críticos de control que permiten controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad de los productos introducidos fuera de la planta, incluyendo los peligros que puedan afectar el producto antes, durante y después que el producto entre a la planta de beneficio o desposte.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.3	El Plan HACCP cuenta con el listado de los límites críticos que deben ser controlados para cada puntos críticos de control. Como mínimo, dichos límites críticos están diseñados para asegurar que se cumplen los objetivos y los estándares de desempeño establecidos por -INVIMA -, y cualquier otro requisito indicado para el proceso o producto específico.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.4	El Plan HACCP cuenta con el listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.5	El Plan HACCP Incluye las acciones correctivas que han sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite crítico para un punto crítico de control.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.6	El Plan HACCP cuenta con un sistema de registros que documenta el monitoreo de los puntos críticos de control, los registros incluyen los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 3.2.7	El Plan HACCP cuenta con un listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que éstos son realizados por el establecimiento.	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37 N. 4.1, 4.2 y 4.3	El plan HACCP está firmado y fechado por la persona que es responsable del establecimiento y se encuentra en implementación. Adicionalmente, se encuentra firmado cuándo: 1. Se aprueba inicialmente. 2. Después de cualquier modificación. 3. Por lo menos anualmente cuando se realiza la reevaluación del plan HACCP.	1	0	no existen personas responsables por el plan HACPP ya que no se encuentra desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 37	Todo producto procesado en el establecimiento cumple con los requisitos reglamentarios del Decreto 1500 y Resolución 4282 y es producido bajo un Plan HACCP	1	0	la planta no cuenta con un plan HACPP desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 1	ACCIONES CORRECTIVAS.	10	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 1	El plan HACCP escrito tiene identificadas las acciones correctivas a tomar si se produce una desviación en un límite crítico, identificando el responsable de seguirlas.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 1.1	La acción correctiva asegura que se identifique la causa de la desviación y se elimine.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res.	La acción correctiva asegura que el PCC está bajo control después de que se aplica la acción correctiva.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni

4282 de 2007 Art. 38 N. 1.2				implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 1.3	Las acciones correctivas se toman y permiten establecer medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 1.4	El establecimiento asegura que ningún producto que sea perjudicial para la salud o que se encuentre adulterado como resultado de la desviación sea comercializado	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 2.1	Si surge un peligro imprevisto o las acciones correctivas no son efectivas el establecimiento tiene contemplado realizar segregación y retención del producto afectado.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 2.2	Si surge un peligro imprevisto o las acciones correctivas no son efectivas, el establecimiento realiza una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 2.3	Si surge un peligro imprevisto el establecimiento toma las medidas con los productos afectados para asegurar que ningún producto que es nocivo para la salud o que esté adulterado como consecuencia de la desviación llegue a comercializarse.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 2.4	Si surge un peligro imprevisto y las acciones correctivas no son efectivas el establecimiento reevalúa el plan por parte del Equipo HACCP para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 38 N. 2.5	Las acciones correctivas tomadas son registradas, documentadas y son sujeto de verificación.	1	0	no existen acciones correctivas al plan HACCP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 39 N. 1	VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y REEVALUACION.	5	0	
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 39 N. 1	El establecimiento valida el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los peligros identificados en el análisis de peligros y si está implementado efectivamente.	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado

<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 39 N. 1.1</p>	<p>Validación inicial: 1. El establecimiento evalúa el plan HACCP para determinar si éste funciona de la forma esperada. 2. Durante el periodo de validación del plan HACCP el establecimiento confirma repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el plan HACCP. 3. Durante la validación se revisan los registros que habitualmente genera el sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado</p>
<p>Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 39 N. 1.2 Nums 1.2.1, 1.2 2. y 1.2.3</p>	<p>El establecimiento incluye dentro de las actividades de verificación continua: 1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso. 2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas. 3. Revisión del sistema de registro</p>	<p>1</p>	<p>0</p>	<p>no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado</p>

Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 39 N. 1.3	Reevaluación del plan HACCP. 1. La planta reevalúa el plan HACCP como mínimo una vez al año y siempre que se realizan cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el plan HACCP. Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, el plan HACCP es modificado inmediatamente.	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado
Dec 1500 Art. 26 N 2.1 Res. 4282 de 2007 Art. 39 N. 2	Reevaluación del análisis de peligros: El establecimiento realiza reevaluación de su análisis de peligros, cuando no se identifiquen peligros que afecten la inocuidad y cuando existan cambios que afecten la existencia de un peligro como: materias primas, métodos de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto terminado.	1	0	no se realiza validación, verificación y reevaluación del plan HACPP, ya que la planta no lo ha desarrollado ni implementado
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de	REGISTROS	11	0	

2007 Art. 40 N. 1				
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 1.1	La planta cuenta con el análisis de peligros escrito con toda la documentación de respaldo.	1	0	la planta no cuenta con registro de los peligros, ya que no cuenta con plan HACCP
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 1.2	La planta cuenta con el plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, de los límites críticos, los procedimientos de monitoreo y verificación y la frecuencia con que se realizan dichos procedimientos.	1	0	la planta no cuenta con plan HACPP escrito, nunca lo ha desarrollado ni implementado, no existe registro de verificación, ni monitoreo.
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 1.3	La planta cuenta con los registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyen las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el plan HACCP del establecimiento, la calibración de instrumentos utilizados para monitorear el	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

	proceso, las acciones correctivas, se incluyen todas las acciones tomadas a una desviación, los procedimientos y resultados de la verificación, el(los) código(s) de producto, nombre o identidad de producto o lote de sacrificio. Cada uno de los registros indica la fecha en que se toman los datos.			
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 2	Las anotaciones para los registros que requiere el plan HACCP se realizan en el momento en que se produce el evento e incluyen la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 3	El establecimiento verifica antes de despachar un producto los registros correspondientes a la fabricación del producto para asegurarse que están completos, la revisión confirma que no se excedieron los límites críticos y si corresponde, que se tomaron las acciones correctivas incluyendo el destino adecuado del producto.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 4	El establecimiento garantiza la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en los documentos.(obligatorio si utiliza registros electrónicos)	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 5	El tiempo de conservación de los registros es: para producto refrigerados un (1) año mínimo y para los productos congelados, preservados o de larga vida mínimo dos (2) años.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Dec 1500 Art. 26 N 2.2 Res. 4282 de 2007 Art. 40 N. 6	Los planes y procedimientos están disponibles para revisión por parte de la autoridad sanitaria competente.	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Res. 4282 de 2007. Art. 41	El Plan HACCP del establecimiento cumple con: a. Los requisitos del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 4282 de 2007	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

	<p>b. Las tareas establecidas, las cuales son realizadas por el personal responsable</p> <p>c. Las acciones correctivas</p> <p>d. El mantenimiento de los registros en forma adecuada</p> <p>e. Retiro de producto que no cumple o que está adulterado</p>			
Res. 4282 de 2007 Art. 42	El personal responsable de actividades dentro del Plan HACCP ha cumplido y aprobado la capacitación sobre el Sistema HACCP	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.
Res. 4282 de 2007 Art. 43	<p>El establecimiento ha recibido verificación de su Sistema HACCP por parte del INVIMA y éste cumple con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Plan HACCP y sus prerrequisitos 2. Registros de los PCC 3. Determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación 4. Cumplimiento de los límites críticos 5. Otros registros del Plan o Sistema HACCP 6. Observación directa en un PCC 7. Toma de análisis de muestra para determinar si el producto cumple con estándares establecidos 	1	0	la planta no cuenta con registro del plan HACPP, ya que no lo ha desarrollado ni implementado.

	8. Observación in situ y revisión de registros.			
Res. 4282 de 2007 Art. 44	CONTROL DE MATERIAL FECAL, INGESTA Y LECHE EN LAS OPERACIONES DE LA PLANTA DE BENEFICIO “TOLERANCIA CERO”.	4	0	
Res. 4282 de 2007 Art. 44	La planta de beneficio dentro de su Plan HACCP incluye el control de materia fecal, ingesta y leche como un PCC. El establecimiento contempla el criterio de Tolerancia Cero que garantiza que no exista material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial.	1	0	En el establecimiento no se han establecido los PPC parara controlar la contaminación con materia fecal, ingesta y leche, por tanto no cumple con los prerrequisitos para establecer el plan HCCP
Res. 4282 de 2007 Art. 44 N. 1	La planta de beneficio aplica el requisito relativo a la tolerancia cero a la carne de la cabeza, músculos maseteros y la carne de la tráquea así como a los productos cárnicos comestibles	1	0	En el establecimiento no se han establecido los PPC parara controlar la contaminación con materia fecal, ingesta y leche, por tanto no cumple con los prerrequisitos para establecer el plan HCCP

Res. 4282 de 2007 Art. 44 N. 2	La planta manipula las canales y los productos cárnicos comestibles de forma higiénica, con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, bilis, suciedad o materia extraña.	1	0	la planta de beneficio no garantiza la inocuidad del producto debido a que no se realiza el proceso de inspección durante el proceso, además la manipulación higiénica es deficiente.
Res. 4282 de 2007 Art. 44 N. 3	Cuando en el desarrollo de la inspección oficial se encuentran heces, ingesta o leche, se detiene la línea de sacrificio con el fin de que la canal sea reexaminada y reprocesada por el establecimiento, salvo que este haya decidido establecer un riel alternativo con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final.	1	0	En la planta de beneficio no se cuenta con un mecanismo que permita detener o separar los productos cárnicos contaminados, para que sean nuevamente inspeccionados y procesados de manera pertinente.
Dec 1500 Art. 27 N 1. Res. 4282 de 2007 Art. 45	CRITERIOS PARA VERIFICAR EL CONTROL DE PROCESOS: PRUEBA DE E.COLI.	16	0	

Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 4282 de 2007 Art. 45	La planta de beneficio realiza pruebas para la detección de E coli. Biotipo 1, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como un criterio de verificación de control de procesos.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I., por lo tanto no es posible evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección como control en la verificación de procesos.
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 4282 de 2007 Art. 45 N. 1	La toma de muestras cumple con los requerimientos establecidos en las técnicas de muestreo, metodología y frecuencia.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 4282 de 2007 Art. 45 N. 2	Los resultados analíticos se encuentran dentro de los requerimientos previstos.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.

Dec 1500 Art. 27 N 1 Res. 4282 de 2007 Art. 45 N. 3	Los registros de los resultados analíticos se mantienen de acuerdo a lo establecido para el registro de los resultados de las pruebas.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 1	La planta desarrolla e implementa un procedimiento escrito para la toma de muestras y está a disposición del INVIMA	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 1.1	Los procedimientos definen la ubicación y método de toma de muestras (frecuencia específica).	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282	El método de muestreo aleatorio define como se logra la aleatoriedad en el proceso.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli

de 2007 Art. 46 N. 1.2				Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 1.3	El método para el manejo de las muestras garantiza su integridad.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 1.4	Están claramente definidos los responsables de la toma de muestras.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 2	Recolección de muestras: 1. La planta colecta muestras de las canales enfriadas, excepto de las que van a ser deshuesadas en caliente, las cuales son muestreadas después del lavado final. 2. Las muestras son colectadas ya sea por el método de esponja o por el corte de tejido de papada, vientre y	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.

	pierna.			
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 3	Frecuencia de muestreo. Las plantas de beneficio, toman las muestras con una frecuencia proporcional al volumen de beneficio a razón de 1 prueba por cada 1000 canales, pero como mínimo una muestra cada semana de operación del establecimiento.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 46 N. 4	La planta de beneficio utiliza una opción de frecuencia alternativa de muestreo y para ello cumple con los siguientes requisitos: 1. La alternativa de muestreos es parte integral de los procedimientos de verificación para el Plan HACCP 2. El INVIMA ha aprobado la frecuencia alternativa del establecimiento para verificar la efectividad del control del proceso.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.

Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 47	ANÁLISIS DE MUESTRAS. 1. La planta garantiza que el laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplea métodos analíticos aprobados por un organismo internacional competente en este campo	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 48	REGISTROS DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS. 1. El establecimiento mantiene registros exactos de todos los resultados de las pruebas en términos de UFC/cm2 de superficie muestreada por esponja o cortada. 2. Los resultados son registrados en una gráfica de control de proceso o una tabla mostrando por lo menos los últimos 13 resultados. 3. Los registros son almacenados en el establecimiento por un periodo mínimo de 1 (un) año y están a disposición del INVIMA.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007	La planta cumple los criterios de evaluación de los resultados para la Serie de 13 muestras de E.coli., los cuales están en el rango permitido. Cuando el establecimiento utiliza el método de	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.

Art. 49	esponjado de canales se evalúan los resultados de E Coli usando técnicas estadísticas de control de proceso Cuando se presentan cambios en el proceso la planta reinicia la serie de trece muestras, o a solicitud del INVIMA			
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 50	El establecimiento mantiene los controles necesarios suficientes para evitar la contaminación por material fecal y mantenerse dentro de los criterios para la evaluación de E. coli.	1	0	La planta no ha desarrollado protocolos para realizar pruebas para la detección de E. coli Biotipo I.
Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 51	ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO DE REDUCCIÓN DE PATÓGENOS PARA SALMONELLA.	4	0	
Dec 1500 Art. 27 N 2. Res. 4282 de 2007 Art. 51	La planta cumple con los requisitos para el estándar de desempeño de Salmonella establecidos en la Resolución 4282 de 2007	1	0	La planta no cumple con los requisitos para el estándar de desempeño de Salmonella establecidos en la Resolución 2905 de 2007.

Dec 1500 Art. 27 N 2 Res. 4282 de 2007 Art. 52	El INVIMA toma las muestras para determinar la prevalencia de Salmonella y determinar el cumplimiento del estándar y éstas son analizadas en laboratorios autorizados por éste. La frecuencia de muestreo se basa en resultados históricos e información relacionada con el desempeño del establecimiento El muestreo se realiza diariamente durante la operación de la planta Las muestras se toman en series completas.	1	0	no se realiza muestreo para determinar la prevalencia de Salmonella.
Res 4282 de 2007x.- Art 53	Incumplimiento del Estándar. 1. El Establecimiento realiza revisión de su programa de inocuidad y presenta (máximo en 30 días) un Plan de cumplimiento de medidas correctivas para su posterior revisión por la autoridad cuando incumple el estándar de desempeño en la primera serie. 2. El establecimiento reevalúa su Plan HACCP y toma medidas correctivas si incumple el estándar de desempeño en la segunda serie.	1	0	No existe programa de inocuidad del producto terminado, además de no contar con un plan HACPP.
Dec. 1500. Art 29	Plan Nacional de Residuos de Medicamentos veterinarios y contaminantes químicos. El	1	0	El establecimiento no participa en el Plan Nacional de residuos

	establecimiento participa en el Plan Nacional de residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes químicos			de medicamentos y contaminante químicos.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 al Art. 62	INSPECCIÓN ANTE - MORTEM	21	0	
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 al 63	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem y los cumple. El dictamen oficial de la inspección ante-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.	1	0	el establecimiento no cuenta con procedimientos de inspección ante-mortem.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 N.1	La planta selecciona para el beneficio, animales sanos y descansados.	1	0	debido al diseño de las instalaciones de los corrales la identificación de animales enfermos o con defectos no es posible realizarse.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 N.2	La planta identifica y rechaza para el beneficio aquellos animales en los que se detecte una enfermedad o defecto que haga que la carne no sea apta para consumo humano.	1	0	debido al diseño de las instalaciones de los corrales la identificación de animales enfermos o con defectos no es posible realizarse.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 N.3	La planta identifica y segrega aquellos animales que requieren un manejo especial durante el sacrificio y el faenamiento, así como los que requieran atención especial durante la inspección post-mortem.	1	0	La planta no cumple con los requerimientos de corrales independientes para recepción, sacrificio y observación. Además no cuentan con las plataformas elevadas de observación. Tampoco cumple con los estándares de ejecución de la inspección.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 N.4	La planta impide la contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.	1	0	La planta no cumple con los requerimientos de corrales independientes para recepción, sacrificio y observación. Además de no contar con plataformas elevadas de observación, por lo que no cumple con los

				estándares de ejecución de inspección.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 N.5	El dictamen ante-mortem de los animales destinados al consumo humano, se basa única y exclusivamente en consideraciones relativas a la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles.	1	0	La planta no cumple con los requerimientos de corrales independientes para recepción, sacrificio y observación. Además no cuentan con las plataformas elevadas de observación. Tampoco cumple con los estándares de ejecución de la inspección.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 54 N.6	Se comunica al médico veterinario oficial de la planta de beneficio, los hallazgos de la vigilancia sobre enfermedades de control oficial realizada por el ICA.	1	0	La planta no cumple con los requerimientos de corrales independientes para recepción, sacrificio y observación. Además no cuentan con las plataformas elevadas de observación. Tampoco cumple con los estándares de ejecución de la inspección.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 55	INSPECCIÓN OFICIAL	1	0	
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 55	El establecimiento ha solicitado al INVIMA la inspección oficial	1	0	no se ha establecido inspección por parte del INVIMA
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56, Art 59	INGRESO Y BENEFICIO DE ANIMALES BAJO CONTROL ESPECIAL	13	0	
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56,	Ingreso de animales bajo control especial	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N.1	La planta admite el ingreso de animales bajo control especial, cuando en el embarque hay animales muertos o enfermos que son sospechosos de enfermedad contagiosa.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N. 2	La planta admite animales bajo control especial cuando sospeche que éstos han sido sometidos a tratamientos con medicamentos, sin que se hayan cumplido los períodos de retiro o sometidos a factores ambientales riesgosos para el consumo de sus carnes.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N.3	La planta mantiene en corrales aislados los animales admitidos bajo control especial hasta que desaparece la causa de restricción, o los resultados de los exámenes así lo determinen.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N.4	Se reexaminan los animales que dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante-mortem no han sido sacrificados.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N.5	Se decomisa todo animal que muere en los corrales de la planta de beneficio	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N. 6	El médico veterinario oficial es quien emite el dictamen final sobre si un animal bajo régimen especial puede ser beneficiado y bajo qué condiciones.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 56 N.7	Se realiza inspección ante -mortem inmediata a aquellos animales cuyo sacrificio de urgencia se debe realizar para evitarles sufrimientos innecesarios. La canal y las vísceras de estos animales se aíslan e identifican a la espera de la inspección post - mortem.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 59	Beneficio de animales bajo condiciones especiales	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 59 N.1	La planta admite animales para beneficio bajo condiciones especiales cuando en la inspección ante-mortem determina la sospecha de una enfermedad o estado anormal que de ser confirmada en la inspección post - mortem justifique el decomiso parcial o total.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 59 N.2	La planta admite animales para beneficio bajo condiciones especiales, cuando el animal o lote de animales hayan sido admitidos bajo la condición de que se sometan a precauciones especiales, tal como en los casos de: tuberculosis o reactores a la prueba de tuberculina, brucelosis, fiebre aftosa, leptospirosis, lesiones múltiples severas, anasarca, lesiones nerviosas, exantema vesicular o estomatitis vesicular, listeriosis y otras enfermedades.	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 61	Manejo de las hembras paridas y los abortos	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 61	El establecimiento tiene y cumple los procedimientos para el manejo de hembras paridas y abortos conforme a la legislación vigente, cuando se presentan las siguientes situaciones: 1. En caso de aborto en los corrales, se mantienen los animales aislados y se siguen las recomendaciones de la autoridad sanitaria. 2. El establecimiento registra los abortos y se notifica al ICA	1	0	La planta beneficio no ha desarrollado ni establecido un procedimiento en el que se registre el manejo de este tipo de condiciones.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 al 73	INSPECCIÓN POST - MORTEM	7	0	
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 al 73	El establecimiento cuenta con procedimientos de inspección post-mortem y los cumple. El dictamen oficial de la inspección post-mortem es realizado por los inspectores oficiales del INVIMA.	1	0	El establecimiento no cuenta con procedimientos de inspección post-mortem. La planta aún no cuenta con inspectores oficiales del INVIMA

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 Ns 1,2,3,4,5 y 6	La inspección post-mortem se realiza de conformidad con las directrices establecidas para realizar correctamente la actividad y evitar la contaminación de la carne con las actividades propias de la inspección. El establecimiento cuenta con un sistema que permite la correcta identificación de la cabeza, canal, vísceras de cada animal durante todo el proceso de faenamiento hasta el dictamen final.	1	0	el establecimiento no realiza una inspección juiciosa post-mortem, ya que no cuenta con los puntos de inspección en cada una de las áreas. Además no cuenta con un sistema adecuado de identificación de las partes del animal.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 N 7	El establecimiento no retira ningún producto cárnico comestible hasta que se finaliza la inspección y se emite el dictamen final	1	0	el establecimiento no cuenta con una inspección juiciosa post-mortem, ya que no cuenta con los puntos de inspección en cada una de las áreas.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 Literal 9	El establecimiento mantiene las canales a las que se les debe realizar exámenes complementarios en cámaras refrigeradas aisladas e identificadas hasta que se disponga del dictamen final	1	0	El establecimiento no presenta un área específica con los requerimientos estipulados por la norma, ni un protocolo establecido para realizar las acciones pertinente a la canales sospechosas.

Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 Literal 10	El establecimiento identifica y retira de la línea de faenamiento las canales que presentan lesiones o alteraciones que ponen en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento y las mantiene aisladas hasta su dictamen final.	1	0	el establecimiento no retira de la línea las canales que presenten lesiones o alteraciones ya que no existen puntos de inspección de canales durante el proceso.
Dec 1500 Art. 31. Res 4282 de 2007 Art 65 Literal 11	El establecimiento cuenta con contenedores cerrados e identificados, destinados para la disposición exclusiva de productos declarados no aptos para el consumo humano y las retira en el menor tiempo posible de la sala de beneficio.	1	0	El establecimiento no cuenta con los contenedores requeridos para la disposición exclusiva de productos no aptos para consumo humano, lo que puede representar un riesgo de contaminación para los productos cárnicos de consumo.
Dec 1500 Art.31 Res 4282 de 2007 Art 67	El establecimiento presenta para la inspección post-mortem, las canales en forma de; canal con cabeza, medias canales incluyendo corte de cabeza o canal sin cabeza. Además para la inspección de las cabeza se cuenta con los equipos mínimos requeridos para su lavado e inspección.	1	0	el establecimiento no cuenta con una inspección juiciosa post-mortem, ya que no cuenta con los puntos de inspección en cada una de las áreas.

Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76	CADENA DE FRIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	9	0	
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76	Garantiza la planta de beneficio que el producto alcance la temperatura de refrigeración o congelación y se mantiene hasta que el producto sale del establecimiento.	1	0	la planta no garantiza la temperatura de refrigeración pues no cuenta con cuartos de frío
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N.1	Cuando se almacenan carnes empacadas se cuenta con estantes que permiten la circulación del frío.	1	NA	la planta no realiza empacamiento de carne
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N.2	La temperatura de almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles es de: Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5°C. Las carnes congeladas se mantienen a una temperatura de -18°C o menos	1	0	Esta condición no se cumple puesto que la planta de beneficio no tiene cuartos de frío de igual manera no mantiene la cadena de frío.

Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N.3	El vehículo de transporte de carne mantiene la temperatura requerida por los productos a transportar.	1	0	El vehículo de transporte de carne no cumple con su buen sistema de temperatura.
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N.4	La planta cuenta con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.	1	0	La planta de beneficio no cuenta con termómetros que puedan medir las temperaturas requeridas.
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N.5	La planta cuenta con rampas de recepción y despacho.	1	0	La planta no cuenta con rampas de despacho.
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N.6	El agua de los difusores es canalizada mediante tubos hacia el desagüe	1	0	No existen canales de difusión hacia el desagüe, ya que no se cuenta con cuartos fríos.

Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 77 N.7	Los cuartos fríos cuentan con rieles para la suspensión de las canales	1	0	La planta no cuenta con cuartos fríos para el almacenamiento de la carne y sus productos.
Dec 1500 Art. 8 Res 4282 de 2007 Art. 76 N. 8	Los cuartos fríos cumplen con los requisitos del Artículo 25 de la Resolución 4282 de 2007	1	0	La planta no cuenta con cuartos fríos para el almacenamiento de la carne y sus productos.
DEC 1500 Art. 9	VIDA UTIL DE LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES.	1	0	
DEC 1500 Art. 9	La planta de beneficio establece la vida útil del producto Cuenta con estudios de estabilidad para establecer la vida útil del producto.	1	0	La planta de beneficio no establece la vida útil del producto. No cuenta con estudios de estabilidad.
PUNTAJE TOTAL*		380	5	

RESULTADO GLOBALES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO	PUNTAJE OBTENIDO POR PLANTAS	PUNTAJE OBTENIDO POR PLANTAS	% CUMPLIMIENTO
RESULTADOS PRESENTADOS POR LA PLANTA DE BENEFICIO	380	5	1,3%

Nota: estas dos evaluaciones se realizaron empleando los formatos de evaluación oficial diseñados por el INVIMA, para el proceso de gradualidad establecido por el decreto 1500 de 2007

ANEXO 2. ENCUESTAS



UNIVERSIDAD DE COOPERACION INTERNACIONAL DE
COSTARICA

MAESTRIA DE GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS DE
INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ENCUESTA A GANADEROS

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN FRENTE AL POSIBLE MEJORAMIENTO Y TRASLADO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DE CHÍA

En el marco del proceso de mejora de los servicios municipales que se prestan a los ganaderos, se formula la siguiente encuesta que pretende contar con su opinión sobre la calidad de la carne, productos derivados y proceso de obtención de estos.

Por favor conteste con la mayor honestidad; de su sinceridad depende el mejoramiento de este servicio.

1. ¿De dónde provienen los animales sacrificados?

Departamento _____ Ciudad _____ Municipio _____

2. ¿En qué frigoríficos procesa la carne?

3. ¿Cree usted que la actual planta de sacrificio genera algún impacto ambiental?

SI ___ NO ___

4. Cree usted que en la actual PSF hay limitaciones en:

Capacidad de recepción de ganado ___ Maquinaria _____

Disponibilidad de agua _____ Instalaciones obsoletas _____

Cumplimiento de disposiciones sanitarias _____ Ninguna de las anteriores _____

5. ¿Cree usted que la PSF en su punto actual de ubicación genera problemas de salud en la población?

SI ___ NO ___

6. ¿Cuál o cuáles considera que son las fortalezas de la actual PSF?

Ubicación _____

Espacio en las áreas de sacrificio y corrales _____

Maquinaria para sacrificio _____

Atención al cliente _____

Calidad en el proceso y el producto final _____

Ninguna de las anteriores _____

7. ¿Cuál o cuáles cree que son las debilidades de la actual PFS?

Contaminación _____ Auditiva _____

Vertimientos _____

Ubicación _____ Malos

olores _____

Depreciación de la zona _____ Ninguna de las

anteriores _____

8. ¿Cree usted que se debe trasladar la PSF de ubicación?

SI ___ NO ___

9. ¿Cuál cree que sería la mejor ubicación para la nueva PSF?

Rural _____ Urbano _____

10. ¿Para usted es favorable el traslado de la PSF?

SI ___ NO ___

11. El nuevo frigorífico debe poseer capacidad para sacrificar las siguientes especies:

Bovinos _____ Porcinos _____

Equinos _____

Ovinos _____ Conejos _____

Aves _____

12. ¿Cree usted que la nueva PSF debería incluir?

Plaza de ferias _____ Servicios bancarios

Restaurante _____ Salón de Negocios

Estación de combustible _____ Zona de expendios
cárnicos _____

13. ¿Le gustaría ser socio de la nueva planta de PSF?

SI ___ NO ___

14. ¿Cree usted que la economía del Municipio de Chía mejoraría si la PSF se vuelve de carácter regional?

SI ___ NO ___

15. ¿Cree usted que al participar más ganaderos en la nueva PFS su venta de reces disminuiría en los expendios del Municipio de Chía?

SI ___ NO ___

16. ¿Cree usted que el traslado de la PSF mejoraría la oferta cárnica del Municipio?

SI ___ NO ___

17. ¿Cree usted que la oferta laboral del Municipio mejoraría con la nueva PSF?

SI ___ NO ___

18. ¿Aumentaría el precio del traslado de los animales y de la canal al ser trasladada de la nueva PSF?

SI ___ NO ___

19. ¿Cree usted que el traslado de la PSF lo afectaría?

Positivamente _____ Negativamente _____

20. ¿Esta afectación sería en las áreas?

Económico ___ Familiar ___ Trabajo ___ Logística ___ Ambiental ___

Sanitaria ___



**UNIVERSIDAD DE COOPERACION INTERNACIONAL DE
COSTARICA**

**MAESTRIA DE GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS DE
INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

ENCUESTA A LOS TRABAJADORES DE LA PLANTA DE SACRIFICIO

**ENCUESTA DE PERCEPCIÓN FRENTE AL POSIBLE MEJORAMIENTO Y
TRASLADO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DE CHÍA**

En el marco del proceso de mejora de los servicios municipales que se prestan a los trabajadores de la planta de sacrificio, se formula la siguiente encuesta que pretende contar con su opinión sobre la calidad de la carne, productos derivados y proceso de obtención de estos.

Por favor conteste con la mayor honestidad; de su sinceridad depende el mejoramiento de este servicio.

1. ¿Cuánto tiempo de trabajo lleva en la PSF?

2. ¿Cómo llegó a trabajar a la PSF?

Familiar ___ Colegas ___ Amigos ___ Otro ___

3. ¿Qué tipo de vinculación laboral posee con la PSF?

- a. Empleado del Municipio _____
- b. Trabajador a destajo subcontratado por otra persona _____
- c. Trabajador a destajo contratista de personal _____
- d. Trabajador a destajo con pago en subproductos _____

4. Sus ingresos actuales están dentro del rango de:

\$ 515.000 a \$1.030.000. ___
 \$ 1.031.000 a \$ 1.546.000. ___
 \$ 1.547.000 a \$ 2.060.000. ___
 Más de \$2.060.000. ___

5. ¿Cuántas personas de su familia trabajan actualmente en la PSF?

1 ___ 2 ___ 3 ___ 4 ___ 5 ___ 6 ___ 7 ___ 8 o Mas ___

6. ¿Conoce usted el reglamento de la PSF?

SI ___ NO ___

7. ¿Con qué frecuencia acude a los exámenes clínicos obligatorios?

Cada 15 días. ___ Cada mes. ___ Cada 6 meses. ___ Cada año. ___

8. ¿Considera provechosas las capacitaciones que le otorga el Municipio?

SI ___ NO ___

9. ¿Usted es beneficiario o explota comercialmente algún subproducto?

SI ___ NO ___

10. Si la respuesta anterior fue afirmativa, ¿cuál o cuáles de los siguientes subproductos explota?

Sangre ___ Vísceras ___ Cálculos ___ Bilis ___ Cascos ___ Cachos

11. ¿Cree usted que la PSF está bien ubicada en este momento?

SI ___ NO ___

12. ¿Considera que la PSF genera un impacto ambiental?

Positivo ____ Negativo ____

13. ¿Considera que la infraestructura instalada actualmente permite una buena limpieza y desinfección?

SI ____ NO ____

14. ¿Cree que la actual PSF posee limitaciones técnicas?

SI ____ NO ____

15. ¿Para usted sería favorable el traslado de la PSF?

SI ____ NO ____

16. ¿Dónde cree usted que sea el mejor sitio para trasladar la PSF?

Zona Urbana ____ Zona Rural ____

17. ¿Cree que la nueva PSF generaría mayor empleo para la población del Municipio?

SI ____ NO ____

18. ¿Cree que el traslado de la PSF mejoraría la oportunidad de empleo?

SI ____ NO ____

19. ¿Le gustaría trabajar en la nueva PSF?

SI ____ NO ____

20. ¿Por medio de qué figura le gustaría estar en la nueva planta de sacrificio

Con la vinculación como está ____

Como personal contratado por la planta ____

Como socios ____

Como personal contratado por el Municipio ____

21. ¿El traslado de la PSF lo afectaría?

Positivamente _____

Negativamente _____

22. ¿Esa afectación sería de tipo?

Económico ___ Familiar ___ Trabajo ___ Logística ___ Ambiental
___ Sanitaria ___



UNIVERSIDAD DE COOPERACION INTERNACIONAL DE
COSTARICA

MAESTRIA DE GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS DE
INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ENCUESTA A TRANSPORTADORES

**ENCUESTA DE PERCEPCIÓN FRENTE AL POSIBLE MEJORAMIENTO Y
TRASLADO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DE CHÍA**

En el marco del proceso de mejora de los servicios municipales que se prestan a los transportadores, se formula la siguiente encuesta que pretende contar con su opinión sobre la calidad de la carne, productos derivados y proceso de obtención de estos. Por favor conteste con la mayor honestidad; de su sinceridad depende el mejoramiento de este servicio.

1. ¿A cuántos expendedores les presta el servicio de transporte de carne?

1 _____ 2 _____ 3 _____ mas _____

2. ¿La forma de pago de sus fletes es?

Mensual _____ quincenal _____ o en el momento _____

3. ¿Sus ingresos mensuales están en el rango de?

0 a 515.000 ___ 516.000 a 1030000 ___ 1031000 a 1546.000 ___ más
—

4. ¿Qué producto carga en el vehículo?

Carne de bovino _____ Vísceras de bovino

Carne de porcino _____ Visceras de porcino

5. ¿Cuántos viajes hace al día en su vehículo?

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 o mas _____

6. ¿Es usted el propietario del vehículo?

SI ___ NO ___

7. ¿Cumple con las normas sanitarias en su vehículo?

SI ___ NO ___

8. ¿Su vehículo posee sistema de refrigeración?

SI ___ NO ___

9. ¿Posee medios económicos para realizar los cambios necesarios en su vehículo para cumplir con las normas sanitarias?

SI ___ NO ___

10. ¿Cada cuánto realiza la inspección sanitaria de su vehículo?

Quincenal _____ mensual _____ cada 6 meses _____ otra

11. ¿Cada cuánto hace la revisión técnica mecánica de su vehículo?

Quincenal _____ mensual _____ cada 6 meses _____ otra

12. ¿Cuáles elementos de protección personal utilizan usted y las personas que le ayudan?

Botas _____ Cofia _____ Overol _____ Casco

13. ¿Para usted sería favorable el traslado de la planta de sacrificio?

SI ___ NO ___

14. ¿Cree usted que su trabajo va a mejorar en la nueva PFS?

SI ___ NO ___

15. ¿Le gustaría ser socio de la PSF?

SI ___ NO ___

16. ¿Cree usted que la infraestructura de la nueva PSF posibilite la reducción en el tiempo de cargue y descargue de las canales?

SI ___ NO ___

17. ¿Cree usted que a trasladar la PSF debería cambiar su vehículo de transporte?

SI ___ NO ___

18. ¿Cree usted que aumentaría los costos de trasportes con el traslado de la PSF?

SI ___ NO ___

19. ¿Cuánto cree que se aumente el costo de transporte por canal?

0 a 300 pesos	___	301 a 600 pesos	___
601 a 900 pesos	___	901 a 1200 pesos	___
1201 a 1500 pesos	___	1501 a 1800 pesos	___
1801 a 2100 pesos	___	2101 a 2400 pesos	___
2401 a 2700 pesos	___	2701 a 3000 pesos	___

20. ¿Cree usted que el traslado de la PSF lo afectaría:

Positivamente ___ Negativamente ___

21. ¿Esta afectación sería en las áreas?

Económico ___ Familiar ___ Trabajo ___ Logística ___ Ambiental ___
Sanitaria ___

**UNIVERSIDAD DE COOPERACION INTERNACIONAL DE
COSTARICA**



**MAESTRIA DE GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS DE
INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

ENCUESTA A EXPENDEDORES

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN FRENTE AL POSIBLE MEJORAMIENTO Y TRASLADO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DE CHÍA

En el marco del proceso de mejora de los servicios municipales que se prestan a los expendedores de carne, se formula la siguiente encuesta que pretende contar con su opinión sobre la calidad de la carne, productos derivados y proceso de obtención de estos.

Por favor conteste con la mayor honestidad; de su sinceridad depende el mejoramiento de este servicio.

1. ¿Cómo compra la carne?

Canal

Compra el animal y lo manda
sacrificar

Compra en establecimiento

2. ¿Qué medio de transporte
utiliza para la canal?

Camión _____ Furgón

_____ Otro _____

3. Usted como expendedor de carne, ¿cuántas cabezas de ganado bovino vende al mes?

0 a 5	<input type="text"/>	6 a 10	<input type="text"/>	11 a	<input type="text"/>	16 a	<input type="text"/>	21 a	<input type="text"/>
				15		20		30	
31 a	<input type="text"/>	36 a	<input type="text"/>	41 a	<input type="text"/>	46 a	<input type="text"/>	51 o	<input type="text"/>
35		40		45		50		mas	

4. Usted como expendedor de carne, ¿cuántas cabezas de ganado porcino vende al mes?

0 a 5	<input type="text"/>	6 a 10	<input type="text"/>	11 a	<input type="text"/>	16 a	<input type="text"/>	21 a	<input type="text"/>
				15		20		30	
31 a	<input type="text"/>	36 a	<input type="text"/>	41 a	<input type="text"/>	46 a	<input type="text"/>	51 o	<input type="text"/>
35		40		45		50		mas	

5. ¿Qué tipo de ganado le gusta vender a usted?

Calentano	<input type="text"/>	o	Sabanero	<input type="text"/>
Adulto	<input type="text"/>	o	Joven	<input type="text"/>
Hembra	<input type="text"/>	o	Macho	<input type="text"/>

5. ¿La carne que usted vende es refrigerada?

SI ___ NO ___

6. ¿Usted realiza proceso de maduración?

SI ___ NO ___

7. ¿Aproximadamente cuántas personal al día compran carne en su expendio?

1 a 10	<input type="text"/>	11 a 20	<input type="text"/>
21 a 30	<input type="text"/>	31 a 40	<input type="text"/>
41 a 50	<input type="text"/>	51 a 60	<input type="text"/>
61 a 70	<input type="text"/>	71 a 80	<input type="text"/>
81 a 90	<input type="text"/>	91 a	<input type="text"/>
		100	

1. ¿Cuántas personas dependen de su negocio?

2. ¿Le gustaría que la planta actual se convierta en un central de carne o hipermercado cárnico?

SI ___ NO ___

3. ¿Usted cree que si se traslada la PSF aumentaría el precio de la carne?

SI ___ NO ___

4. ¿El precio de la carne se aumentaría por kilo?

\$ 0 a \$ 50	<input type="text"/>	\$ 51 a \$ 100	<input type="text"/>
\$ 101 a \$	<input type="text"/>	\$ 151 a \$	<input type="text"/>
150		200	
\$ 201 a \$	<input type="text"/>	\$ 251 a \$ 300	<input type="text"/>
250			

\$ 301 a \$	<input type="text"/>	\$ 351 a \$ 400	<input type="text"/>
350			
\$ 401 a \$	<input type="text"/>	\$ 451 a \$ 500	<input type="text"/>
450			

5. Con el traslado de la PSF ¿qué pasaría con sus ventas?

Se Mantendrían _____ Aumentarían _____ Disminuirían _____

6. ¿Le gustaría ser socio de la PSF?

SI ___ NO ___

7. Cree usted que el traslado de la PSF lo afectaría:

Positivamente _____

Negativamente _____

8. Esta afectación sería en las áreas:

Económico _____

Familiar _____

Trabajo _____

Logística _____

Ambiental _____

sanitaria _____



MAESTRIA DE GERENCIA DE PROGRAMAS SANITARIOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ENCUESTA A PÚBLICO EN GENERAL

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN FRENTE AL POSIBLE MEJORAMIENTO Y TRASLADO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO Y FAENADO (PSF) DE CHÍA

En el marco del proceso de mejora de los servicios municipales que se prestan al público en general, se formula la siguiente encuesta que pretende contar con su opinión sobre la calidad de la carne, productos derivados y proceso de obtención de estos.

Por favor conteste con la mayor honestidad; de su sinceridad depende el mejoramiento de este servicio.

1. ¿Con qué frecuencia compra carne?

Semanal ___ Quincenal ___ Mensual ___

2. ¿En qué lugar compra la carne?

Supermercado ___ Expendio de carne ___ Tienda ___

3. ¿Con qué frecuencia consume carne?

Diario ___ Dos veces por semana ___ Tres veces al mes ___

4. ¿Qué opina de la calidad de la carne comercializada en el municipio?

Mala ___ Regular ___ Buena ___ Excelente ___

5. ¿Considera que los expendios de Chía son higiénicos y cumplen con el reglamento sanitario?

SI ___ NO ___

6. ¿Considera usted que en todo el proceso de sacrificio, desposte, transporte y comercialización, se cumple con la normatividad higiénico-sanitaria?

SI ___ NO ___

7. ¿Qué impacto ambiental cree usted que genere la PSF actual?

Malos Olores ___ Contaminación auditiva ___ Vertimientos tóxicos ___

Todas las anteriores ___

8. ¿Cree usted que en su punto actual de ubicación la PSF genera problemas de salud en la población?

SI ___ NO ___

9. ¿Cree usted que se debe trasladar la PSF de ubicación?

SI ___ NO ___

10. Según su opinión ¿Cuál sería la mejor ubicación de la PSF?

Rural___ Urbano___

11. ¿Cree usted que la economía del Municipio de Chía mejoraría si la PSF se vuelve de carácter regional?

SI ___ NO ___

12. ¿Piensa usted que el traslado de la PSF mejoraría la oferta cárnica del municipio?

SI ___ NO ___

13. ¿Cree usted que la oferta laboral del Municipio mejoraría con la nueva PSF?

SI ___ NO ___

14. ¿Estaría usted en disposición de pagar un mayor precio por una mejor calidad del servicio y de la carne?

SI ___ NO ___

15. ¿Cree que la nueva PSF generaría contaminación ambiental?

SI ___ NO ___

16. ¿Cree usted que al trasladar la PSF se obtendrá una mejor condición ambiental y social en el municipio de Chía?

SI ___ NO ___

17. ¿Cree usted que el traslado de la PSF lo afectaría?:

Positivamente ___ Negativamente ___

18. ¿Esta afectación sería en las áreas?

Económico ___ Familiar ___ Trabajo ___ Logística ___ Ambiental ___
Sanitaria ___

RESULTADOS CONSOLIDADOS ENCUESTA A GANADEROS

P1	C/marca	Boyacá	Casanare	Caldas	Meta	Arauca	Otros
	2	8	5	1	5	1	22
P2	CHÍA	ZIPAQUIRÁ	TOCANCIPÁ				
	21	1	1				
P3	SI	16					
	NO	5					
P4	CAPACIDAD RECEPCION DE GANADO	MAQUINARIA	DISPONIBILIDAD DE AGUA	INSTALACIONES OBSOLETAS	INCUMPLIMIENTO CONDICIONES SANITARIAS		NINGUNA
	20	6	10	4	3		1
P5	SI	NO					
	16	5					
P6	UBICACIÓN	ESPACIO EN LAS ÁREAS	MAQUINARIA	ANTENCION CLIENTE	CALIDAD EN EL PROCESO		NINGUNA
	2	0	4	6	11		8
P7	RUIDO	VERTIMIENTOS	UBICACIÓN	MALOS OLORES	DEPRECIACION DE LA ZONA		NINGUNA
	3	10	15	17	4		1
P8	SI	NO					
	21	0					
P9	RURAL	URBANO					
	20	1					
P10	SI	NO					
	20	1					
P11	SI	NO					
	18	3					
P12	BOVINOS	EQUIDOS	CONEJOS	PORCINOS	OVINOS		AVES
	21	2	3	20	2		2
P13	PLAZA DE FERIAS	SERVICIOS BANCARIOS	RESTAURANTE	SALÓN NEGOCIOS	ESTACION DE COMBUSTIBLE		Z. DE EXPENDIO CARNICOS
	19	20	19	17	16		18
P14	SI	NO					
	20	1					
P15	SI	NO					
	21	0					
P16	SI	NO					
	1	20					
P17	SI	NO					
	20	1					
P18	SI	NO					
	21	0					
P19	SI	NO					
	12	9					
P20	POSITIVO	NEGATIVO					
	20	1					
P21	ECONÓMICO	FAMILIAR	TRABAJO	LOGÍSTICA	AMBIENTAL		SANITARIA
	19	1	8	16	10		9

RESULTADOS CONSOLIDADOS ENCUESTA A TRABAJADORES

P1	0 A 10	11 A 20	21-30	
	3	12	8	
P1	31-40	41-50	51-60	
	6	1	1	
P2	FAMILIAR	COLEGAS	AMIGOS	OTROS
	25	1	5	2
P3	EMPLEADO DEL MPIO	DESTAJOSUBCONTRATADO POR OTRA PERSONA	DESTAJO CONTRATISTA DE PERSONAL	DESTAJO CON PAGO DE SUBPRODUCTOS
	3	15	12	1
P4	\$515.000 \$1.030.0000	\$1.030.001 \$1.546.000	\$1.546.001 \$2.060.000	MAS DE \$2.060.000
	26	5	0	0
P5	1	2	3	4 o MAS
	8	3	2	18
P6	SI	NO		
	27	4		
P7	CADA 15 DIAS	CADA MES	CADA 6 MESES	CADA AÑO
	0	0	28	3
P8	SI	NO		
	29	2		
P9	SI	NO		
	5	26		
P10	SANGRE	VISCERAS	CALCULOS	BILIS
	1	2	1	1
	CASCOS	CACHOS	UTEROS	
	0	0	1	
P11	SI	NO		
	11	20		
P12	POSITIVO	NEGATIVO		
	12	19		
P13	SI	NO		
	25	6		
P14	SI	NO		
	21	10		
P15	SI	NO		
	26	5		
P16	ZONA URBANA	ZONA RURAL		
	3	28		
P17	SI	NO		
	31	0		
P18	SI	NO		
	31	0		
P19	SI	NO		
	31	0		
P20	ACTUAL VINCULACIÓN	CONTRATADO POR LA PLAN	COMO SOCIO	CONTRATO DEL MPIO
	5	7	3	16
P21	POSITIVAMENTE	NEGATIVAMENTE		
	23	7		
P22	ECONÓMICA	SOCIAL	AMBIENTAL	FAMILIAR
	13	12	11	9

RESULTADOS CONSOLIDADOS ENCUESTA A TRANSPORTADORES

P1	1	2	3	4 o MÁS	
	0	1	3	6	
P2	MENSUAL	QUINCENAL	EN EL MOMENTO		
	1	0	9		
P3	\$0 a \$515.000	\$515.001 a \$1.030,000	\$1.030.001 a \$1.546.000	\$1.546.001 o MÁS	
	7	1	2	0	
P4	CARNE BOVINO	CARNE PORCINO	VISCERAS DE BOVINO	VISCERAS DE PORCINO	
	10	3	8	3	
P5	1	2	3	4	O MÁS
	5	3	2	0	0
P6	SI	NO			
	10	0			
P7	SI	NO			
	9	1			
P8	SI	NO			
	1	9			
P9	SI	NO			
	6	4			
P10	QUINCENAL	MENSUAL	CADA 6 MESES	OTRO	
	2	6	2	0	
P11	QUINCENAL	MENSUAL	CADA 6 ESES	OTRA	
	0	1	3	6	
P12	BOTAS	COFIA	OVEROL	CASCO	
	9	6	8	2	
P13	SI	NO			
	6	4			
P14	SI	NO			
	9	1			
P15	SI	NO			
	10	0			
P16	SI	NO			
	8	2			
P17	SI	NO			
	5	5			
P18	SI	NO			
	8	2			
P19	\$0 a \$300	\$301 a \$600	\$601 a \$900	\$901 a \$1.200	\$1.201 a \$1.500
	0	0	1	0	3
P19	\$1.501 a \$1.800	\$1.801 a \$2.100	\$2.101 a \$2.400	\$2.401 a \$2.700	\$2.701 a \$3.000
	0	2	0	1	3
P20	POSITIVA	NEGATIVA			
	9	1			
P21	ECONOMICO	FAMILIAR	TRABAJO	LOGISTICA	AMBIENTAL
	7	4	1	1	0

RESULTADOS CONSOLIDADOS ENCUESTA A EXPENDEDORES

P1	CANAL	COMPRA ANIMAL LUEGO SACRIFICAR	COMPRA EN ESTABLECIMI			
	22	6	2			
P2	CAMION	FURGON	OTRO			
	4	26	0			
P3	0 a 5	6 a 10	11 a 15	16 a 20		
	4	4	5	8		
P3	21 a 30	31 a 35	36 a 40	>41		
	8	0	1	0		
P4	0 a 5	6 a 10	11 a 15	16 a 20	21 a 30	>31
	18	7	3	0	1	0
P5	CALENTANO	SABANERO	ADULTO	JOVEN	HEMBRA	MACHO
	26	7	4	18	2	20
P6	SI	NO				
	29	0				
P7	SI	NO				
	28	2				
P8	1 a 10	11 a 20	21 a 30	31 a 40	41 a 50	
	1	2	8	2	2	
P8	51 a 60	61 a 70	71 a 80	81 a 90		
	2	7	4	0		
P9	1	2	3	4	5	
	0	4	8	6	9	
P9	6	7	8	9	10	
	3	1	1	0	0	
P10	SI	NO				
	17	13				
P11	SI	NO				
	21	8				
P12	\$0 a\$ 50	\$51 a\$ 100	\$101 a \$150	\$151 a \$200	\$201 a \$250	
	7	4	5	2	5	
P12	\$301 a \$350	\$251 a \$300	\$351 a \$400	\$401 a \$450	\$451 a \$500	
	1	1	0	0	4	
P13	MANTENDRÍA	AUMENTARÍA	DISMINUIRÍA			
	20	6	4			
P14	SI	NO				
	18	12				
P15	POSITIVA	NEGATIVA				
	14	7				
P16	ECONÓMICO	FAMILIAR	TRABAJO	LOGÍSTICA	AMBIENTAL	SANITARIO
	14	2	6	2	4	2

RESULTADOS CONSOLIDADOS ENCUESTA AL PÚBLICO EN GENERAL

P1	Semanal	Quincenal	Mensual			
	550	300	143			
P2	Supermercado	Expendio	Tienda			
	341	523	199			
P3	Nº Encuesta	Diario	2 v /semana	3 v /semana		
	1000	315	523	156		
P4	Mala	Regular	Buena	Excelente		
	84	373	438	96		
P5	SI	NO				
	360	633				
P6	SI	NO				
	307	685				
P7	Malos Olores	Cont Auditiva	Vertimientos tóxicos	Todas		
	476	65	162	407		
P8	SI	NO				
	691	302				
P9	SI	NO				
	763	230				
P10	rural	urbano				
	810	182				
P11	SI	NO				
	755	239				
P12	SI	NO				
	558	443				
P13	SI	NO				
	713	281				
P14	SI	NO				
	762	228				
P15	SI	NO				
	527	466				
P16	SI	NO				
	828	164				
P17	Positiva	Negativa				
	751	242				
P18	ECONÓMICO	FAMILIAR	TRABAJO	LOGÍSTICA	AMBIENTAL	SANITARIO
	357	128	106	140	476	436

ANEXO 3. CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD

Propuesta de una configuración mixta (gremio ganadero asociado, alcaldía a través de la Secretaría de Ambiente del Municipio)

En la fecha _____ comparecieron _____ y _____, todos mayores y vecinos de _____, identificados tal como aparece al pie de sus correspondientes firmas, quienes manifestaron que por medio del presente instrumento público han decidido constituir una sociedad de Economía Mixta, la cual se regirá por los siguientes estatutos:

CAPITULO I. NOMBRE Y NATURALEZA JURIDICA, DOMICILIO, OBJETO Y DURACIÓN

PRIMERO. NOMBRE Y NATURALEZA JURIDICA. La sociedad se denominará _____, la cual será creada y organizada de conformidad con el Decreto 1970 de 1979 y demás normas complementarias, con acta orgánica correspondiente aprobada por la Superintendencia Bancaria mediante resolución Ejecutiva número _____ proferidos ambos por el Presidente de la República. La Sociedad a constituir es de Economía Mixta del orden nacional, sujeta al régimen legal de las empresas industriales y comerciales del Estado, vinculada al Ministerio de _____ mientras la compañía se encuentre sometida al régimen especial de nacionalización, con personería jurídica propia, plena autonomía administrativa y capital independiente.

SEGUNDO. DOMICILIO. La Compañía _____ tiene domicilio principal en la ciudad de _____ República de Colombia. La Sociedad podrá establecer o clausurar sucursales, agencias y oficinas de representación, en el país o en el exterior, con el cumplimiento de las formalidades legales nacionales y extranjeras cuando fuere del caso.

TERCERO. OBJETO: La Compañía _____ podrá realizar todas las operaciones autorizadas por el Decreto 1970 de 1979 las leyes, decretos y

reglamentos, la costumbre comercial y las demás disposiciones sobre la actividad de las compañías de financiamiento comercial que rijan en el territorio nacional o en el extranjero donde tenga o establezca sucursales, filiales, agencias y oficinas de representación, las cuales se someterán a las normas que sobre la materia existen en los países respectivos.

Parágrafo. La Sociedad constituida también podrá hacer y mantener inversiones en las sociedades y negocios que la ley autorice, en el país o en el extranjero.

CUARTO. PLAZO. La duración de la sociedad será hasta _____ prorrogable de conformidad con las disposiciones legales que en esta fecha se encuentren vigentes. La disolución y liquidación anticipadas se regirán por la ley vigente de acuerdo con las normas comunes.

CAPITULO II. RÉGIMEN, CONTROL Y VIGILANCIA

QUINTO. OBJETO SOCIAL. El ejercicio del objeto social de la Compañía y todos los actos conexos, relacionados o indispensables para desarrollarlo, se regirán por el derecho privado y por la legislación bancaria y financiera. Las operaciones de crédito, cualquiera que sea su naturaleza y modalidad dentro del giro ordinario de los negocios de la compañía, se rigen por el derecho privado, salvo que para la otra parte deban regirse por el derecho público.

SEXTO. REGIMEN DE LOS DEMAS ACTOS SOCIETARIOS. Salvo las excepciones que consagra la ley, las decisiones de los órganos sociales no son actos administrativos, sino actos de una sociedad de economía, sujeta al régimen de Empresa Industrial y Comercial del Estado. Las solicitudes y tramitaciones presentadas a la compañía u ocasionadas por el ejercicio del objeto social del objeto social no son actuaciones administrativas. Sin perjuicio de lo anterior, la Compañía tiene la facultad discrecional de pactar la cláusula administrativa de caducidad en los contratos que convenga para el desarrollo de su objeto social.

La Compañía, está sometida al control y vigilancia de la Superintendencia Bancaria. La Contraloría General de la República fiscalizará únicamente lo concerniente al patrimonio público, y la percepción de las utilidades correspondientes, teniendo en cuenta que el patrimonio social de la compañía no es un bien fiscal sino un patrimonio, propio independiente y separado, a efecto de la obtención de los fines sociales de la compañía manejado con plena autonomía administrativa.

CAPITULO III. CAPITAL, ACCIONES Y ACCIONISTAS

SÉPTIMO. CAPITAL. El capital autorizado de la compañía es de _____ pesos (\$_____) dividido en acciones de un valor nominal de _____ pesos (\$_____) cada una, así: _____ de pesos (\$_____) representados en acciones de la clase de las públicas _____ de pesos (\$_____) representados en acciones de la clase de las públicas _____ de pesos (\$_____) representados en acciones de la clase de las privadas, los cuales se encuentran totalmente pagados.

OCTAVO. AUMENTO DE CAPITAL. Todo aumento de capital requiere reforma de estos estatutos. La emisión, suscripción, colocación o pago de nuevas acciones se hará sin derecho de preferencia, salvo determinación y reglamentación contraria de la Junta.

NOVENO. TITULOS DE LAS ACCIONES. Las acciones de propiedad de las personas jurídicas de derecho público serán expedidas en formato y serie distinta de las acciones de la clase de las privadas. Las primeras, serán "Clase A" y todas las demás "Clase B". Los requisitos formales de los títulos son los que establece el Código de Comercio. Cuando se registre en el LIBRO DE ACCIONISTAS la adquisición de acciones de la clase "A" por quien no fuere persona jurídica de

derecho público lo anotará la compañía luego de anular el título antiguo y expedir uno de clase "B".

DÉCIMO. LIBRO DE REGISTRO DE ACCIONISTAS. La Compañía continuará llevando el registro de accionistas, con una sección para cada tipo de acciones; todos los cambios, anotaciones, gravámenes y traspasos se registrarán por las normas comunes sobre la materia, pero la secretaría de la Compañía se cerciorará de los aspectos simplemente formales de la negociación, antes de efectuar el registro.

ONCE. NEGOCIACION DE LAS ACCIONES. Se regirá por las normas vigentes sobre la materia. Las acciones de la clase "A" deberán someterse a los trámites establecidos para las sociedades de economía mixta (artículos 9° al 13 del Decreto 1976).

DOCE. RESERVA LEGAL. La Junta Directiva ordenará acreditar la reserva legal, al cierre de cada ejercicio en la forma y cuantía que ordena la ley, así como las demás reservas que con destinación específica considere del caso constituir, para su posterior aprobación con el balance. El Fondo de Reserva Legal no podrá ser reducido, salvo para atender pérdidas en exceso de utilidades no decretadas.

CAPITULO IV. DIRECCION Y ADMINISTRACION

TRECE. DIRECTORES. Los miembros de la Junta Directiva serán nombrados y removidos según lo dispuesto por el artículo 6° del Decreto 2920 de octubre 3 de 1982 y el Decreto Reglamentario número 400 del 6 de febrero de 1986. Se posesionarán ante el Superintendente Bancario, y solamente quedarán relevados de sus funciones cuando un reemplazo se posesione ante el Superintendente Bancario y asuma funciones en calidad de principal. Su período será de dos años contados a partir de la fecha de su posesión. De conformidad con las normas mencionadas que se aplicarán íntegramente, la Junta se compone de cinco miembros con suplentes personales, así: a) Un representante del Presidente de la República y su suplente; b) Un principal y un suplente, escogidos por el Ministro de _____ de listas que le presenten; c) Un principal y un suplente, escogidos por el Ministro de _____ de listas que le presenten, d) Un principal y un suplente, escogidos por el Ministro de _____ de listas que le presenten.

CAPÍTULO V. DE LA JUNTA DIRECTIVA

CATORCE. PRESIDENCIA DE LA JUNTA. La Junta será presidida por el representante del Presidente de la República y a falta de éste, por quienes los presentes designen.

QUINCE. REUNIONES. La Junta Directiva hará también las veces de la Asamblea de Accionistas, a la cual sustituye. Se reunirá por lo menos una vez al mes, por derecho propio a convocatoria del Presidente de la compañía, del Superintendente Bancario o del Revisor Fiscal de preferencia en las instalaciones de la dirección general de la institución. También podrá reunirse en sesiones especiales, en el lugar y fecha que señale la convocatoria que haga el Presidente de la Junta, el de la Compañía o dos de sus miembros.

DIECISÉIS. FUNCIONES: La Junta Directiva se ocupará de señalar la orientación de la dirección general de la empresa y tiene atribuciones suficientes para ordenar que se ejecute o celebre cualquier acto o contrato comprendido dentro del objeto social y para tomar las determinaciones necesarias en orden a que la sociedad cumpla sus fines. Se ocupará especialmente de: a) Aprobar los estados financieros de cierre de cada ejercicio, con las reservas y provisiones a que haya lugar y el proyecto de distribución de utilidades; b) Reformar los estatutos, al menos por mayoría de cuatro votos incluyendo el voto favorable del representante del Presidente de la República. La reforma sólo será eficaz una vez sea elevada a escritura pública con la cual se protocolizará la aprobación del Gobierno Nacional, previa revisión de la Secretaría de Administración Pública de la Presidencia de la República; c) Elegir al Revisor Fiscal y sus suplentes, crear los cargos adicionales que se desprendan de la propuesta de la revisoría y sus asignaciones; d) Aprobar la fusión, incorporación, o adquisición de activos y pasivos de entidades del sector financiero; e) Autorizar el establecimiento en el territorio nacional, o en el exterior, de las filiales o las subsidiarias de la casa matriz, autorización que se entiende incluyendo todo lo relacionado con las disposiciones legales aplicables en el lugar del domicilio correspondiente, o decidir sobre la venta, o liquidación de las mismas; f) Formular las políticas básicas de la administración general de la compañía y vigilar el cumplimiento de las mismas; g) Aprobar la estructura administrativa de la compañía, al nivel de las vicepresidencias y los comités internos, externos o mixtos que se estime conveniente, según propuesta que le presente el Presidente de la compañía; h) Decidir el establecimiento o la supresión de las sucursales, agencias y oficinas de representación en el país o en el exterior; i) Delegar en el Presidente de la compañía una o varias de sus funciones; j) Decidir la cuantía de los actos y contratos cuya aprobación se delegue al Presidente y a los distintos comités de crédito que constituya.; k) Interpretar los estatutos en caso de duda, dando cuenta de la interpretación al Superintendente Bancario. Al ejercer esta facultad se tendrá en cuenta que es voluntad expresada por el Gobierno Nacional, volver al sector privado la admisión de la compañía, cuando las condiciones económicas lo permitan; l) Proponer a las autoridades un

programa de colocación de las acciones públicas, de nuevo en el sector privado, de conformidad con las disposiciones que lo dispongan o autoricen; m) Fijar la remuneración del Presidente de la compañía; n) Determinar su propio reglamento; ñ) Crear, adicionalmente el fondo de reserva legal y el de las apropiaciones y provisiones que señalen las normas de contabilidad generalmente aceptadas los que sean prudentes para contribuir al mantenimiento del capital saneado de la compañía; o) Autorizar y suscribir el informe sobre la gestión de cada ejercicio de carácter general, con destino al Presidente de la República y para divulgación general, y p) Vigilar el cumplimiento de sus decisiones.

DIECISIETE. TOMA DE DECISIONES: Las decisiones se tomarán con la presencia y voto afirmativo de al menos tres de los miembros en funciones.

DIECIOCHO. ACTAS: De las reuniones de la Junta se dejará constancia en el libro de actas, autorizadas con la firma del Presidente de la reunión y de quien haya actuado como secretario.

DIECINUEVE. HONORARIOS POR ASISTENCIA A LAS REUNIONES: Los honorarios de los miembros de la Junta Directiva y de sus suplentes, por su asistencia a las reuniones de la misma serán fijados por resolución ejecutiva del Presidente de la República.

VEINTE. SUPLENTE: El suplente reemplazará al principal en sus faltas absolutas o temporales. Se entiende por falta absoluta la muerte, la renuncia del cargo legalmente aceptada, o la ausencia por cualquier circunstancia por un período mayor de tres (3) meses. En el evento de la falta absoluta el suplente reemplazará al principal hasta el momento en que la autoridad competente lo designe.

CAPÍTULO VI. PRESIDENTE DE LA COMPAÑÍA

VEINTIUNO. AGENTE DEL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA. El Presidente de la compañía es agente del Presidente de la República, de su libre nombramiento y remoción y es el único funcionario de la compañía que tiene la calidad de empleado público. Llevará la representación legal de la entidad, una vez que se posesione, tiene a su cargo la dirección y administración de los negocios sociales y a él se confía la ejecución de las disposiciones de la ley, y de la Junta Directiva. Podrá delegar sus atribuciones en los vicepresidentes con autorización previa de la misma junta. Todos los empleados de la compañía están subordinados, excepto los de la Revisoría Fiscal.

VEINTIDOS. OTRAS FUNCIONES DEL PRESIDENTE. Además, son funciones y atribuciones del Presidente de la compañía las siguientes: a) Coordinar, dirigir y controlar el funcionamiento de la entidad; b) Nombrar los vicepresidentes de conformidad con el literal g) del artículo 18 de estos estatutos; c) Crear los demás empleos de la compañía, que considere necesarios para la buena marcha de los negocios de la institución y fijarles sus funciones y remuneración, así como nombrar y remover los empleados o aceptarles las renunciaciones; d) Ejecutar y hacer ejecutar las políticas señaladas por la Junta, así como los demás actos en que la compañía haya acordado ocuparse; e) Ejercer las atribuciones que le delegue la Junta Directiva y delegarlas si para ello fuere autorizado por la Junta; f) Informar a la Junta Directiva sobre la marcha de los negocios y sobre el ejercicio de sus funciones como Presidente; g) Comprometer a la entidad toda clase de actos y contratos, cualquiera sea su naturaleza, hasta por la cuantía señalada por la Junta; h) Presentar a la Junta Directiva en la reunión que apruebe el balance de fin de ejercicio, un informe general sobre la gestión desarrollada y las perspectivas de la empresa; i) Nombrar y constituir mandatarios judiciales y extrajudiciales; j) Convocar a la Junta Directiva para cualquiera de sus reuniones ordinarias o especiales; k) Visitar, cuando la Junta Directiva lo autorice, a los corresponsales, agencias o gobiernos extranjeros para tratar asuntos de interés exclusivo de la compañía sin necesidad de requisitos o formalidades adicionales; l) Conferir poder

especial a los vicepresidentes para que, sin perjuicio de las facultades propias del Presidente de la compañía y dentro del marco de los estatutos, comprometan a la entidad; m) Solicitar en oportunidad la prórroga del permiso de funcionamiento de la compañía; n) Firmar los balances mensuales con destino a la Superintendencia Bancaria y el balance anual de fin de ejercicio; o) Elaborar los informes que le solicite la Junta Directiva o el Presidente de la República, y p) Los demás que la ley establece para los representantes legales de las sociedades de economía mixta, sometidas al régimen de las empresas industriales y comerciales del estado.

VEINTITRES. RESTRICCIONES PARA EL PRESIDENTE. Sin perjuicio de las disposiciones legales el Presidente de la compañía tiene las siguientes incompatibilidades, inhabilidades y prohibiciones: a) Recibir remuneración por más de dos juntas o consejos directivos de que forma parte en virtud de mandato legal o por delegación; b) Prestar sus servicios profesionales independientes a la compañía ni hacer por sí o por interpuesta persona contrato alguno con la misma, ni gestionar ante ella negocios propios o ajenos, durante el ejercicio de sus funciones o el año siguiente a su retiro; c) Intervenir, en ningún tiempo en negocios que conozca o adelante el desempeño de sus funciones o por razón de su cargo, salvo que trate de asuntos ofrecidos o solicitados al público bajo condiciones comunes para todos; d) Aceptar para sí o para terceros, sin permiso del Gobierno, cargos, invitaciones, prebendas o dádivas provenientes de entidades o gobiernos extranjeros; e) Solicitar o recibir cualquier clase de retribución avaluable en dinero, distinta de su salario, por actos inherentes a su cargo; f) Celebrar contrato alguno durante el tiempo de ejercicio del cargo o un año después del retiro, con la entidad o con aquellas adscritas o vinculadas al Ministerio de Hacienda, y g) Las demás que establece la ley.

VEINTICUATRO. SUPLENCIA DEL PRESIDENTE. El Presidente de la compañía tendrá un suplente que los remplazará en caso de faltas absolutas o temporales, el cual será designado por la Junta Directiva mientras el Presidente de la

República hiciere el nombramiento respectivo, si fuere del caso, con el objeto de no dejar a la sociedad sin representante legal.

CAPÍTULO VII. VICEPRESIDENCIAS

VEINTICINCO. VICEPRESIDENCIAS. Las vicepresidencias serán creadas y provistas de conformidad con los artículos 18 literal g) y 24 literal b) de estos estatutos.

CAPITULO VIII. REVISOR FISCAL

VEINTISEIS. ELECCIÓN DEL REVISOR FISCAL. El Revisor Fiscal y sus primeros y segundos suplentes serán elegidos por la Junta Directiva para períodos de dos (2) años, podrán ser reelegidos indefinidamente y removidos libremente a juicio de la Junta Directiva. En caso de falta temporal o absoluta del Revisor Fiscal, será reemplazado por los suplentes en su orden. Cuando se designen asociaciones o firmas de contadores como revisores fiscales, éstas deberán nombrar a contadores públicos para que ejerzan tanto la revisoría fiscal principal como las suplencias.

VEINTISIETE. FUNCIONES DEL REVISOR FISCAL. El Revisor Fiscal tendrá derecho de inspeccionar sobre todos los actos, libros o papeles de la compañía, pudiendo pedir al Presidente, a los vicepresidentes y empleados, datos que requiera para el buen desempeño de sus funciones, así como exigir todo lo que fuere conveniente para que se cumplan estrictamente las leyes, los estatutos, las decisiones de la Junta Directiva y las órdenes e instrucciones de la Superintendencia Bancaria.

VEINTIOCHO. FUNCIONES ADICIONALES DEL REVISOR FISCAL. Son funciones adicionales del Revisor Fiscal: a) Cerciorarse de que las operaciones

que se ejecuten estén conformes con los estatutos y las disposiciones de la Junta Directiva; b) Dar oportunamente cuenta por escrito, a la Junta Directiva o al Presidente de la compañía según el caso, de las irregularidades que ocurran en el funcionamiento de la entidad y en el desarrollo de sus negocios, cuando a su juicio la gravedad del tema los justifique, dentro del marco de sus responsabilidades; c) Colaborar con las entidades gubernamentales que ejerzan la inspección y vigilancia de la compañía o rendirles los informes a que haya lugar o le sean solicitados; d) Inspeccionar los bienes de la compañía y procurar que se tomen oportunamente las medidas de conservación o seguridad de los mismos y de los que la institución tengan en custodia; e) Impartir las instrucciones, practicar las inspecciones y solicitar los informes que sean necesarios para establecer un control permanente sobre los bienes y valores sociales; f) Examinar y autorizar con su firma los balances de la compañía, con su dictamen o informe correspondiente conforme a principios de contabilidad de aceptación general y a disposiciones legales; g) Convocar a la Junta Directiva o reuniones especiales diferentes a las ordinarias, cuando a su juicio las circunstancias lo exijan, y h) Cumplir las demás atribuciones que le correspondan de acuerdo con la ley y los estatutos.

CAPITULO IX. DISPOSICIONES VARIAS

VEINTINUEVE. EJERCICIO ANUAL: Anualmente, a 31 de diciembre, se cortarán las cuentas y se elaborarán los estados financieros completos, con las formalidades, requisitos e informes y anexos que determina el Código de Comercio.

TREINTA. REGIMEN LABORAL: De conformidad con el artículo quinto de la Resolución Ejecutiva número 04 del 10 de enero de 1986, en el mismo sentido dispone el Decreto 2920 de 1982, las relaciones laborales entre la Compañía

_____ y sus trabajadores seguirán rigiéndose por las normas del Código Sustantivo del Trabajo y las convenciones o prestaciones extralegales vigentes.

TREINTA Y UNO. FUNCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA BANCARIA. Por razón de la naturaleza de sus funciones como establecimiento de crédito y la necesidad de agilidad y competencia, la Superintendencia Bancaria vigilará el manejo de los bienes y recursos de la compañía o su programación, trámite y publicidad, si fuere del caso.

NEXO 4. CHARTER



ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: Leonid Alexander Jiménez Tovar

Lugar de residencia: Chía, Colombia

Institución: Independiente

Cargo / puesto: Asesor ambiental y Sanitario de Plantas de sacrificio

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 22 de Noviembre de 2011	Nombre del proyecto: Gestión ambiental como eje del diseño de lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de plantas de sacrificio y faenado
Fecha de inicio del proyecto: 1 de Diciembre de 2011	Fecha tentativa de finalización: 1 de marzo de 2012
Tipo de PFG: (tesina / artículo) Tesina	
Objetivos del proyecto: 1.1. GENERAL: Diseñar los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de Plantas de Sacrificio y Faenado de Colombia, con un enfoque de Gestión Ambiental. 1.2. ESPECÍFICOS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Establecer el estado del arte de la Gestión Ambiental en la Planeación y el Desarrollo Territorial en Colombia durante los últimos 20 años. ✓ Generar un documento de referencia que contenga los lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de la plantas de sacrificio y faenado en Colombia. ✓ Mostrar un ejemplo de aplicación de esta metodología en el establecimiento de la reubicación de una planta de sacrificio de Colombia. 	
Descripción del producto: El presente estudio pretende constituir un marco de referencia técnica para todos aquellos que se involucren en la contextualización, estructuración, formulación, construcción, operación y mantenimiento a lo largo de la vida útil de las plantas de sacrificio. En síntesis, se constituirá una herramienta definitiva, que guía la planeación con un enfoque de gestión ambiental dando cumplimiento al marco legal establecido para procesos a manera de Guía Ambiental, de tal suerte que pueda coadyuvar en el mejoramiento de la planeación del territorio dentro del marco de procesos de sacrificio de ganado o plantas de beneficio, al tiempo que se convierte en un instrumento para el diseño de planes y medidas de prevención y control sanitario y ambiental con participación de la comunidad, así como también define los parámetros sobre los cuales los trabajadores involucrados en dichos procesos, deben adelantar sus actividades.	



Necesidad del proyecto:

Dentro de la política sanitaria y ambiental colombiana se ha generado un proceso a partir de la necesidad sentida de manejar ambientalmente los recursos naturales, mejorar la calidad de vida de la población y de optimizar los procesos para el beneficio de ganado, es así como se ha propuesto un proceso de reorganización y restructuración de las plantas de sacrificio, debido a ello y dentro de la política de competitividad, se ha establecido el propósito de mejorar la cadena alimenticia, mediante proyectos que trascienda en lo regional e involucre a gremios nacionales. La política del Gobierno Central ha definido normas para el aseguramiento de la calidad sanitaria y ambiental, según la Ley 09/79 y la Ley 99/93, los Decretos 2278 de 1982, 1036 de 1991, 948 de 1995 y 1220 de 2005, entre otros; de tal manera que se comprometan diferentes actores para la conservación ambiental y que los procesos donde se acentúa el riesgo para la contaminación sean mínimos.

Sin embargo, existen serias carencias en los procesos de sacrificio y faenado, así como, ausencia de programas educativos y estrategias de mejoramiento de la calidad de los procesos, que apunten a lograr mayor eficiencia y competitividad sanitaria del producto, así como la reducción de los daños ambientales que generan las tecnologías actuales. En el comercio de ganado y de la carne prevalecen hoy en día los criterios subjetivos de calidad que imponen los comerciantes claramente opuestos a los criterios sanitarios, ambientales y sensoriales exigidos por los estándares internacionales para proteger el medio ambiente y mejorar el nivel de bienestar de las poblaciones.

Un diagnóstico ambiental realizado en el año 2003 concluye que de los 1311 mataderos plenamente identificados, solamente el 1% trata sus aguas residuales, mientras que el 99% restante descarga sus aguas residuales sin tratamiento alguno; además se encontró que el 40% de ellos disponen sus residuos sólidos en los rellenos sanitarios, mientras que el otro 60% lo hace a cielo abierto, a fuentes superficiales u otra fuente no identificada. Solamente 26 mataderos manejan una fracción de los sólidos generados (rumen).

De los 31 mataderos tipos I y II, el vertimiento de las aguas residuales es realizado sobre los cuerpos de agua en un 19.35% de los casos (6 mataderos); a campo de infiltración el 3.23% (1 matadero), al alcantarillado 41.94% (13 mataderos) y a lagunas de oxidación 35.48% (11 mataderos). El 19% de los mataderos tipo I y II, no cuenta con sistemas de disposición de residuos sólidos.

Debido a lo expuesto anteriormente, es muy evidente la necesidad de establecer principios o lineamientos que estructuren la planificación de los centros de sacrificio de animales.

Justificación de impacto del proyecto:

La globalización del comercio, la consolidación de la industria agroalimentaria, los



avances de la ciencia y de la tecnología, y el cambio en los patrones de consumo, generan nuevos desafíos en los Sistemas de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias-MSF para asegurar estándares de inocuidad y sanidad agropecuaria que generen confianza por parte de los consumidores y comercializadores. Como consecuencia el sistema institucional y el marco legal correspondiente, se han ampliado, se han hecho más complejos, y su cumplimiento y vigilancia se han hecho más estrictos, especialmente en los países desarrollados. (CONPES 3375, 2005). En este contexto se observan las siguientes tendencias dominantes a nivel internacional:

- a. El sistema MSF debe cubrir todas las actividades de la cadena agroalimentaria: “De la granja a la mesa”;
- b. La admisibilidad de los productos exige no solo el cumplimiento de requisitos en los productos, sino también la calidad y credibilidad de los sistemas nacionales MSF del país exportador.
- c. La ampliación y fortalecimiento de los sistemas de vigilancia y control;
- d. Mayor importancia y obligatoriedad de los sistemas preventivos, tales como el Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) y la rastreabilidad (ISO-22000).
- e. La mayor exigencia de una base científica para la determinación de MSF,
- f. El fortalecimiento y desarrollo de las instituciones sanitarias,
- g. El desarrollo sostenible se acomete como un proyecto de vida colectivo que involucra tanto a la sociedad civil como al Estado. Se basa en la concertación de las voluntades y el mejoramiento de los comportamientos individuales y apunta a la construcción de una cultura y un territorio viables y competitivos en el corto, mediano y largo plazo.
- h. Es propósito central de la gestión urbana, mejorar equitativamente la calidad de vida de las generaciones presentes y futuras, partiendo de crear un medio seguro, saludable, propicio, estimulante, diverso y participativo para el desarrollo integral del ser humano, a nivel individual y colectivo en lo físico, lo social y lo económico.
- i. La gestión ambiental da prelación a los elementos, procesos y alternativas que permiten crear, vivir y apropiarse la ciudad física, social y económica como un hecho colectivo, procurando la satisfacción de necesidades comunes, favoreciendo el encuentro e intercambio constructivo entre sus integrantes y extendiendo a todos ellos la inclusión en las decisiones, responsabilidades y beneficios del desarrollo.

Estos cambios han generado intervenciones estatales que han cambiado la política interna colombiana en diferentes factores como lo son el ambiental y el sanitario, es así como nuestro país estableció nuevos lineamientos técnicos desde el año 2007, que obligan a que las plantas de sacrificio tengan que buscar



<p>estrategias basadas en procesos de reestructuración y/o reubicación.</p> <p>Sin embargo, es bien claro que las inversiones socioeconómicas que deben realizar las Plantas de sacrificio y faenado para poder adoptar estas medidas sanitarias son de gran impacto, debido a lo cual deben tener la certeza de que éstas se desarrollen dentro de un claro panorama que les permita establecer principios de sostenibilidad económica, social, ambiental y sanitaria.</p> <p>En nuestro país no existe ningún lineamiento que permita identificar claramente los factores que se deben tener en cuenta, es así como la propuesta es efectuar el desarrollo de estos y aplicarlos en un caso para que sirvan de base para que este sector alimentario constituya sus nuevos procesos basados en el modelo de gestión ambiental.</p>	
<p>Restricciones</p> <p>La principal restricción radica en la obtención de los datos y de las fuentes de información, ya que la apreciación del componente social que establece el modelo de gestión ambiental solo puede ser establecida por medio de encuestas, lo que puede complicar un poco el proceso productivo.</p> <p>Otro aspecto importante es la fase aplicativa, ya que por su complejidad solo podrá realizarse en un solo lugar, para lo cual se debe establecer un acuerdo con un Municipio que posea esta necesidad y que permita realizar la aplicación de esta metodología para la selección del ordenamiento y ubicación territorial de la nueva planta de sacrificio.</p>	
<p>Entregables:</p> <p>Documento de consulta sobre Gestión Ambiental como eje del diseño de lineamientos técnicos y sociales para la ubicación y construcción de plantas de sacrificio y faenado.</p>	
<p>Identificación de grupos de interés:</p> <p>Cliente(s) directo(s): Plantas de sacrificio y faenado, Departamento Administrativo de Planeación Nacional, Corporaciones Autónomas Regionales, Ministerio de Ambiente, Ministerio de Protección Social, Instituto Nacional de Vigilancia y Control de Alimentos y Medicamentos.</p> <p>Cliente(s) indirecto(s): Federación Nacional Ganadera, Federación de Porcicultores, expendedores y comercializadores de cárnicos.</p>	
<p>Aprobado por (Tutora): Ana Cecilia Segreda Rodríguez</p>	<p>Firma:</p> 
<p>Estudiante: Leonid Alexander Jiménez Tovar</p>	<p>Firma</p> 