



GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN
PARA EL RECONOCIMIENTO
Y OBTENCIÓN DEL SELLO

Carne Certificada



SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD EN TRANSFORMACIÓN

Introducción

Durante los últimos años se ha evidenciado un crecimiento del consumo de la carne de cerdo, donde los consumidores cada día exigen productos con mejor calidad e inocuidad, requiriendo que se les informe sobre su origen, garantías, y que han sido procesados bajo las mejores condiciones sanitarias.

Por tal motivo, la Asociación Porkcolombia - Fondo Nacional de la Porcicultura (FNP), pensando en el continuo crecimiento del sector y en cumplir con las necesidades del consumidor, ha desarrollado como estrategia promover la competitividad del sector porcícola colombiano, de tal manera que se comercialice carne de cerdo con un factor diferenciador, garantizando al consumidor un producto que cumpla los estándares de calidad e inocuidad a lo largo de la cadena cárnica porcina.

Uno de los principales objetivos de esta estrategia es que los productos que se comercialicen sean identificados por medio del Sello de “Carne Certificada”, lo que permitirá garantizar su trazabilidad a lo largo de la cadena productiva (teniendo como referencia que desde la producción primaria ya se cuenta con el sello “Granja Certificada” y el aval y autorización sanitaria por parte del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA)

Para otorgar el Sello de “Carne Certificada” los establecimientos en el eslabón de transformación de la cadena cárnica porcina que son objeto de verificación y seguimiento del cumplimiento de las condiciones sanitarias, basadas a su vez en la normatividad sanitaria colombiana vigente, pueden ser las plantas o salas de desposte, acondicionadores de carne, distribuidores y expendio de carne, además deben demostrar que el producto proviene de animales de granjas con el Sello “Granja Certificada”. Por lo tanto, el presente documento contiene los requisitos y los criterios de cumplimiento para obtener el reconocimiento y uso del sello “Carne Certificada”.

Así mismo, la Asociación Porkcolombia - Fondo Nacional de la Porcicultura (FNP) realizará las actualizaciones de esta Guía de Implementación del Sello “Carne Certificada” que considere pertinentes y dará a conocer dichas actualizaciones a las empresas del sector porcícola y partes interesadas.

Objetivos

Respaldar mediante el sello “Carne Certificada” la carne de cerdo, garantizando que proviene de animales de granjas que cuentan con el sello “Granja Certificada” y la debida autorización sanitaria del ICA, procesada en plantas de beneficio, plantas o salas de desposte porcino o plantas acondicionadoras de carne porcina, con autorización sanitaria del INVIMA y comercializados en expendios de carne y por distribuidores autorizados por las Entidades Territoriales de Salud (ETS), cumpliendo con los requisitos establecidos en el protocolo de auditoría para reporte de conformidad del sello “Carne Certificada”.

Metodología para el reconocimiento y obtención del sello “Carne Certificada”

La metodología propuesta para el reconocimiento y obtención del sello “Carne Certificada”, está definida por el cumplimiento de cada uno de los requisitos y criterios precisados en los capítulos que integran la lista de verificación para el reconocimiento y obtención del sello “Carne Certificada”, los cuales serán evaluados periódicamente durante el desarrollo del programa, previa vinculación por parte de los establecimientos interesados en acceder al uso del sello.

La definición de los requisitos y criterios de cumplimiento han sido estudiados por personas de la industria que conocen cada uno de los eslabones de la cadena cárnica porcina y que están armonizados con estándares internacionales de países con alta participación en los mercados de carne de cerdo de exportación.

Cabe aclarar que dichos requisitos y criterios de cumplimiento podrán eventualmente cambiar, dados los requerimientos de los consumidores y del destino final de los productos de cerdo. En este sentido la industria porcícola debe estar preparada para asumir nuevas exigencias, donde el reconocimiento y obtención del Sello “Carne Certificada” tendrá una dinámica de adaptación a las condiciones cambiantes del mercado nacional e internacional.

La importancia del reconocimiento y obtención del sello “Carne Certificada”

La razón más relevante para el reconocimiento del producto a través de la obtención del Sello “Carne Certificada” está en la satisfacción del cliente. Paralelamente se mejora la imagen de la empresa y las condiciones de competitividad, ofreciendo un producto del cual se conoce su procedencia y el tipo de procesamiento, esto quiere decir, que desde la producción primaria se cumplen parámetros que garantizan la calidad e inocuidad de la carne al estar las granjas respaldadas por el programa de Porkcolombia – FNP y que los procesos de transformación se realizaron en establecimientos con autorización sanitaria por parte de la autoridad sanitaria competente (INVIMA) y los productos son comercializados en expendios de carne y por distribuidores autorizados sanitariamente por parte de la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud – ETS).

La obtención del uso del sello “Carne Certificada” representa el respaldo a la carne de cerdo que ha cumplido los requerimientos de calidad e inocuidad a lo largo de la cadena cárnica porcina, garantizando su procedencia, condiciones sanitarias de proceso y la trazabilidad del producto desde la producción primaria y los procesos de transformación, otorgándole así un factor diferenciador a la comercialización de la carne de cerdo en el mercado nacional.

Sistema de verificación de los requisitos y criterios

El propósito de la presente guía de implementación es que el establecimiento y/o propietario del producto cárnico de cerdo que se vincule al programa, conozca los requisitos y criterios objeto de verificación para el reconocimiento y obtención del sello de “Carne Certificada” de Porkcolombia – FNP.

Para verificar la conformidad de los requisitos y criterios que deben cumplir el establecimiento para optar por el reconocimiento y obtención del sello de “Carne Certificada”, se cuenta con la lista de verificación, la cual será empleada tanto por el equipo profesional verificador como por el establecimiento.

La lista de verificación se encuentra conformada por capítulos, donde se describen los requisitos y criterios de cumplimiento que especifican y parametrizan la conformidad, los cuales, son verificados a través de la revisión documental (programas, procedimientos, instructivos y/o registros), por observación o entrevista.

Los criterios de cumplimiento en la lista de verificación tienen una clasificación diferenciada en tres (3) niveles, los cuales dependiendo de su naturaleza deben cumplirse en un porcentaje mínimo para optar por el reconocimiento y obtención del sello “Carne Certificada”.

En el siguiente cuadro se relacionan los niveles y el porcentaje mínimo de cumplimiento requerido para cada uno.

Cuadro 1. Clasificación de criterios de acuerdo a su nivel de cumplimiento mínimo requerido

NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	CUMPLIMIENTO MÍNIMO REQUERIDO
1	Nivel que considera aspectos sanitarios, de inocuidad y trazabilidad, que pueden afectar directamente el producto y el objeto para la obtención del sello, los cuales deben ser de cumplimiento total.	100%
2	Nivel que considera aspectos que indirectamente pueden llegar a afectar la inocuidad de los productos y el objeto para la obtención del sello, los cuales deben ser cumplidos en un periodo de tiempo definido.	80%
3	Nivel que considera aspectos que no afectan la inocuidad, pero pueden afectar el objeto para la obtención del sello, su no cumplimiento debe originar acciones de mejora.	50%

Capítulos que conforman la lista de verificación para el reconocimiento y obtención del sello “Carne Certificada”

1. DOCUMENTACIÓN LEGAL Y DE CALIDAD E INOCUIDAD

CAPÍTULO			BREVE DESCRIPCIÓN						
1.1. DOCUMENTACIÓN LEGAL			Se verifica lo relacionado al uso del suelo, autorizaciones sanitarias y conceptos del Invima, procedencia de los porcinos en pie (con sello “Granja Certificada”), procedencia de la carne.						
No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
1	¿El establecimiento está ubicado en área compatible con el uso del suelo POT (Plan de Ordenamiento Territorial), PBOT (Plan Básico de Ordenamiento Territorial) o EOT (Esquema de Ordenamiento Territorial)?	3	La actividad de desposte, acondicionamiento, expendio o distribuidor debe ser compatible con el uso del suelo.	X	X	X	X	X	X
2	¿El establecimiento cuenta con la autorización sanitaria definitiva o concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, para su funcionamiento, impartida por la autoridad sanitaria competente?	1	Contar con la resolución de autorización sanitaria y/o el último concepto sanitario emitido por el Invima. Para el caso de expendios de carne y distribuidores, contar con el documento por el cual se otorga la autorización sanitaria y el último concepto sanitario emitido por la Entidad Territorial de Salud. Así mismo contar con el código de inscripción del establecimiento. Cabe aclarar que respecto la vigencia de las autorizaciones sanitarias definitivas se emite por resolución y no tienen vigencia, porque son con las que se da una autorización para funcionar. Por otro lado, de acuerdo a lo estipulado en la circular externa DG1000-161-20 emitida por el Invima el 01 de julio de 2020, los conceptos sanitarios emitidos no cuentan con una vigencia determinada, esta dependerá del resultado obtenido (calificación en %) en las visitas de IVC, el cual está basado en el riesgo, entonces así mismo dependiendo el riesgo las entidades programan las visitas de IVC a los establecimientos.	X	X	X	X	X	X
3	¿La procedencia de los porcinos procesados, son de granjas de ciclo completo o de cría, levante y engorde reconocidas con el sello “granja certificada” de la Asociación Porkcolombia - FNP.	1	Contar con una copia del documento (diploma) con el que se otorgó el reconocimiento de Sello “Granja Certificada”, emitido por la Asociación Porkcolombia - FNP.	X	X	X	X	X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP _D	D
4	¿Los porcinos son beneficiados en planta(s) con autorización sanitaria definitiva o con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones impartida por la autoridad competente?	1	La planta de beneficio porcino debe estar autorizada por el Invima. Presentar copia de la resolución de autorización sanitaria o del último concepto sanitario emitido por el Invima.	X	X		X	X	
5	¿La carne es procedente de planta(s) de desposte y/o acondicionadoras con autorización sanitaria definitiva o con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones impartida por la autoridad competente? (Cuando aplique)	1	La planta de desposte porcino debe estar autorizada por el Invima. Presentar copia de la resolución de autorización sanitaria o del último concepto sanitario emitido por el Invima. Este ítem aplica para acondicionadores, expendios de carne y distribuidores que están siendo auditados.			X	X	X	X

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXP_D:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO	BREVE DESCRIPCIÓN
1.2. PROGRAMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Se verifica lo relacionado a los programas implementados por la planta de acuerdo a lo estipulado por la normatividad sanitaria vigente (Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013).

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP _D	D
6	¿Cuenta con un programa documentado e implementado de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos utensilios y personal manipulador?	1	Contar con un programa de limpieza y desinfección, en el cual se describan los procedimientos (incluido el de limpieza de dotación), las sustancias químicas de limpieza y desinfección (dosis, frecuencia, usos, fichas técnicas y hojas de seguridad), cronogramas, responsables, registros y acciones correctivas (Art. 26 numerales 1.1.12 del Decreto 1500 de 2007; Art. 130 de la Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
7	¿Cuenta con un programa documentado e implementado de POES de las instalaciones, equipos, utensilios y personal manipulador?	1	Para el caso de la planta de desposte (anexa y no anexa) y acondicionadores, contar con el programa de POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) en la planta (no aplica a expendios de carne y comercializadores), en el cual se describan los procedimientos (Preoperativo y Operativo), las sustancias químicas de limpieza y desinfección (dosis, frecuencia, usos, fichas técnicas y hojas de seguridad), cronogramas, responsables y registros, verificación de la efectividad del POES, acciones correctivas (Art. 26 numerales 13 del Decreto 1500 de 2007; Art. 86 al 92 de la Resolución 240 de 2013).	X	X	X			

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
8	¿Cuenta con un programa documentado e implementado del control integrado de plagas?	1	El establecimiento no debe tener rastros de presencia de plagas, así mismo, debe contar con el diagnóstico anual, plan de acción implementado de acuerdo al resultado del diagnóstico, plano con la ubicación de trampas y barreras para el control integrado de plagas, cronogramas de control o monitoreo, registros, fichas técnicas sustancias empeladas, en el caso de ser tercerizado, la documentación vigente de la empresa que presta el servicio y autorizaciones del personal para manejo de las sustancias, procedimientos documentados de los controles o monitoreos a realizar (incluyendo frecuencia y responsables), en el caso que el establecimiento sea quién realice el control, este cuenta con un lugar para almacenamiento de los productos. (Art. 26 numeral 1.1.8 Dec. 1500/07; Art. 11 de la Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
9	¿Cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua?	1	Contar con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable (temperatura y presión requerida, registro y monitoreo de potabilidad, tanque de almacenamiento con capacidad de un día de proceso y revestido en material sanitario, contar con kit DPD para verificar el cloro libre residual), limpieza y desinfección del tanque del agua, para el caso de la planta de desposte cuentan con muestreo microbiológico y fisicoquímico. Verificar las condiciones de potabilidad del agua mediante la medición de cloro libre residual con kit DPD (rango normal 0,3 a 2,0 ppm), se llevan registros. (Art. 26 numeral 1.1.11 Dec. 1500/07, Res 2115/07 y Art. 71 - Resolución 240 de 2013). En el caso de que el establecimiento capte agua de pozos profundos o afluentes hídricas, debe contar con los permisos otorgados por la autoridad sanitaria ambiental competente; verificar el procedimiento documentado del tratamiento de agua potable. Así mismo, verificar el plano de redes hidráulicas en el caso de las plantas de desposte.	X	X	X		X	X
10	¿Cuenta con Programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos y líquidos?	1	Contar con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos en la cual se describan los procedimientos de la separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos, registros, documentación vigente del gestor externo, caracterización de aguas tratadas residuales, plano de rutas sanitarias para los residuos sólidos y plano de residuos líquidos, describir el procedimiento el tratamiento del agua residual. (Art. 26 numeral 1.1.9 Dec. 1500/07; Artículo 12; Art. 130 numeral 20-Resolución 240 de 2013) - (Res 631/15)	X	X	X		X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
11	¿Cuenta con Programa documentado e implementado de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos?	2	Contar con un programa para el mantenimiento de instalaciones y equipos, hojas de vida de los equipos, registros, monitoreos o controles preventivos y correctivos, área de taller o mantenimiento, cronograma, dotación personal, (Art. 26 numeral 1.2.1, Dec. 1500/07; Artículo 93 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
12	¿Cuenta con Programa documentado e implementado de calibración de equipos de medición?	2	Cuenta con un procedimiento para la calibración de equipos de medición, hojas de vida de los equipos, registros, monitoreos o controles, certificados de calibración del termómetro patrón (Art. 26 numeral 1.2.1, Dec. 1500/07; Artículo 93- Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
13	¿Cuenta con plan de muestreo microbiológico documentado e implementado de producto, superficies, agua, ambientes y personal manipulador?	2	Este ítem no aplica a expendios de carne y distribuidores, solo para plantas de desposte y acondicionadores. Cuenta con un plan de muestreo microbiológico de productos, ambientes, superficies, personal manipulador, agua, cronograma de muestreo, diseño muestral empleado, metodologías de análisis, procedimiento de toma de muestras y su transporte al laboratorio, análisis de resultados obtenidos, acciones correctivas implementadas o definidas en el caso de los resultados no conformes; en el caso de contar con el servicio tercerizado de laboratorio se cuenta con la documentación legal vigente del mismo (último concepto sanitario emitido por la entidad territorial de salud o Invima, metodologías validadas, entre otros) (Artículo 17 - Dec. 2270/12 y Resolución 2690 de 2015).	X	X	X			
14	¿Cuenta con plan de muestreo o verificación de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes químicos?	2	Este ítem no aplica a expendios de carne y distribuidores, solo para plantas de desposte y acondicionadores. Cuenta con un plan de muestreo para verificar residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes, frecuencia de muestreo, controles de materia prima, diseño muestral empleado, metodologías de análisis, procedimiento de toma de muestras y su transporte al laboratorio, análisis de resultados obtenidos, acciones correctivas implementadas o definidas en el caso de los resultados no conformes; en el caso de contar con el servicio tercerizado de laboratorio se cuenta con la documentación legal vigente del mismo (último concepto sanitario emitido por la entidad territorial de salud o Invima, metodologías validadas, entre otros) (Artículo 29 y 30 - Dec. 1500/07;). Resolución 1382/13; Resolución 2906/07; Resolución 4506/13). En el caso que la autoridad sanitaria Invima reporte resultados no conformes del control oficial de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicida y contaminantes químicos, se debe tener acciones correctivas definidas.	X	X	X			

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
15	¿Cuenta con un programa de retiro de producto en el mercado documentado e implementado?	2	Este ítem no aplica a expendios de carne y distribuidores, solo para plantas de desposte y acondicionadores. Contar con un programa documentado e implementado de retiro de producto en el mercado, que cuente 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. Cuenta con un sistema de alerta inmediata y garantiza que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas. En caso de peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto estará basada en el riesgo. Se tiene definido el procedimiento para la disposición o destrucción del producto que debe ser retirado del mercado. Contar con simulacros que permitan identificar debilidades, fortalezas, oportunidades de mejora y de dicho simulacro que se generan informes y planes de mejora. Contar con un equipo de retiro de producto del mercado, conformado con profesionales y técnicos, con responsabilidades definidas. (Artículo 26 - Numeral 1.2.3. - Dec. 1500/07)	X	X	X			
16	¿Cuenta con un programa de peticiones, quejas, reclamos y solicitudes - PQRS documentado e implementado?	3	Contar con un programa documentado e implementado de PQRS, en donde se tiene definidos tiempos de atención, procedimiento para su respuesta, canales para recibir las PQRS, responsables, registros.	X	X	X	X	X	X
17	¿El establecimiento cuenta con un programa de proveedores documentado e implementado?	1	Cuenta con un programa documentado e implementado de proveedores, en el cual se tiene definido listado y control de materias primas, insumos y material de empaque, 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. (Artículo 26 - Numeral 1.2.2. - Dec. 1500/07; Artículo 93 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X	X	X	X
18	¿El establecimiento cuenta con todos los programas de saneamiento básico?	1	Cuenta con los programas documentados e implementados de saneamiento básico (control integrado de plagas, manejo de residuos sólidos, calidad de agua potable, limpieza y desinfección, mantenimiento de equipos e instalaciones, BPM del personal manipulador de alimentos, estado de salud del personal y capacitación), de forma que cumplan con los requisitos sanitarios. (Artículo 26 - Dec. 1500/07; Resolución 240 de 2013).				X		

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO			BREVE DESCRIPCIÓN						
1.3. PERSONAL MANIPULADOR			Se verifica lo relacionado a las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, estado de salud y capacitación.						
No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
19	¿Se acredita que el personal manipulador es apto para manipular alimentos mediante reconocimiento médico?	1	Se cuenta con los certificados médicos vigentes (estos se hacen una vez al año o cada vez que se considere necesario) y que el resultado es apto para manipular alimentos; se tiene definido un procedimiento y acciones pertinentes a seguir para el caso que el personal manipulador no se encuentre apto. (Artículo 26 numeral 1.1.13 - Decreto 1500; Artículo 15 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
20	¿Existe un procedimiento que describa las medidas necesarias para el caso en que el personal manipulador posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea?	1	Contar con un procedimiento a seguir en el caso que el personal manipulador presente afectaciones que afecten o puedan contaminar el producto; se tiene un seguimiento al personal manipulador en caso de tener tratamientos médicos, incapacidades, entre otros; se tienen definidas las acciones pertinentes a seguir en el caso de evidenciar no conformidades. (Artículo 26 numeral 1.1.13 - Decreto 1500; Artículo 15 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
21	¿Cuenta con un programa de capacitación documentado e implementado?	2	Se cuenta con un programa de capacitación documentado donde se describa la metodología, sistema de evacuación o la medición del conocimiento para el personal antiguo y nuevo, la formación de los capacitadores y sus soportes, cronograma de capacitación y su cumplimiento, soportes de las capacitaciones realizadas (Artículo 26 numeral 1.1.13 - Decreto 1500; Artículo 16 - Resolución 240 de 2013). En el caso de los expendios de carne se cumple con mínimo 10 horas de formación continua en el año, estas no deben ser dictadas en una sola jornada. (Artículo 132 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
22	¿Cuenta con un programa o documento donde se describen las prácticas higiénicas y medidas de protección (BPM) del personal manipulador y visitantes?	1	Cuenta con un documento donde se describan las prácticas higiénicas y medidas de protección (BPM) que debe cumplir el personal manipulador y visitantes, se describe el sistema para el lavado y desinfección de la dotación, el personal manipulador o visitantes implementan las prácticas higiénicas y cumplen con las medidas de protección. (Artículo 26 numeral 1.1.13 - Decreto 1500; Artículo 17 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO			BREVE DESCRIPCIÓN						
1.4. SISTEMA DE TRAZABILIDAD			Se verifica la trazabilidad de los productos hacia atrás, interna y hacia adelante, de manera que se garantice que se puede rastrear desde su origen hasta destino final.						
No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
23	¿El establecimiento cuenta con un programa de trazabilidad documentado e implementado?	1	Se cuenta con un sistema de trazabilidad documentado e implementado que permita la identificación del producto hacia adelante, interno y hacia atrás, es decir que se conozca su procedencia (desde que granja viene la cual debe estar certificada con el sello de granja de Porkcolombia), la identificación interna y las condiciones del proceso y el destino final del producto. Así mismo, el sistema de trazabilidad debe abarcar además de las materias primas, también el material de empaque e insumos. Se cuenta con soportes y registros que garanticen la trazabilidad. (Artículo 93 Resolución 240 de 2013; artículo 26 numeral 1.2.4. Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 16 del Decreto 2270 de 2013).	X	X	X	X	X	X
24	¿Cuenta con las guías sanitarias de movilización de la carne de porcinos, provenientes de plantas autorizadas por la autoridad sanitaria competente y de las cuales provee la carne?	1	Cuenta con guías de movilización de la carne emitidas por la planta de beneficio, desposte, acondicionamiento porcino con toda la información requerida de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2019055962 de 2019.	X	X	X	X	X	X
25	¿La identificación del lote asignado al producto (carne granel o empacada) cuando ingresa al establecimiento permite mantener la información de la procedencia de la misma: granja, planta de beneficio, desposte y/o acondicionadores?	1	Los registros de recepción de producto (carne a granel o empacada) o documento similar que el establecimiento considere pertinente, incluyen información de la procedencia del producto donde se identifique número de lote asignado, granja, planta de beneficio y/o desposte, fecha de vencimiento, con el fin de mantener la trazabilidad.	X	X	X	X	X	X
26	¿El establecimiento cuenta con un sistema de trazabilidad que involucre las diferentes etapas de procesamiento, desde recepción hasta su despacho o venta?	1	En registros, el establecimiento mantiene la trazabilidad de los productos en a lo largo de las etapas del proceso (recepción, almacenamiento, proceso de desposte, porcionado, exhibición en vitrina, despacho, entre otros).	X	X	X	X	X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
27	Al verificar el lote de los productos que se encuentran en el establecimiento, ¿se permite identificar la trazabilidad hacia atrás, interna y adelante?	1	Realizar ejercicio de trazabilidad con uno de los productos que se encuentre en el almacenamiento en frío (refrigerado o congelado (de su elección)) y verificar la trazabilidad del mismo hasta la granja (trazabilidad hacia atrás), incluyendo los registros que se manejen internos del establecimiento de las condiciones del proceso (trazabilidad interna), y hasta su despacho o venta (trazabilidad hacia adelante).	X	X	X	X	X	X

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

2. DISEÑO, INSTALACIONES Y EQUIPOS

CAPÍTULO	BREVE DESCRIPCIÓN
2.1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	Se verifica lo relacionado al estado de las instalaciones, flujos del proceso y del personal, ubicación de áreas, cuartos fríos, puntos de desinfección de producto y personal, entre otros aspectos.

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
28	¿Cuenta con áreas independientes para el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, con acabados en material sanitario, en buen estado, facilitan las labores de limpieza y desinfección, evitan la contaminación cruzada y dimensiones suficientes?	2	Para el caso de desposte y acondicionadores aplica el artículo 6; Artículo 70 - Resolución 240 de 2013. En el caso de realizar la actividad de empaque secundario, esta área se encuentra físicamente separada del resto de proceso (Artículo 83, numeral 1.3, Resolución 240) Para el caso de expendio de carne y distribuidores aplica el artículo 130 - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X
29	¿Tiene flujo unidireccional y en secuencia lógica del proceso, evitando retrasos y flujos cruzados?	1	Para el caso de desposte y acondicionadores aplica el artículo 6 numeral 5; Artículo 70 - Resolución 240 de 2013. Para el caso de expendio de carne y distribuidores aplica el artículo 130 - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
30	¿Baños y vestieres se mantienen en condiciones sanitarias, con separación física entre los vestieres y sanitarios, buen estado de funcionamiento, están ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo (no están dentro del área de proceso), cuenta con un sanitario por cada 20 personas o menos, separados e identificados por género?	2	Para el caso de desposte y acondicionadores aplica el artículo 10 numeral 1; Artículo 70 - Resolución 240 de 2013. Para el caso de expendio de carne y distribuidores aplica el artículo 130 - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X
31	¿Los vestieres cuentan con los elementos necesarios y facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa y dotación y donde los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación son de uso exclusivo para esta y su diseño permite la circulación de aire?	2	Para el caso de desposte y acondicionadores aplica el artículo 10 numeral 1; Artículo 70 - Resolución 240 de 2013. Para el caso de expendio de carne y distribuidores aplica el artículo 130 - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X
32	¿Se encuentra como mínimo con filtro sanitario al ingreso de cada área de proceso y su diseño y ubicación obligan al personal a hacer uso de este, evita la contaminación cruzada, cuenta con un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas (incluyendo suelas), lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, jabón, desinfectante y un sistema para el secado de manos?	1	Para el caso de desposte y acondicionadores aplica el artículo 10 numeral 2; Artículo 70 - Resolución 240 de 2013. Para el caso de expendio de carne y distribuidores aplica el artículo 130 - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X
33	¿Cuenta con un procedimiento documentado e implementado de limpieza y desinfección y un área acondicionada de canastillas con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad?	1	Para el caso de desposte y acondicionadores, distribuidores aplica el artículo 85 numeral 2; - Resolución 240 de 2013. Para el caso de expendio de carne aplica el artículo 130 - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X
34	¿Los cuartos de almacenamiento de materia prima y producto terminado, refrigerado o congelado, están ubicados de forma que no generan contaminación cruzada, con capacidad instalada acorde al volumen de producto procesado, evita fluctuaciones de temperatura, las puertas son de cierre y ajuste hermético, los difusores no filtran agua directamente sobre el producto?	1	El almacenamiento se realiza de forma organizada y se tiene definido un sistema PEPS (Primero en entrar primera en salir). Se debe dar cumplimiento a lo estipulado en el Artículo 28, 129 y 130 (numerales 30 al 32) - Resolución 240 de 2013.	X	X	X		X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
35	¿Se cuenta con un área definida, identificada y acondicionada para el producto no conforme (PNC), la cual está separada de las demás áreas del proceso y evita la contaminación cruzada?	2	El área de PNC (o devoluciones) se encuentra separada, no presenta riesgo frente a los productos en buenas condiciones y se encuentra identificada.	X	X	X		X	X
36	¿Cuenta con laboratorio propio o contratado, autorizado por la autoridad sanitaria competente (Invima o Entidad Territorial de Salud)?	2	Laboratorio propio: cuenta con las instalaciones, equipos, técnicas, personal y concepto favorable de la autoridad sanitaria competente (emitido por el Invima). Laboratorio contratado: cuenta con el concepto sanitario vigente emitido por la Entidad Territorial de Salud para su funcionamiento y actividades relacionadas con el análisis microbiológico y físico químico de alimentos (ver soportes). Cabe aclarar que este numeral aplica solo para desposte y acondicionadores.	X	X	X			
37	¿Se cuenta con un área de almacén para material de empaque e insumos?	2	Cuenta con bodegas de almacenamiento para material de empaque e insumos, el almacenamiento se realiza de forma organizada, separado de las paredes y se tiene definido un sistema PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir). Se cuentan con registro sobre la verificación de las condiciones al ingreso del material de empaque e insumos, indicando lotes, fechas de vencimiento, proveedor, entre otros; se cuenta con las fichas técnicas del material de envase e insumos; se tienen definidas las acciones correctivas a seguir en el caso de identificar no conformidades. Se tiene identificada un área para devoluciones o productos no conformes. Para el caso de insumo (sustancias químicas para limpieza y desinfección), su almacenamiento se realiza en un área independiente definida para tal fin, se encuentra acompañada de las hojas de seguridad. (Artículo 85 numeral 3 y 5 - Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	X
38	¿El establecimiento cuenta con adecuadas condiciones de infraestructura, equipos, utensilios y están en buen estado, de manera que no se vea afectada la inocuidad de los productos?	1	Cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 1500/07 y Resolución 240/13, respecto a las condiciones de infraestructura, equipos y utensilios.				X		

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO	BREVE DESCRIPCIÓN
2.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	Se verifica lo relacionado al estado, material y funcionamiento de los equipos y utensilios.

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP _D	D
39	¿Las condiciones y funcionamiento de los equipos y utensilios garantizan la inocuidad de los productos, son en material sanitario con diseño que evite la contaminación, facilitan las actividades de limpieza y desinfección y facilitan las operaciones propias del proceso?	1	Contar con condiciones sanitarias y de funcionamiento de los equipos y utensilios adecuadas (rieles y utensilios de proceso) - Dec. 1500/07 (Artículo 26 - Numeral 1.1.1 al 1.1.7; Art. 83 numeral 2 (Aplica a desposte y acondicionadores); Art. 22 a 25 (Aplica a expendio de carne y distribuidores) - Resolución 240 de 2013)	X	X	X		X	X

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXP_D:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

3. CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

CAPÍTULO	BREVE DESCRIPCIÓN
3.1. CONDICIONES PARA EL CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS	Se verifica lo relacionado a las condiciones del proceso, BPM, temperaturas, variables de proceso, almacenamiento, procedimientos, despacho, materia prima, empaque, entre otros aspectos relacionados.

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP _D	D
40	¿Dispone de procedimientos y registros para la verificación de la calidad e inocuidad de las materias primas, insumos y material de empaque?	1	El establecimiento cuenta con los siguientes aspectos para las materias primas, insumos y material de empaque: criterios de aceptación y rechazo; registros y procedimientos para la verificación de aspectos de calidad e inocuidad; fichas técnica; en el caso de los empaques se cuenta con los resultados de migración global y específica (Resolución 4143 de 2012), y que son aptos para estar en contacto con el producto; se cuenta con registros y procedimiento de verificación del empaque antes de ser utilizado en el proceso. Se tienen definidas las acciones correctivas a implementar en el caso de encontrar no conformidades.	X	X	X	X	X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
41	¿Dispone de planes de verificación y control de calidad e inocuidad para el producto en proceso?	1	Cuenta con un procedimiento de la verificación de las condiciones de proceso (control de variables de proceso: Cloro libre residual del agua, concentraciones de los desinfectantes para producto, control de las temperaturas de los esterilizadores o de la concentración de los desinfectantes empleados en los esterilizadores, control de temperaturas ambientes y de producto, control de BPM); se cuenta con un procedimiento implementado para la verificación y prevención de posibles materiales extraños en los productos (para el caso de desposte), se tienen definidas las correspondientes acciones correctivas en el caso de encontrar no conformidades (De acuerdo a lo estipulado en el Título III para la áreas que conforman la planta de desposte y acondicionadores; Y Título IV para los expendios de carne y distribuidores de la Resolución 240 de 2013)	X	X	X		X	X
42	¿Cuenta con un procedimiento escrito e implementado para la verificación y prevención de posibles materiales extraños en los productos?	1	Cuenta con un procedimiento documentado y registros sobre la identificación y prevención de materiales extraños que puedan estar presentes en los productos, se cuenta con acciones correctivas definidas en el caso de encontrar productos con material extraño.	X	X	X		X	X
43	¿Cuenta con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles y evita la acumulación de los mismos?	1	Para el caso de desposte, se cuenta con un sistema para la evacuación, almacenamiento y disposición final del hueso de manera tal que se evite la contaminación cruzada y se lleguen a generar malos olores. (Artículo 83 numeral 2.3. de la Resolución 240 de 2013)	X	X			X	
44	¿La temperatura ambiente máxima del área o planta de desposte es de 10°C?	1	Para el caso de desposte y acondicionadores, la temperatura ambiente de la sala esta como máximo a 10°C (Artículo 83 numeral 3.1. de la Resolución 240 de 2013).	X	X	X		X	
45	¿La temperatura de la canal y producto despostado en refrigeración es de máximo 7°C?	1	La temperatura del producto despostado, está como máximo a 7°C (Artículo 84 numeral 2.2. de la Resolución 240 de 2013).	X	X	X	X	X	X
46	¿La temperatura de congelación de la carne es de -18°C o menos?	1	En el caso de tener producto congelado, la temperatura está a -18°C o menos (Artículo 84 numeral 2.2. de la Resolución 240 de 2013).	X	X	X	X	X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
47	¿Cuenta con un procedimiento escrito e implementado para el manejo y disposición de abscesos y ganglios?	1	En el caso de desposte y acondicionadores, se cuenta con un procedimiento que indique las acciones a seguir para el manejo de los ganglios y abscesos que se identifiquen, las acciones de desinfección del producto y área del proceso donde se identificaron los abscesos, se tienen claras las acciones a seguir en el caso de rupturas de abscesos, el manejo y disposición final de que se le da a los ganglios y abscesos.	X	X	X		X	
48	¿El establecimiento cuenta con adecuadas condiciones sanitarias y BPM para el manejo, proceso y almacenamiento de los productos (carne a granel y/o empacada)?	1	Las condiciones sanitarias se encuentran de acuerdo a lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente (Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 240 de 2013, decreto 1975 de 2019 o sus modificaciones o las que las sustituyan).	X	X	X		X	X
49	¿El establecimiento adopta medidas razonables de prevención, a fin de abordar los peligros que implica la contaminación intencionada de los productos?	2	El establecimiento cuenta con un procedimiento para prevenir o impedir la contaminación intencional de la carne desde la recepción de las materias primas hasta su despacho, distribución o venta.	X	X	X		X	X

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO			BREVE DESCRIPCIÓN
3.2. SISTEMA DE INOCUIDAD - HACCP (cuando aplique solo para la planta de desposte)			Se verifica lo relacionado a todo lo definido e implementado del Sistema HACCP (equipo HACCP, planos del establecimiento, diagrama de flujo, análisis de peligros, PCC, monitoreo, verificación, acciones correctivas, entre otros aspectos relacionados).
No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
50	¿El establecimiento cuenta con certificación HACCP vigente emitida por la autoridad sanitaria Invima?	2	Cuenta con la Resolución de Certificación HACCP y concepto última visita del sistema HACCP (especificando si fue de control o certificación) emitido por el Invima, para el caso de un establecimiento bajo Decreto 1500 de 2007. Para el caso de que un establecimiento que esté en la gradualidad del Decreto 1500 de 2007, colocar la fecha de certificación HACCP emitida por Invima bajo el Decreto 60 de 2002 y la fecha de la última visita especificando si fue de control o certificación.
51	¿Cuenta con políticas de calidad y organigrama del establecimiento en el cual se indique la conformación del Departamento de Calidad, funciones propias y relaciones con las demás dependencias de la empresa?	3	Cuenta con políticas de calidad y organigrama del establecimiento en el cual se indique la conformación del Departamento de Calidad, funciones propias y relaciones con las demás dependencias de la empresa. (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numeral 1 y parágrafo 1 - Decreto 60 de 2002).

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
52	¿Se encuentra conformado un equipo HACCP responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del Plan HACCP; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones (reuniones)?	2	Cuenta con las hojas de vida del equipo HACCP, soportes de reuniones y funciones definidas del equipo HACCP (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numeral 1 y parágrafo 1 - Decreto 60 de 2002).
53	¿Se cuenta en el Plano del establecimiento en donde se indique la ubicación de las diferentes áreas e instalaciones, flujos del proceso, flujos del personal y plano hidráulico?	2	Cuenta con los planos del establecimiento (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numeral 2 - Decreto 60 de 2002).
54	¿Cuenta con un diagrama de flujo del proceso y una narrativa o descripción de las diferentes fases o etapas del mismo?	2	Cuenta con un diagrama de flujo y descripción de cada etapa (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numeral 2 - Decreto 60 de 2002).
55	¿Se cuenta con un análisis de peligros, con una probabilidad razonable y severidad sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos y definición del PCC?	1	Cuenta con un análisis de peligros, determinando una probabilidad razonable y severa sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos; se describen los puntos de control crítico (PCC) que puedan afectar la inocuidad, para cada uno de los peligros significativos identificados; se describen los límites críticos que deberán cumplir cada uno de los puntos de control crítico (PCC), señalando el criterio de aceptabilidad o no del mismo. (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numerales 5 al 7 - Decreto 60 de 2002).
56	¿Se describen los procedimientos y frecuencias de monitoreo y verificación de cada punto de control crítico (PCC), con el fin de asegurar el cumplimiento de los límites críticos y permiten detectar oportunamente cualquier pérdida de control del punto crítico y proporcionar la información necesaria para que se implementen las medidas correctivas?	1	Se tienen documentadas e implementadas las actividades de monitoreo y verificación del PCC (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numerales 8 - Decreto 60 de 2002).
57	¿Se describen las acciones correctivas previstas frente a posibles desviaciones respecto a los límites críticos?	1	Se tienen documentadas e implementadas las acciones correctivas frente a desviaciones que se puedan presentar del PCC (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numerales 9 - Decreto 60 de 2002).
58	¿Se provee de un sistema de registros de datos que documente el monitoreo de los puntos de control crítico y la verificación sistemática del funcionamiento del PCC y/o Plan HACCP?	1	Se tienen los registros con la información requerida y completa para el PCC y plan HACCP (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 6 numerales 11 - Decreto 60 de 2002).

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO
59	¿Se realizan auditorías del Plan HACCP, practicadas por un grupo interno de la planta o agentes externos y se define el plan de mejora de acuerdo a las novedades encontradas?	2	Cuenta con cronograma de auditorías al plan HACCP y que este se cumple a cabalidad; se establecen planes de mejoras de acuerdo a los hallazgos identificados en las auditorías; se cuenta con los soportes de los profesionales o empresas que realizan las auditorías (Artículo 115 - Resolución 240 de 2013; Artículo 8- Decreto 60 de 2002).

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO	BREVE DESCRIPCIÓN
3.3. TRANSPORTE	Se verifica lo relacionado a las condiciones sanitarias, documentación legal y estado de los vehículos transportadores de la carne.

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
60	¿Los vehículos para transporte de carne cuentan con la autorización sanitaria o concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad sanitaria competente (Entidad Territorial de Salud)?	1	Se encuentra inscrito ante la Entidad Territorial de Salud; cuenta con el último concepto sanitario favorable o favorable con observaciones emitido por la Entidad Territorial de Salud. (Artículo 114, 131, Resolución 240 de 2013; artículo 38 al 40 Decreto 1500 de 2007)	X	X	X	X	X	X
61	¿Se verifican las condiciones sanitarias del vehículo que transporta la carne, en la recepción de materia prima y antes del despacho del producto?	1	Las condiciones sanitarias del vehículo que transporta la carne, al momento de la recepción de la materia prima y antes de cargar los productos, son óptimas. Se tienen acciones correctivas definidas en el caso de encontrar no conformidades. Verificar los registros que se tenga definidos para esta actividad. (Artículo 114, 131, Resolución 240 de 2013; artículo 38 al 40 Decreto 1500 de 2007)	X	X	X		X	X
62	¿De acuerdo a la categoría de planta de beneficio de porcinos según el Decreto 2270 de 2012, se cumple con el destino de comercialización?	1	Verificar la categoría de la planta y su destino en la página web del Invima: https://www.invima.gov.co/documentos/20143/426809/PLANTAS-DE-BENEFICIO-DESPOSTE-DESPRESE-Y-ACONDICIONADORES-AUTORIZADAS-POR-EL-INVIMA-PARA-SU-FUNCIONAMIENTO-A-30-JUNIO-2020.pdf) o en la Ruta: www.invima.gov.co/linkcarne/Establecimientos y listados - Autorización sanitaria de Planta de Beneficio Animal/Plantas de beneficio, desposte y desprese (bovino, porcino, aviar) autorizadas por el Invima. Y verificar las guías de movilización de la carne. (Artículo 114, 131, Resolución 240 de 2013; artículo 38 al 40 Decreto 1500 de 2007).	X	X	X		X	X

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

4. PRODUCTO TERMINADO Y MATERIA PRIMA

CAPÍTULO				BREVE DESCRIPCIÓN						
4.1. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Y MATERIA PRIMA				Se verifica lo relacionado a la información contenida en las fichas técnicas del producto y materia prima.						
No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA						
				DNA	DA	AC	EXP	EXP ^D	D	
63	Cuenta con fichas técnicas de la materia prima que contenga como mínimo la siguiente información: • Identificación y procedencia del producto • Presentación comercial • Vida útil • Condiciones de almacenamiento • Forma de consumo • Consumidores potenciales • Instrucciones especiales de manejo • Características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas • Material de empaque con sus especificaciones (en el caso que la materia prima sea empacada).	2	Se cuenta con la información contenida de las fichas técnicas de las materias primas (Carne en canal o carne empacada al vacío o granel).	X	X	X		X		
64	Cuenta con fichas técnicas de producto terminado que contenga como mínimo la siguiente información: • Identificación y procedencia del producto • Presentación comercial • Vida útil • Condiciones de almacenamiento • Forma de consumo • Consumidores potenciales • Instrucciones especiales de manejo • Características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas • Material de empaque con sus especificaciones • Ingredientes (en el caso de producto maridado)	2	Se cumple con toda la información contenida de las fichas técnicas de producto terminado (empacado al vacío o a granel, con hueso y sin hueso, refrigerado o congelado). Cabe aclarar que debe ser una ficha técnica diferente por separado según la condición de conservación (es decir en una misma ficha técnica no por puede ir las dos condiciones de conservación o es refrigerado o es congelado pero no ambos).	X	X	X				

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXP_D:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO			BREVE DESCRIPCIÓN							
4.2. ROTULADO Y ETIQUETADO			Se verifica lo relacionado a la información reportada en el rotulado y etiquetado del producto, teniendo en cuenta lo estipulado por la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109 de 2005 y Decreto 1500 de 2007).							
No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA						
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D	
65	El expendio de carne cuenta con un sistema de rotulado de producto a granel en la vitrina de exhibición con la siguiente información: • Fecha de vencimiento • Fecha de beneficio • Nombre del corte o producto • Nombre y dirección del expendio de carne • Ciudad de ubicación del expendio • Número de lote • Instrucciones de conservación.	2	Solo aplica para expendios de carne. La etiqueta o rotulo y otro sistema que se emplee no afecta la inocuidad del producto. En el caso que dichos sistemas tengan contacto directo con el producto, deberán cumplir con lo establecido en el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan. Resolución 16379 de 2003.					X	X	
66	Los productos empacados al vacío, con atmósfera modificada u otro sistema de empaque, cuentan con la siguiente información en su rotulado: • Fecha de vencimiento • Fecha de beneficio • Fecha de empaque • Nombre del producto • Contenido Neto • Nombre, dirección y ciudad del establecimiento • Número de lote • Instrucciones de conservación • Instrucciones para uso • Registro sanitario vigente (cuando aplique).	2	La etiqueta o rotulo cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, así como los requisitos que se establecen en el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007. Tener en cuenta lo descrito en la Guía para el rotulado o etiquetado de carne y productos cárnicos comestibles en plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores (Comunicado Nro. 4200-1357-19 emitida por el Invima). Resolución 16379 de 2003.	X	X	X	X	X	X	X

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
67	Los productos empacados a granel cuentan con la siguiente información en su rotulado: • Fecha de vencimiento • Fecha de beneficio • Fecha de empaque • Nombre del producto o corte • Nombre, dirección y ciudad del establecimiento • Número de lote • Instrucciones de conservación • Instrucciones para uso	2	La etiqueta o rotulo cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, así como los requisitos que se establecen en el artículo 42 del Decreto 1500 de 2007. Tener en cuenta lo descrito en la Guía para el rotulado o etiquetado de carne y productos cárnicos comestibles en plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores (Comunicado Nro. 4200-1357-19 emitida por el Invima).	X	X	X	X	X	X
68	En el caso que la etiqueta o rótulo tenga contacto directo con el producto, ¿Cuenta con los estudios técnicos que demuestren la seguridad sanitaria de las tintas y cumple con lo estipulado en la normatividad vigente?	1	Se cuenta con los soportes de los estudios técnicos que demuestren a seguridad sanitaria de las tintas y que cumplen con los rangos de migración global y específica del rotulo o etiquetas para contacto directo con el producto, según lo establecido por la Resolución 557/22 y la Resolución 683 y 4143/12 y 834 y 835/13 modificadas por la resolución 862/17 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	X	X	X	X	X	

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor

CAPÍTULO	BREVE DESCRIPCIÓN
4.3. VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS	Se verifica lo relacionado a los estudios de estabilidad de los productos, para definir su vida útil.

No.	REQUISITOS	NIVEL	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	ESTABLECIMIENTO QUE APLICA					
				DNA	DA	AC	EXP	EXP D	D
69	¿La vida útil establecida para los productos está respaldada con estudios de estabilidad?	2	Se cuenta con estudios de estabilidad realizados de vida útil de los productos (refrigerado y/o congelado, empacado al vacío o granel, con hueso y sin hueso), y estos están acordes a lo descrito en las fichas técnicas. Esto aplica a las plantas de desposte. (Artículo 9 y 42, Numeral 6 - Dec. 1500/07).	X	X	X			

DNA: Desposte No Anexo; **DA:** Desposte Anexo; **AC:** Acondicionador; **EXP:** Expendio; **EXPD:** Expendio con desposte; **D:** Distribuidor



Señor poricultor y empresario, lo invitamos para que haga parte de este gran proyecto del sector porcícola y del grupo de empresas ya certificadas, mediante el cual podrá contar con un producto diferenciador de calidad e inocuidad importante en el mercado nacional.

¡Contáctenos y vincúlese ya!

Calle 37 No. 16-52 • Bogotá, Colombia
PBX: (1) 2486677
Celular: 318 3726743 • 311 4801076
contacto@porkcolombia.co
f i t i n @porkcolombia
www.porkcolombia.co