

REQUISITOS NORMATIVOS Y SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR QUIENES COMERCIALIZEN O TRANSPORTEN CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS

DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIONES 240 2013

SEMINARIO TEÓRICO PRÁCTICO

INICIO

2 de marzo

Auditorio Faova Cámara de Comercio
de Sogamoso

Hora: 2:00 pm a 4:00 pm

14 horas certificadas

SESIONES: 7

INCLUYE: Certificado de asistencia y memorias

REQUISITO: Carné de vacunación, estar inscrito
y vigente en CCS

Temática:

- Requisitos normativos que debe cumplir un expendio de carne
- Requisitos normativos del transporte adecuado de la carne
- Tips de legalidad.

CUPOS LIMITADOS

Mayores Informes e inscripciones en: www.camarasogamoso.org
empresarial@camarasogamoso.org

7700522 - 7702954. Exts: 103/107/113 Whatsapp : 3209701258





REQUISITOS NORMATIVOS Y SANITARIOS PARA EXPENDIOS DE CARNE

MELISSA FERNANDA ZEA DUARTE
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ESP. PRODUCCIÓN ANIMAL



SESIÓN 4

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

PLAN DE SANEAMIENTO

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
2. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS
3. PROGRAMA DE MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS
4. PROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA



Limpieza y Desinfección

Procesos de instalaciones, equipos, utensilios, alimentos, etc, que garanticen la Higiene

Gestión de Residuos

Clasificación de acuerdo a las actividades de tu empresa, ejemplo: Reciclable, no Reciclable



Prevención de plagas

Medidas preventivas y correctivas que mantengan la empresa sin presencia de plagas

Abastecimiento de Agua

Medidas que garanticen el suministro del vital líquido por mínimo un día de producción



Documentar tus procesos, **reduce** significativamente **los costos de no calidad**



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Es importante tener clara la diferencia entre estas dos actividades, veamos en qué consisten:



- Corresponde a la remoción de los residuos presentes.
- Se realiza mediante acciones mecánicas con agua, cepillos y detergentes.



- Corresponde a la aplicación de sustancias que eliminan microorganismos (bacterias u hongos).
- Se realiza aplicando sustancias químicas (como hipoclorito) o agua y vapor a altas temperaturas.

LIMPIEZA



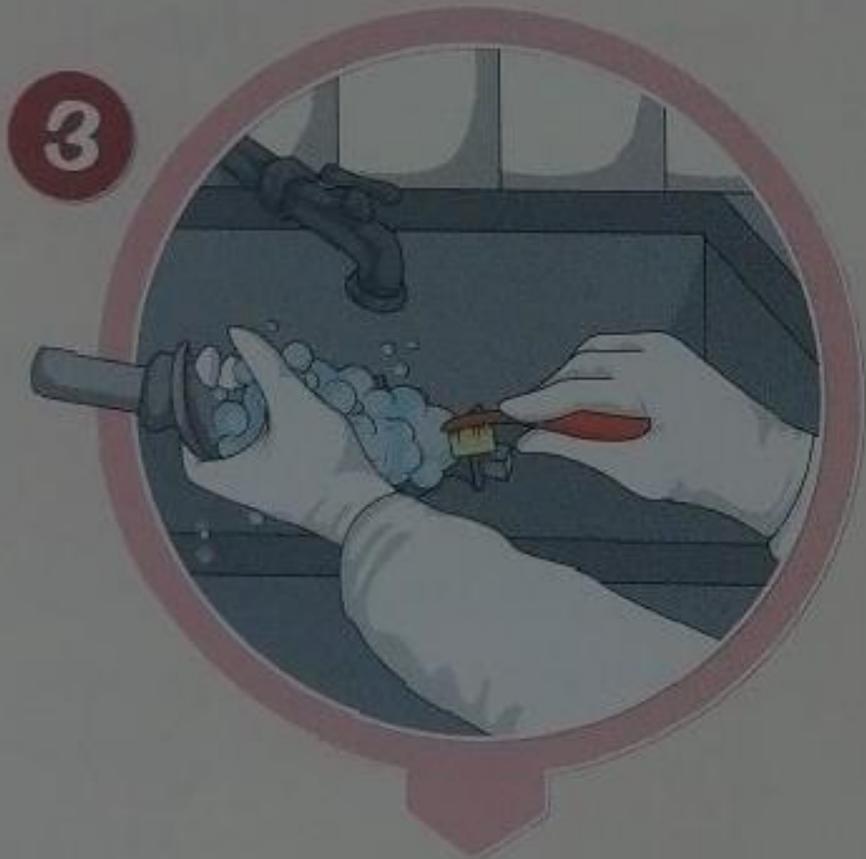
LIMPIEZA



Desarmar los equipos.



Limpiar.

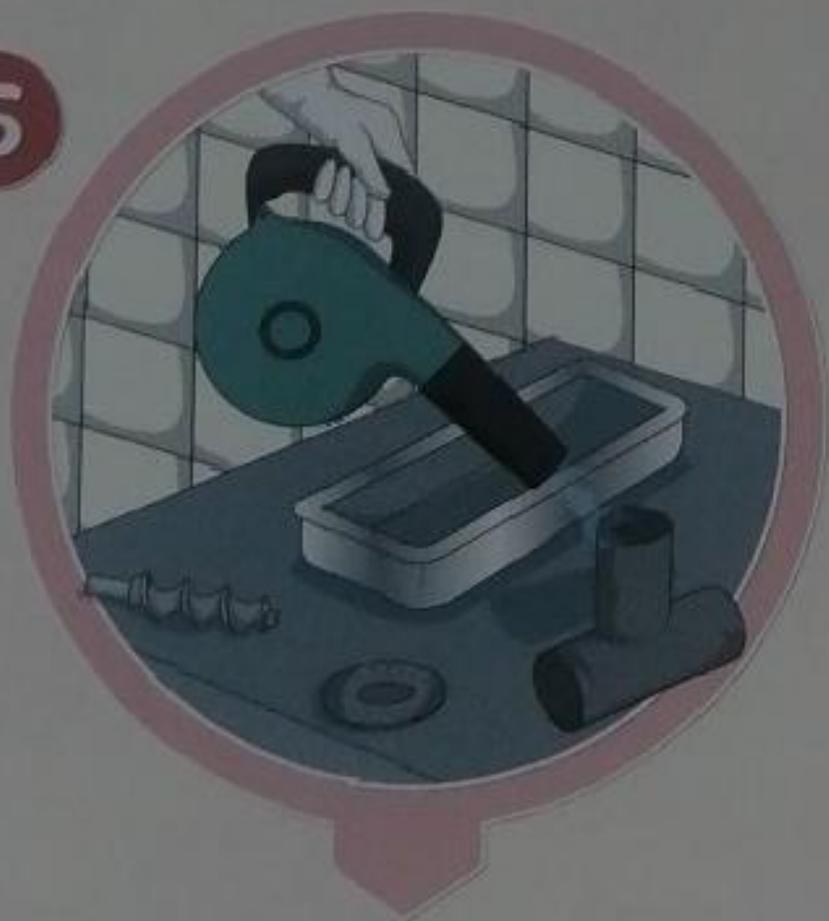


Cepillar de ser necesario.



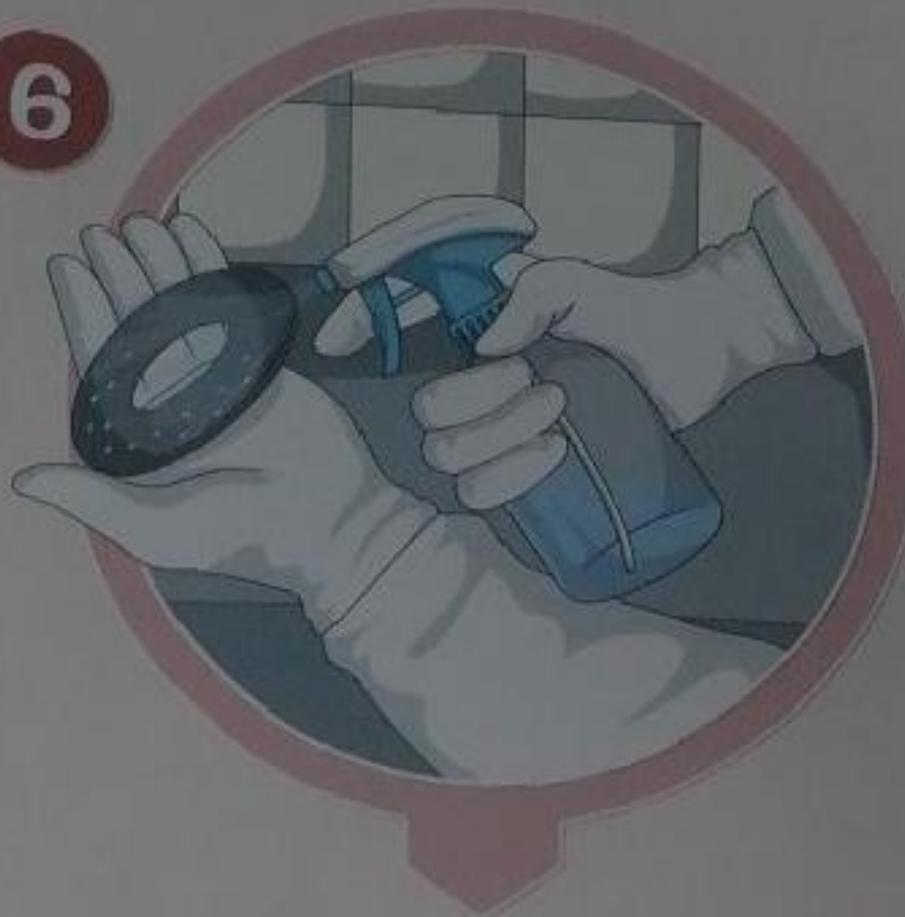
Lavar y enjuagar.

5



Secar.

6



Desinfectar.

DESINFECCIÓN



DESINFECCIÓN



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DE LA EMPRESA

INTRODUCCIÓN

(Es un breve resumen del documento donde se explican los aspectos más relevantes sobre el tema a desarrollar.)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBJETIVO

(Debe contener el qué, el cómo y el para qué expresado de forma clara)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ALCANCE

(Se describe el desarrollo del documento, desde la actividad con la que inicia, hasta la última actividad del programa)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersion
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersion
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersion
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersion
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersion



GOBERNACIÓN DE
Boyacá

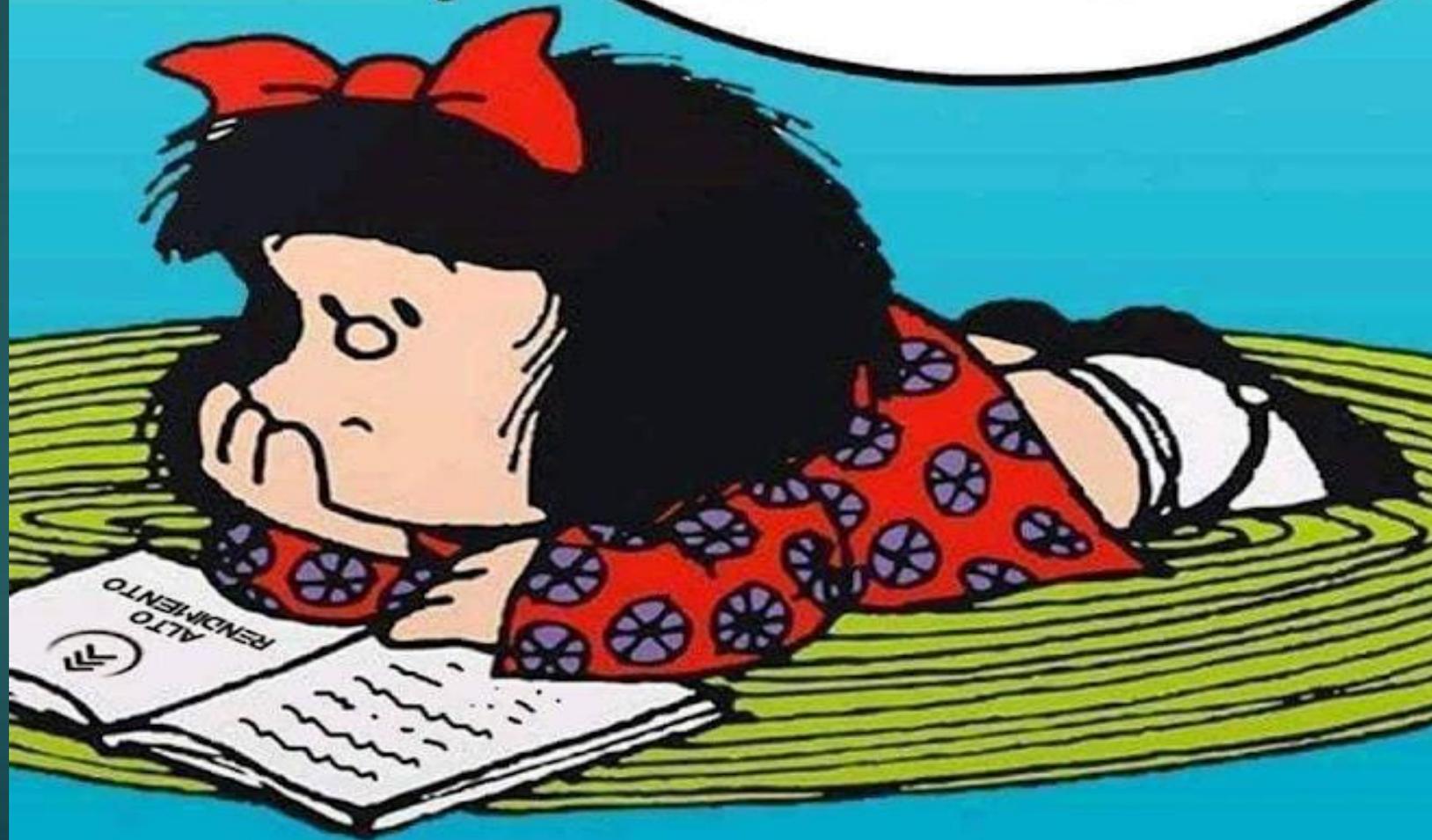
Secretaría
de Salud

Boyacá
Avanza

Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas



Lo peligroso de vivir
sin leer es que te
obliga a creer en lo
que te digan





Melissa Fernanda Zea Duarte
Médico Veterinario Zootecnista
Esp. Producción animal
CELULAR: 3108013443
EMAIL: melifzead@gmail.com