



**EN BUENAS  
MANOS**

Descubriendo el Decreto 1500

grupo **éxito**

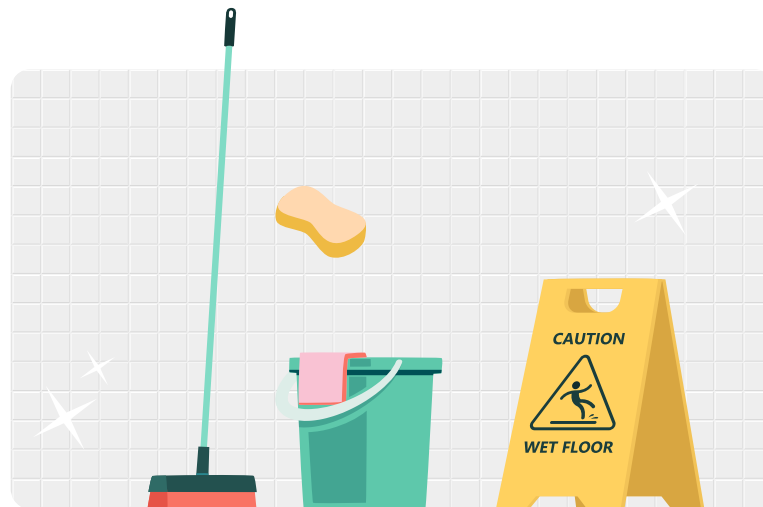


# REQUISITOS ESPECÍFICOS DE MANTENIMIENTO PARA EXPENDIOS DE CARNE



## INFRAESTRUCTURA

- Áreas de proceso y almacenamiento con paredes, pisos y techos contruidos en material sanitario de fácil limpieza y desinfección
- Las áreas de proceso cuenta con las instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección



## PROGRAMAS

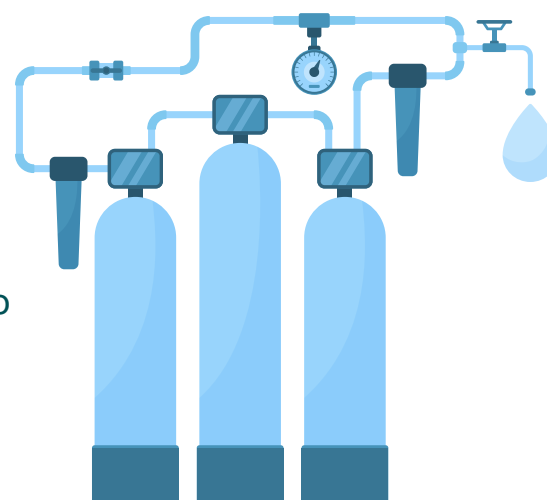


- Cuenta con los programas documentado de mantenimiento de preventivo y prevención de plagas en los cuales incluyen las actividades de monitoreo, registro y verificación.



## ABASTECIMIENTO DE AGUA

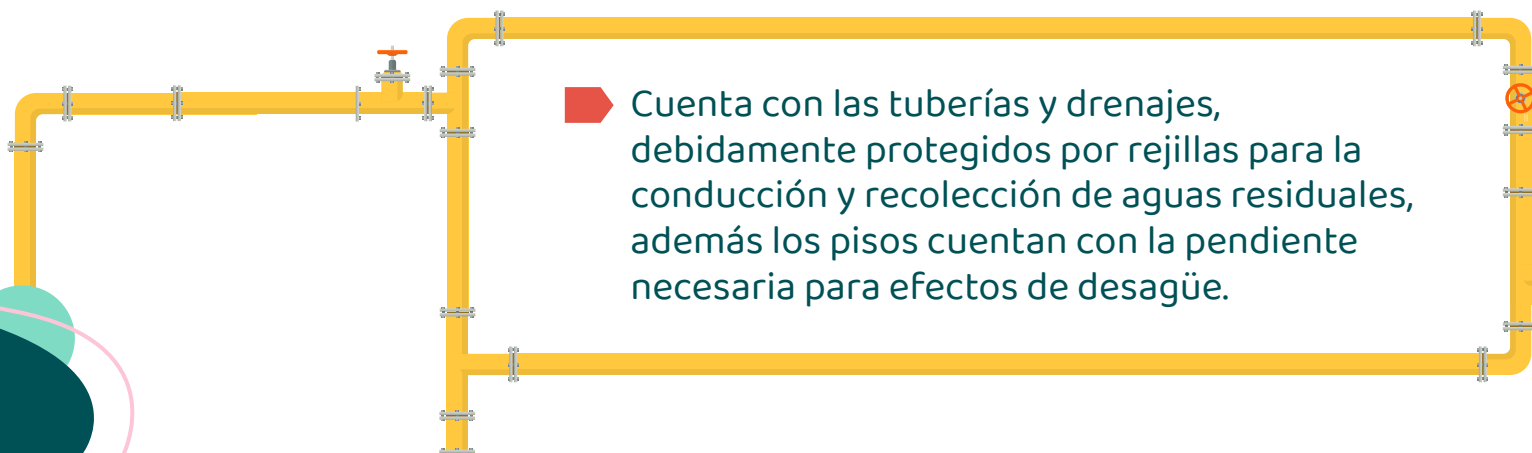
- El establecimiento dispone de suministro y almacenamiento de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas.



## MANEJO DE AGUAS RESIDUALES



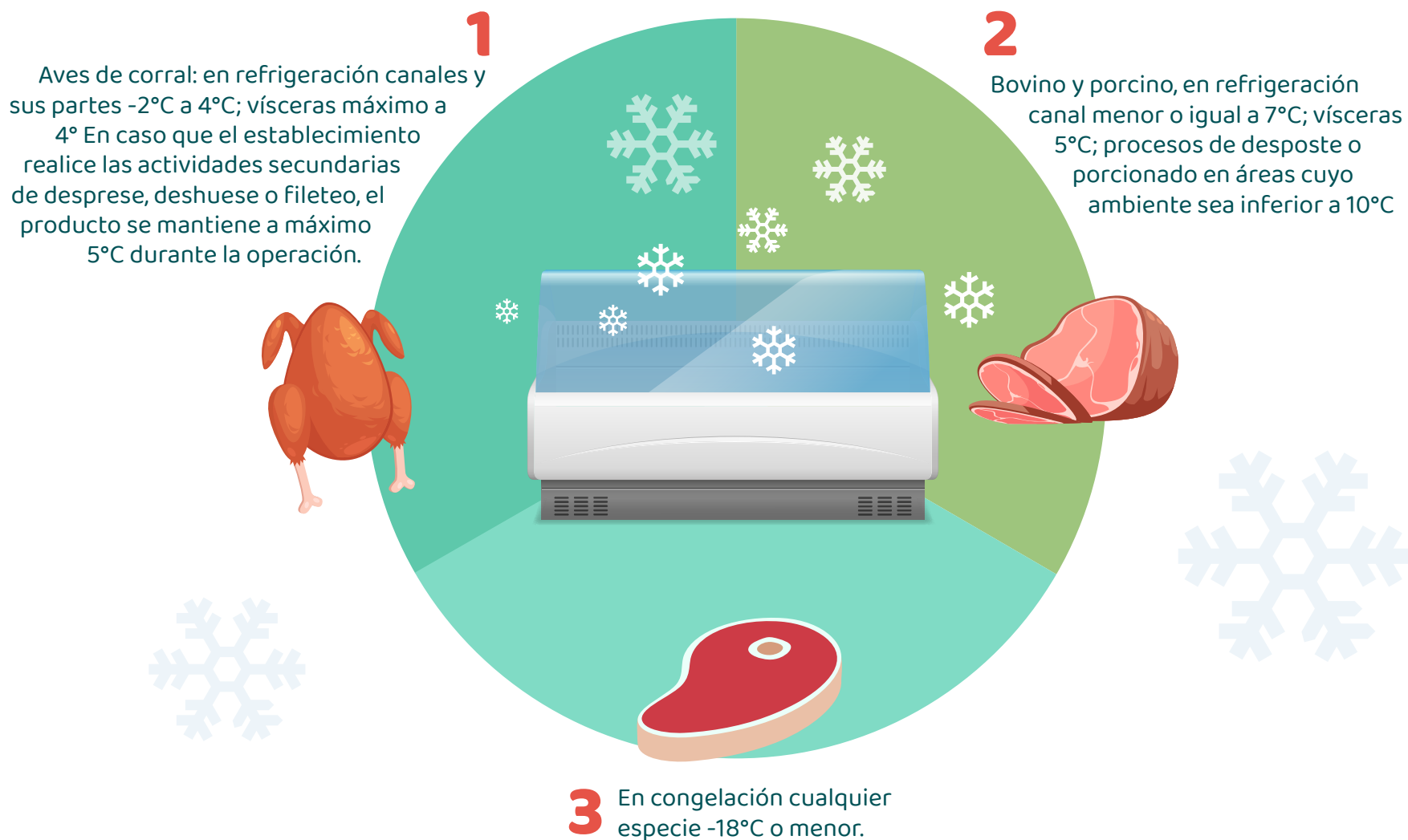
- Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales, además los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de desagüe.





## CUMPLIMIENTO DE TEMPERATURA

**Aseguramiento de la cadena de frío:** asegurar que la materia prima, el producto en proceso y el producto terminado se mantenga dentro de la cadena de frío:



## EQUIPOS



Equipos y utensilios diseñados en material sanitario y son de fácil limpieza y desinfección.



El establecimiento cuenta con termómetros calibrados.

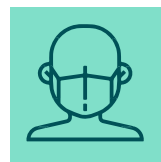


Las áreas y equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla.

## PERSONAL



Personal manipulador deben cumplir las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, lavado de manos).



Cumplimiento en la dotación del personal manipulados ( uso de tapabocas, estado de la dotación y presencia de dotación para visitantes).

## EQUIPOS



Los almacenes deben verificar las condiciones higiénicas sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales.



## OPERACIÓN

- El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realiza bajo condiciones higiénicas, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte.



- El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección.



- En caso de usar hielo, este se realiza a partir de agua potable de manera que no se genere su contaminación.



- El personal manipulador no presenta signos o síntomas de enfermedad o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles.



- El establecimiento cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año.

