
 <p>INSTITUTO DESCENTRALIZADO BUGA ABASTOS</p>	INSTITUTO DESCENTRALIZADO BUGA ABASTOS	CÓDIGO Rev No. : (Arial 8 Negrita)	
	MACROPROCESO: Buga Abastos	Fecha Emisión: Marzo de 2017	
	PROCESO: Gestion en Saneamiento y Salubridad	Página 1 de 3	

CARACTERIZACION

OBJETIVO: Orientar a los usuarios de las plazas de mercado en las Buenas Prácticas de Manufactura y conservación de alimentos, con el fin de alcanzar altos niveles de salubridad y saneamiento según la normatividad vigente.



ALCANCE: Desde la ejecución de Buenas Prácticas de Manufacturas hasta ofrecerle al consumidor un alimento procesado o una materia prima inocua.

RESPONSABLE(S): Gerente

LIDER DE PROCESO: Tecnólogo en Alimentos.

ENTRADAS	ACTIVIDADES	SALIDAS
<p><u>Requerimiento.</u></p> <p>Requerimiento de entes de control.</p> <p>Quejas de los usuarios y clientes.</p> <p><u>Instrumento toma de temperatura.</u></p> <p><u>Plan de trabajo:</u> Cronograma de actividades. Formato de control de temperaturas. Formato de medidas correctivas.</p>	<p align="center">Toma de temperatura.</p> <p>Determinar los días que se llevara a cabo el control (semanal).</p> <p>Realizar el control de toma de temperatura a los equipos de Frio y producto sometido a cadena de frio.</p> <p>Diligenciar formato de control de temperaturas.</p> <p>Verificar si los usuarios están cumpliendo con las observaciones dadas.</p> <p>Tomar medidas correctivas o preventivas de acuerdo a las temperaturas de los equipos de fríos y producto sometido a cadena de frio.</p>	<p>-Equipos de frio con óptimas condiciones para el almacenamiento de productos sometidos a cadenas de frio.</p> <p>-Planilla de control de temperaturas a equipos y productos.</p> <p>-Acciones de mejoramiento</p>



Revisó: Mauricio David Pereira Hurtado.

	INSTITUTO DESCENTRALIZADO BUGA ABASTOS	CÓDIGO	
	MACROPROCESO: Buga Abastos	Rev No. : (Arial 8 Negrita)	
	PROCESO: Gestion en Saneamiento y Salubridad	Fecha Emisión: Marzo de 2017 Página 2 de 3	

<p><u>Requerimiento del Instituto.</u></p> <p>Requerimiento de entes de control.</p> <p>Quejas de los usuarios y clientes.</p> <p><u>Elementos de higiene y seguridad</u></p> <p><u>Plan de trabajo:</u> Cronograma de actividades. Lista de chequeo. Formato de acciones correctivas</p>	<p align="center">Prestar asistencia técnica a los Establecimientos.</p> <p>Determinar la fecha que se llevara a cabo la asistencia técnica a establecimientos (mensual).</p> <p>Realizar asistencia técnica para establecimientos de expendios de alimentos.</p> <p>Identificar las fallas en el cumplimiento de la normatividad sanitaria.</p> <p>Diseñar y diligenciar lista de chequeo.</p> <p>Verificar si los establecimientos esta cumpliendo con las observaciones dadas.</p> <p>Tomar medidas correctivas o preventivas para los establecimientos de expendio de alimentos.</p>	<p>-Establecimientos con óptimas condiciones para el expendio de alimentos.</p> <p>-Planilla de lista de chequeo.</p> <p>-Acciones de mejoramiento.</p>
<p><u>Requerimiento del Instituto.</u></p> <p>Requerimiento de entes de control.</p> <p>Quejas de los usuarios y clientes.</p> <p><u>Plan de trabajo:</u> Cronograma de actividades. Lista de chequeo. Formato de medidas correctivas</p>	<p align="center">Prestar asistencia técnica a los Manipuladores.</p> <p>Determinar la fecha que se llevara a cabo la asistencia técnica a los manipuladores de alimentos (mensual).</p> <p>Realizar asistencia técnica para los manipuladores de alimentos.</p> <p>Identificar las fallas en el cumplimiento de la normatividad sanitaria.</p> <p>Diseñar y diligenciar lista de chequeo.</p> <p>Verificar si los Manipuladores de alimentos están cumpliendo con las observaciones indicadas tras la primera visita.</p> <p>Tomar medidas correctivas o preventivas para los Manipuladores de alimentos.</p>	<p>-Manipuladores con óptimas condiciones y prácticas en el manejo de alimentos.</p> <p>-Planilla de lista de chequeo.</p> <p>-Acciones de mejoramiento.</p>

DOCUMENTOS			
INTERNOS	REGISTROS	REFERENCIAS	REQUISITOS LEGALES

Revisó: Mauricio David Pereira Hurtado.

 INSTITUTO DESCENTRALIZADO BUGA ABASTOS	INSTITUTO DESCENTRALIZADO BUGA ABASTOS	CÓDIGO Rev No. : (Arial 8 Negrita)	
	MACROPROCESO: Buga Abastos	Fecha Emisión: Marzo de 2017	
	PROCESO: Gestion en Saneamiento y Salubridad	Página 3 de 3	

(Arial 9)	Lista de chequeo. Formato de Control de Temperatura.		<ul style="list-style-type: none"> Resolución 2674 del 2013. Decreto 1500 del 2007. Reglamento interno de la institución resolución 058 del 2015
CONTROLES	INDICADORES DE GESTION	RECURSOS	COMUNICACIONES
		Humanos: Tecnólogo en Alimentos. Infraestructura: Ambiente de Trabajo:	<ul style="list-style-type: none"> Verbal. Escrita.
REQUISITOS DE LA NORMA NTCGP 1000:2009	RIESGOS	POLITICAS DE OPERACIÓN	

HISTÓRICO DE REVISIONES (Arial 12 negrita)

No. Revisión	Fecha	Modificaciones (Arial 12 negrita)
		(Arial 12)

Revisó: Mauricio David Pereira Hurtado.