



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 5	
	Fecha:	26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001707 / 200001382 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503 / 200001870 / 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CORTE / PARAMETRO</th> <th style="text-align: center;">HUMEDAD (g/100g)</th> <th style="text-align: center;">LIPIDOS (g/100g)</th> <th style="text-align: center;">PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Lomo</td><td style="text-align: center;">74,3</td><td style="text-align: center;">2,5</td><td style="text-align: center;">21,6</td></tr> <tr><td>Brazo</td><td style="text-align: center;">74,4</td><td style="text-align: center;">3,8</td><td style="text-align: center;">20,3</td></tr> <tr><td>Pierna / Pernil</td><td style="text-align: center;">72,9</td><td style="text-align: center;">5,4</td><td style="text-align: center;">20,5</td></tr> <tr><td>Carne Magra</td><td style="text-align: center;">71,3</td><td style="text-align: center;">6,0</td><td style="text-align: center;">21,4</td></tr> <tr><td>Costilla</td><td style="text-align: center;">59,4</td><td style="text-align: center;">22,5</td><td style="text-align: center;">18,7</td></tr> <tr><td>Tocino</td><td style="text-align: center;">10,8</td><td style="text-align: center;">85,8</td><td style="text-align: center;">2,9</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lomo	74,3	2,5	21,6	Brazo	74,4	3,8	20,3	Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5	Carne Magra	71,3	6,0	21,4	Costilla	59,4	22,5	18,7	Tocino	10,8	85,8	2,9	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																																
	Lomo	74,3	2,5	21,6																																
	Brazo	74,4	3,8	20,3																																
Pierna / Pernil	72,9	5,4	20,5																																	
Carne Magra	71,3	6,0	21,4																																	
Costilla	59,4	22,5	18,7																																	
Tocino	10,8	85,8	2,9																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																		
pH	5,4	6,1																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia																								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																		
E Coli O157:H7	Ausencia																																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	<p>La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																																			

AE

Adriana

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
--	--	---

REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	--	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001450 Chuleta: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - SAP 200001457 Costilla: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos - SAP 200001545 Tocino: 60 gr y 80 gr - SAP 200001692 Tocino carnudo: 60 gr y 80 gr - SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr a 40 gr <p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001707 Cabeza de lomo - SAP 200001682 Lomo limpio - SAP 200001706 Brazo - SAP 200001440 Bola de pierna - SAP 200001705 Bota de pierna - SAP 200001708 Centro de pierna - SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta. - SAP 200001688 Pernil de Cerdo <ul style="list-style-type: none"> ✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. ✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</p> <p>El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".</p>
----------------------------------	---

El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.
Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

El proveedor deberá acreditar:

- Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.
- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte.
- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.

FECHA ACTUALIZACIÓN: SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																														
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 - 6,1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP de coliformes fecales /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes / 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5,4 - 6,1	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	PARAMETROS	N	m	M	C	NMP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g	5	100	1000	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	5	100	500	1	Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0	Detección de Listeria monocitogenes / 25 g	5	0	0	0	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia	
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																														
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																																														
Formol	Negativo																																																														
pH a 20°C	5,4 - 6,1																																																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																													
Humedad %	55	70																																																													
Grasa %	-	30																																																													
Proteína %	15	-																																																													
PARAMETROS	N	m	M	C																																																											
NMP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1																																																											
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g	5	100	1000	1																																																											
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	5	100	500	1																																																											
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0																																																											
Detección de Listeria monocitogenes / 25 g	5	0	0	0																																																											
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																																													
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																																													
E Coli O157:H7	Ausencia																																																														
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																																														
2	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa" y se incluye: "sebo"...</p> <p>En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."</p> <p>En el rotulado se retira "Artículo 42".</p>																																																														

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" ... El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.

Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".

Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %		30
Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.

Se adiciona: • El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:

o

• En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos

- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001450 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bota de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase " Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.

En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así:

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos,

o

En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.

- Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

3

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4	Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".
5	Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.
6	Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos físicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados". <i>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</i> Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. <i>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021</i>
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. <i>Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021</i>
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23-SEP-2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24-SEP-2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24-SEP-2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24-SEP-2021	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24-SEP-2021	

