

CAPACITACIÓN PARA PROVEEDORES CÁRNICOS - RESTAURANTE LONG HANG.

Objetivo General.

Garantizar que **los proveedores externos de carne y pollo** cumplan con los requisitos sanitarios, técnicos y normativos exigidos por la legislación colombiana para prevenir riesgos alimentarios en el restaurante.



Rol del Proveedor en la Cadena Alimentaria.

- Son **el primer eslabón** en la cadena de inocuidad del restaurante.
- Deben suministrar **productos seguros, trazables y en condiciones sanitarias óptimas**.
- Obligación de **entregar certificados** de procedencia, guías sanitarias ICA y permisos INVIMA.
- Mantener **capacitaciones vigentes en BPM y manipulación de alimentos** para su personal de distribución.



CONTAMINACIÓN CRUZADA (Lo que deben cumplir los proveedores).

- Transporte de carnes **separadas** de otros productos (vegetales, lácteos, cocidos)
- Uso de contenedores exclusivos y etiquetados.
- Emplear **tapabocas, guantes, mallas para cabello y uniforme limpio** durante manipulación y descarga.
- Desinfectar superficies y vehículos antes de cada carga.
- Aplicar **POES** (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento).

Límite Crítico: Cero contactos directos entre productos crudos y listos para consumo (**NO COLOCARLO DIRECTAMENTE EN EL SUELO**).



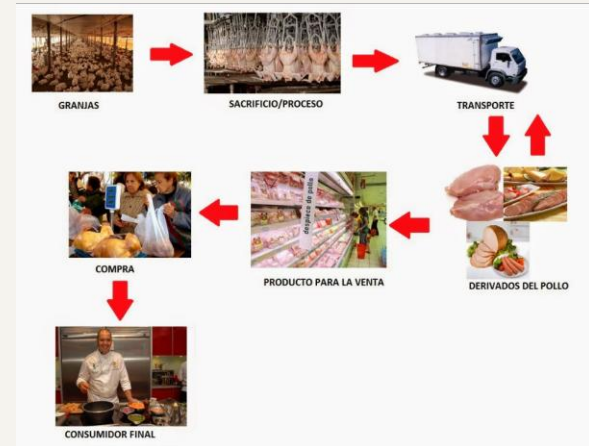
CADENA DE FRÍO

(Responsabilidad del Proveedor)

- Carne fresca y pollo deben llegar a **0–4 °C**, congelados a **-18 °C** o menos.
- Vehículos refrigerados ò neveras especiales para la conservación de la cadena de frío.
- Descarga rápida para no romper cadena de frío (>30 min = desviación).
- Aportar registros de temperatura al restaurante en cada entrega.

Transporte Especializado.

- Vehículos **isotérmicos y con mantenimiento preventivo**.
- Plan documentado de **limpieza y desinfección** con productos autorizados.
- Separar físicamente carne de otros alimentos.
- Conductores y ayudantes con **certificado de manipulación de alimentos vigente**.



Normatividad Aplicable al Proveedor

- **Decreto 1500 de 2007** – Sistema de inspección y control oficial para carne y productos cárnicos.
- **Resolución 2674 de 2013** – Requisitos sanitarios y BPM para manipulación de alimentos.
- **Resolución 810 de 2021** – Etiquetado y requisitos generales de alimentos.
- **Ley 9 de 1979 y Decreto 3075 de 1997** – Medidas sanitarias y sanciones.

Sanciones posibles por incumplimiento (INVIMA/Secretarías de Salud):

- Multas económicas.
- Decomiso de productos y cancelación de registro sanitario.
- Suspensión de contrato o restricción de ingreso al restaurante.



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Proveedores

- Capacitar y actualizar al personal que manipula y transporta carne.
- Higiene personal estricta (lavado de manos, tapabocas, guantes).
- Control documental: POES, registros de temperatura, certificaciones de salud.
- Evaluar y documentar el plan de **control de plagas** en vehículos y bodegas.
- Mantener **auditorías internas y externas** para verificar cumplimiento.



Checklist del Restaurante para Proveedores

- Temperatura de la carne a la llegada.
- Limpieza y estado del vehículo.
- Presencia de uniforme y certificados del personal.
- Integridad del empaque y trazabilidad.
- Rechazo inmediato ante desviaciones graves.



COMPROMISOS DE LOS PROVEEDORES

- Mantener **canales de comunicación** con el área de calidad del **restaurante**.
- Asegurar **entregas puntuales, limpias y con temperatura controlada**.
- Actualizar documentación y capacitaciones al menos **una vez al año**.
- Entender que **el incumplimiento puede significar sanciones y suspensión de contrato**.

