



Operation & Services

MATRIZ DE REQUISITOS CLIO

REQUISITOS DEL CLIENTE	REQUISITOS LEGALES	REQUISITOS IMPLICITOS	REQUISITOS DE LA ORGANIZACION
Recibir productos inocuos y de calidad Recibir atención a los requerimientos de forma adecuada y oportuna Recibir los productos a tiempo y de acuerdo a los solicitado	DECRETO 1500 DEL 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. RESOLUCIÓN 240 DE 2013: Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles. RESOLUCIÓN 2690 DE 2015: Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles. DECRETO 2270 DE 2011: Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se expide a través del presente decreto tienen por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 de 2012.	NTC:ISO 22000:2018: Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos — Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria. NTC:ISO 3100:2018: Por la cual se establece las directrices que se pueden adoptar para llevar a cabo la gestión de riesgo de la organización y a su contexto. NTC:ISO 5830:2019: Requisitos para el análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP).	Aumentar el número de estrategias comerciales. Puntualidad en la realización de tareas. Comunicación oportuna con el cliente para entrega. Cumplir con los criterios de inocuidad y calidad establecidos. Revisión previa a entrega. Contar con la infraestructura y el personal necesario.