

ACTA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALMACEN Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

UNIA – INSPCTRL – ACT – 004

Fecha: _____
 Hora de inicio de la inspección: _____
 Hora de la finalización de la inspección: _____
 Tiempo total de inspección: _____

Jefatura Dist.	N° Secuencia	Año

Conforme con la Solicitud N°: _____
 Registro Sanitario N°: _____

Nombre de la empresa: _____

Registro ☐ Renovación ☐ Rutinaria ☐ Modificación ☐ Traspaso ☐ Extraordinaria ☐
 Categoría de la Empresa Importadora: A1 ☐ A2 ☐ A3 ☐ B1 ☐ B2 ☐ B3 ☐ C1 ☐ C2 ☐ C3 ☐

Área construida: _____ Capacidad de almacenamiento (kg/lt producto terminado): _____
 Número de operarios: _____ N° de áreas diferenciadas: _____

CONTROL PARA INSPECCIÓN

Basado en el Reglamento para los requisitos sanitarios de fabricación, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano R.A. 19/2003

A. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM's)	Se 100	I -300	II 25	III 75	RG
1. INFRAESTRUCTURA					
Ubicación y áreas circundantes					
La ubicación es considerada satisfactoria. Art. 3.		N/A			
El local es de uso exclusivo Art. 6.		N/A			
Las vías de acceso, se encuentran en buen estado y son suficientes. Art. 7.		N/A			
Edificios					
Los locales y la planta están diseñados, construidos y mantenidos en condiciones tales que prevengan el riesgo de contaminación de los productos, y para cumplir toda la legislación aplicable. Art. 9.		N/A			
Las puertas y ventanas previenen la entrada de insectos, aves o animales. Art. 11.		N/A			
Los pisos son de materiales impermeables, durables, lisos, fáciles de limpiar y adecuados. Art. 10.		N/A			
Los techos, estructuras suspendidas y escaleras han sido construidos y son mantenidos para prevenir contaminación. Art. 9.		N/A			
Iluminación					
La iluminación es apropiada para las operaciones de producción e inspección, está protegida contra ruptura y no produce sombra o reflejo sobre el producto. Art. 12.		N/A			
Ventilación y Humedad					
La ventilación es suficiente para facilitar intercambio de aire que prevenga acumulación inaceptable de vapor, condensación o polvo y para remover aire contaminado. Art. 13.		N/A			
Instalaciones para personal					
Las instalaciones para el personal (servicios higiénicos) están diseñados y equipados y se operan de forma que se minimice el riesgo de contaminación. Art. 14.		N/A			
Se cuenta con vestuario para el personal Art. 36.		N/A			
2. PERSONAL					
La empresa asegura que los empleados estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo referente a temas de higiene y sanidad de los alimentos en general. Art. 34.		N/A			
Todo personal en contacto directo con los alimentos cuenta con carné sanitario, emitido por autoridad competente. Art. 29.					
La empresa asegura que los empleados estén adecuadamente adiestrados, instruidos y supervisados en lo que respecta a su actividad y los buenos hábitos del personal. Art. 32.		N/A			
El personal de limpieza y operarios cuentan con ropa de trabajo proporcionada, adecuadamente mantenida y usada. Art. 31 y Art. 33.		N/A			
Las normas de la empresa sobre higiene personal están documentadas y están adoptadas por todo el personal, incluyendo los visitantes. Estas están formuladas teniendo en cuenta el riesgo de contaminación para los productos. Art. 30.					
3. PRODUCTO TERMINADO					
La empresa almacena productos químicos no alimentarios de manera separada y controlada. Art. 25.					
Las condiciones de almacenamiento (apilamiento, distancias mínimas de separación respetadas) son las apropiadas para los alimentos terminados según criterio de riesgo. Art. 47, Art. 48, Art. 49.					
Los productos perecibles son almacenados de acuerdo a su perecibilidad, se verifica la temperatura en el centro térmico. Art. 47, Art. 49.					

La empresa Identifica los lotes de producto (código de lote, cantidad, procedencia, fecha de elaboración o ingreso a almacenes). Art. 50.			N/A			
La empresa almacena en la misma cámara simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar contaminación cruzada. Art. 47.						
Los alimentos destinados al consumidor y/o distribuidor están debidamente etiquetados. Art. 45.						
Se efectúa un monitoreo sistemático de la temperatura de cámaras frigoríficas, cámaras de congelación y freezers de almacenamiento de productos refrigerados. Art. 49.			N/A			
4. SERVICIOS (si aplica)						
Se cuenta con registros que demuestran la potabilidad del agua y/o hielo en las instalaciones. Art. 19.						
Se almacena el agua y/o hielo de manera adecuada y se limpia de manera periódica el sistema de alimentación - almacenamiento de agua. Art. 19.						
5. MANEJO DE DESECHOS						
La recolección y eliminación de efluentes líquidos se realiza usando el sistema de alcantarillado y no afecta el perímetro de las instalaciones. Art. 21.						
Existen sistemas adecuados para la recolección, colación y eliminación del material residual sólido. Art. 22.						
6. CONTROL DE PLAGAS						
Se cuenta con un procedimiento escrito con uso de registros, mismos que demuestran que la empresa mantiene bajo control la presencia de plagas. Art. 39.						:
Los insumos para el control de plagas son almacenados y manipulados tomando en cuenta todos los cuidados para evitar contaminación del producto alimenticio. Art. 39.						
7. TRANSPORTE						
Todos los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, son apropiados para su propósito y mantienen buenas condiciones higiénicas y previenen la alteración o contaminación del alimento. Art. 51.						
B. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANIDAD						
1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
La empresa tiene en funcionamiento un programa efectivo de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte, que prevenga la contaminación de los productos elaborados. Art. 38, Art. 52.						
Se cuenta con un procedimiento operacional de las tareas de limpieza y desinfección que incluye el uso de registros. Art. 38.						
Los implementos de limpieza y desinfección son de uso exclusivo para esta tarea y se encuentran fácilmente identificados. Art. 38.						
Los productos usados para la limpieza y desinfección están correctamente identificados y no se encuentran observados. Art. 38.						
TOTAL PRINCIPIOS 34	SATISFACTORIO	DEFICIENCIAS CRÍTICAS I	MAYORES II	MENORES III		
CALIFICACIÓN						
OBSERVACIONES INSPECTOR:			Firma del Inspector: Nombre: C.I.:			
OBSERVACIONES EMPRESA:			Firma del Responsable del Establecimiento: Nombre: C.I.:			

NOTA: Usar reverso si es necesario