

Empresa:

LISTA DE VERIFICACIÓN DE BPM PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS

RECORRIDO

REQUISITOS	Normativa	Criterio de Aceptación	S/N/NA	No Conformidad detectada (Mayor o Menor)	OBSERVACIONES
1. CONDICIONES EXTERNAS					
1.1	¿El establecimiento está ubicado en zonas exentas de polvos, humos, olores y otros contaminantes y fuera de lugares inundables?	Res. Nº 80/96 4.1.1	N		
1.2	¿El estado de los caminos internos y acceso a la planta se encuentran libres y mantenidos correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.2	N		
2. CONDICIONES INTERNAS					
<i>2.1 Condiciones edilicias e instalaciones zonas de elaboración</i>					
2.1.1	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.2	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.3	¿El sistema para evitar la acumulación de agua y/o líquidos de derrame funciona correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		
2.1.4	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.5	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.6	¿Las paredes poseen friso sanitario?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.7	¿La unión entre paredes, pisos y techos facilita la implementación de un adecuado procedimiento de limpieza y desinfección?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		
2.1.8	Las ventanas y aberturas poseen protección contra plagas? Las mismas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		
2.1.9	¿Posee ventilación natural y/o forzada?	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N		
2.1.10	En el caso de ser ventilación forzada ¿Está dirigida desde la zona limpia a la zona sucia?	Res. Nº 80/96 4.1.3.18	N		
2.1.11	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones edilicias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.12	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.13	¿La iluminación es suficiente y adecuada para verificar las condiciones de los alimentos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N		
2.1.14	¿Las luminarias con la protección antiestallido se encuentran en buen estado de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N		
2.1.15	¿Los equipos, utensilios y las superficies en contacto con alimentos son de material inocuo, resistentes a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección?	Res. Nº 80/96 4.1.4.1	N		
2.1.16	¿Los equipos y utensilios se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.1	N		
2.1.17	¿Poseen cestos de residuos con tapa?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	N		
2.1.18	¿Los cestos de residuos se encuentran identificados y la tapa es mecánica?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	R		
2.1.19	El flujo del personal y de las materias primas se realiza desde las zonas limpias a las zonas sucias?	Res. Nº 80/96 7.2	N		
2.1.20	¿Tiene implementado un sistema PEPS?	Res. Nº 80/96 7.1.3	N		
2.1.21	¿Tiene implementado barreras o sistemas que impidan la contaminación cruzada?	Res. Nº 80/96 7.2	N		
2.1.22	¿Cuenta con instalaciones para lavarse las manos en zonas de elaboración?	Art. 20 C.A.A Res. Nº 80/96 4.1.3.15/ 6.5	N		
2.1.23	¿Las temperaturas de proceso son correctas para los alimentos que se elaboran?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I		
2.1.24	La temperatura ambiente y la humedad de las distintas zonas esta controlada	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3 y R.1	R		
2.1.25	Locales refrigerados (CAMARAS/HELADERAS): ¿Posee un sistema para la medición y registro de las Tº y son adecuadas (temperatura de refrigeración/congelación/supercongelación)?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I		
<i>2.2 Condiciones edilicias e instalaciones zonas de almacenamiento</i>					

2.2.1	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.2	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.3	¿El sistema para evitar la acumulación de agua y/o líquidos de derrame funciona correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.2.4	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.5	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.6	¿Las paredes poseen friso sanitario?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	R			
2.2.7	¿La protección contra plagas en ventanas y aberturas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 7 y Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.2.8	¿Posee ventilación natural y/o forzada?	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N			
2.2.9	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones edilicias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.10	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.11	¿La iluminación es suficiente y adecuada para verificar las condiciones de los alimentos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N			
2.2.12	¿Las luminarias con la protección antiestallido se encuentran en buen estado de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	R			
2.2.13	¿Los alimentos ¿se almacenan y transportan internamente en condiciones tales que impidan la contaminación?	Res. Nº 80/96 8.1	N			
2.2.14	¿Los insumos, materias primas y productos terminados se encuentran en estanterías/pallets separadas físicamente entre sí de las paredes y del piso de manera tal que permita una adecuada limpieza y control de plagas de todos los sectores?	Art. 18 inc. 7 y Res. Nº 80/96 4.1.3.10	N			
2.2.15	¿Las estibas se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.1	N			
2.2.16	¿En el caso de existir sustancias como raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas, éstas se encuentran almacenadas en recintos separados cerrados o cámaras ?	Art. 18 inc. 14 C.A.A y Res. Nº 80/96 5.8	N			
2.2.17	¿Tiene implementado un sistema PEPS?	Res. Nº 80/96 7.1.3	N			
2.2.18	¿Poseen cestos de residuos con tapa? ¿Están identificados?	Res. Nº 80/96 4.1.3.15	R			
2.2.19	¿Existe un sector definido e identificado para el almacenamiento de productos no conformes y devoluciones?	Res. Nº 80/96 4.1.3.20 y R.1	N			
2.2.20	La temperatura ambiente y la humedad de las distintas zonas está controlada	RI	R			
2.2.21	Locales refrigerados (CAMARAS/HELADERAS): ¿Posee un sistema para la medición y registro de las Tº y son adecuadas (temperatura de refrigeración/congelación/supercongelación ?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I			
2.3	Condiciones de higiene					
2.3.1	Los productos y elementos de limpieza y desinfección ¿se encuentran identificados y almacenados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos?	Res. Nº 80/96 5.2.1	N			
3.	HIGIENE DEL PERSONAL					
3.1	¿La indumentaria que utiliza el personal se encuentra en condiciones higiénico sanitarias adecuadas?	Res. Nº 80/96 6.6	N			
3.2	¿Se observa personal realizando práctica higiénicas? NO escupir, NO fumar, NO mascar tabaco o chicle o comer	Res. Nº 80/96 6.7	N			
4	VESTUARIOS Y SANITARIOS					
4.1	¿Los vestuarios, sanitarios y duchas se encuentran en adecuadas condiciones de iluminación e higiene ?	Res. Nº 80/96 4.1.3.14 /5.2.5	N			
4.2	¿Los vestuarios, sanitarios y duchas, se encuentran en adecuadas condiciones de estructura?	Res. Nº 80/96 4.1.3.15	N			
4.3	¿Los sanitarios poseen los elementos y equipos de higiene personal adecuados?	Art. 20 C.A.A	N			
4.4	Existe cartelería que indique como se realiza un correcto lavado de manos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.14 /6.5	N			
REFERENCIAS:						
R.I: Reglamentación Interna		I: IMPRESCINDIBLE		S: SÍ		
X.XX: Punto de la Resolución Nº 80 GMC o CAA		N: NECESARIO		N: NO		
		R: RECOMENDABLE		NA: No Aplica		

.....
FIRMA DEL AUDITADO

.....
FIRMA DE LOS AUDITORES

.....
ACLARACIÓN

.....
ACLARACIÓN

.....
DNI

REFERENCIAS:

R.I: Reglamentación Interna

I: IMPRESCINDIBLE

S: SÍ

X.XX: Punto de la Resolución Nº 80 GMC o CAA

N: NECESARIO

N: NO

R: RECOMENDABLE

NA: No Aplica

