

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	
		REG-SIAG-14	
LISTA DE VERIFICACIÓN		Revisión 01	Página: 1 de 9

1.-DATOS GENERALES:

Nombre del Establecimiento : NUTRICION Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA E.J.R.L.

Ubicación (Provincia, distrito, localidad): SAN ROMAN - JULIACA.

Teléfono, fax, correo electrónico: _____

Tipo de Alimento (Marcar con una "X"):

Origen animal Origen vegetal Piensos

2.- DATOS DEL ALIMENTO O PIENSO:

ORIGEN ANIMAL (MARCAR "X")

- | | | |
|---|--|--|
| Carne de bovino <input type="checkbox"/> | Carne de pollo <input type="checkbox"/> | Huevos pardos de gallina <input type="checkbox"/> |
| Carne de ovino <input type="checkbox"/> | Carne de pavo <input type="checkbox"/> | Huevos blancos de gallina <input type="checkbox"/> |
| Carne de caprino <input type="checkbox"/> | Carne de avestruz <input type="checkbox"/> | Huevos de codorniz <input type="checkbox"/> |
| Carne de equino <input type="checkbox"/> | Carne de ganso <input type="checkbox"/> | Leche cruda <input type="checkbox"/> |
| Carne de alpaca <input type="checkbox"/> | Carne de gallina <input type="checkbox"/> | Miel de abeja <input type="checkbox"/> |
| Carne de llama <input type="checkbox"/> | Carne de pato <input type="checkbox"/> | Polen <input type="checkbox"/> |
| Carne de conejo <input type="checkbox"/> | Carne de codorniz <input type="checkbox"/> | Jalea Real <input type="checkbox"/> |
| Carne de cuy <input type="checkbox"/> | Carne de paloma <input type="checkbox"/> | Otro _____ <input type="checkbox"/> |

ORIGEN VEGETAL (MARCAR "X")

FRUTOS

- | | | |
|---|--|--|
| Aceituna (<i>Olea europea europea</i>) <input type="checkbox"/> | Lúcuma (<i>Pouteria lucuma</i>) <input type="checkbox"/> | Uva (<i>Vitis vinifera</i>) <input type="checkbox"/> |
| Albaricoque (Damascos) <input type="checkbox"/> | Mandarina (<i>Citrus reticulata</i>) <input type="checkbox"/> | Otros _____ <input type="checkbox"/> |
| Arándanos <input type="checkbox"/> | Mango (<i>Mangifera indica</i>) <input type="checkbox"/> | HORTALIZAS |
| Camu camu (<i>Myrciaria dublia</i>) <input type="checkbox"/> | Maracuyá (<i>Passiflora edulis</i>) <input type="checkbox"/> | Acelga (<i>Beta vulgaris var. cicla</i>) <input type="checkbox"/> |
| Carambola <input type="checkbox"/> | Membrillo (<i>Cydonia oblonga</i>) <input type="checkbox"/> | Aji Panca (<i>Capsicum chinense</i>) <input type="checkbox"/> |
| Cereza <input type="checkbox"/> | Moras <input type="checkbox"/> | Aji mono (<i>Capsicum frutescens</i>) <input type="checkbox"/> |
| Ciruela (<i>Spodias purpurea</i>) <input type="checkbox"/> | Naranja dulce (<i>Citrus sinensis</i>) <input type="checkbox"/> | Aji Amarillo (<i>Capsicum baccatum</i>) <input type="checkbox"/> |
| Cocona (<i>Solanum topiro</i>) <input type="checkbox"/> | Naranja agria (<i>Citrus aurantium</i>) <input type="checkbox"/> | Ajo (<i>Allium sativum</i>) <input type="checkbox"/> |
| Chirimoya (<i>Annona cherimola</i>) <input type="checkbox"/> | Nispero (<i>Eriobotrya japonica</i>) <input type="checkbox"/> | Alcachofa (<i>Cynara scolymus</i>) <input type="checkbox"/> |
| Dátiles <input type="checkbox"/> | Pacae (<i>Inga feuillei</i>) <input type="checkbox"/> | Amaranto <input type="checkbox"/> |
| Duraznero (<i>Prunus persica</i>) <input type="checkbox"/> | Palma aceitera (<i>Elaeis guineensis</i>) <input type="checkbox"/> | Apio (<i>Apium graveolens</i>) <input type="checkbox"/> |
| Frambuesas <input type="checkbox"/> | Palta (<i>Persea americana</i>) <input type="checkbox"/> | Arveja (<i>Pisum sativum</i>) <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fresa (<i>Fragaria vesca</i>) <input type="checkbox"/> | Papaya (<i>Carica papaya</i>) <input type="checkbox"/> | Berenjena (<i>Solanum melongena</i>) <input type="checkbox"/> |
| Granada (<i>Punica granatum</i>) <input type="checkbox"/> | Pera (<i>Pyrus communis</i>) <input type="checkbox"/> | Berro (<i>Nasturtium officinale</i>) <input type="checkbox"/> |
| Granadilla (<i>Passiflora ligularis</i>) <input type="checkbox"/> | Piña (<i>Ananas comosus</i>) <input type="checkbox"/> | Betarraga (<i>Beta vulgaris</i>) <input type="checkbox"/> |
| Grosellas <input type="checkbox"/> | Pomarroza <input type="checkbox"/> | Brócoli (<i>Brassica oleracea var. italica</i>) <input type="checkbox"/> |
| Guanábana (<i>Annona muricata</i>) <input type="checkbox"/> | Banano (<i>Musa xparadisíaca</i>) <input type="checkbox"/> | Caigua (<i>Cyclanthera pedata</i>) <input type="checkbox"/> |
| Guayaba (<i>Psidium quajaba</i>) <input type="checkbox"/> | Sauco <input type="checkbox"/> | Calabaza (<i>Cucurbita pepo</i>) <input type="checkbox"/> |
| Higo (<i>Ficus carica</i>) <input type="checkbox"/> | Tangelo <input type="checkbox"/> | Camote (<i>Ipomoea batatas</i>) <input type="checkbox"/> |
| Kiwi <input type="checkbox"/> | Tangerina <input type="checkbox"/> | Cebolla (<i>Allium cepa</i>) <input type="checkbox"/> |
| Lima <input type="checkbox"/> | Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>) <input type="checkbox"/> | Cebolla china (<i>Allium fistulosum</i>) <input type="checkbox"/> |
| Limón sutil (<i>Citrus aurantifolia</i>) <input type="checkbox"/> | Toronja o Pomelo (<i>Citrus paradisi</i>) <input type="checkbox"/> | Cebollino <input type="checkbox"/> |
| Limón (<i>Citrus limon</i>) <input type="checkbox"/> | Tuna (<i>Opuntia ficus-indica</i>) <input type="checkbox"/> | Col (<i>Brassica oleracea</i>) <input type="checkbox"/> |

LISTA DE VERIFICACIÓN

Revisión 01

Página: 2 de 9

Col china (tipo Pak-choi)	<input type="checkbox"/>	HORTALIZAS DE FRUTO	Piñones	<input type="checkbox"/>
Col de Bruselas	<input type="checkbox"/>	Melón (<i>Cucumis Melo</i>)	Otros _____	
Coliflor (<i>Brasica oleracea var botrytis</i>)	<input type="checkbox"/>	Pepino dulce (<i>Solanum muricatum</i>)	HIERBAS	
Espárragos (<i>Asparagus officinalis</i>)	<input type="checkbox"/>	Sandia (<i>Citrullus lanatus</i>)	Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>)	<input type="checkbox"/>
Espinaca (<i>Spinacia oleracea</i>)	<input type="checkbox"/>	Otros _____	Ajenjo	<input type="checkbox"/>
Frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	<input type="checkbox"/>	GRAMÍNEAS	Borraja	<input type="checkbox"/>
Garbanzo (<i>Cicer arietinum</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>	Caña de azúcar	Culantro (<i>Coriandrum sativum</i>)	<input type="checkbox"/>
Haba (<i>Vicia faba</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>	Otros _____	Estragón	<input type="checkbox"/>
Hongos comestibles (Champiñón)	<input type="checkbox"/>	CEREALES EN GRANO	Hierbabuena	<input type="checkbox"/>
Lechuga (<i>Lactuca sativa</i>)	<input type="checkbox"/>	Arroz (<i>Oryza sativa</i>)	Hinojo	<input type="checkbox"/>
Lenteja (<i>Lens culinaris</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>	Avena (<i>Avena sativa</i>)	Huacaráy (<i>Tagetes minuta</i>)	<input type="checkbox"/>
Maca (<i>Lepidium meyenii</i>)	<input type="checkbox"/>	Cañihua (<i>Chenopodium pallidicaule</i>)	Laurel (<i>Laurus nobilis</i>)	<input type="checkbox"/>
Mashua (<i>Tropaeolum tuberosum</i>)	<input type="checkbox"/>	Cebada (<i>Hordeum vulgare</i>)	Mejorana	<input type="checkbox"/>
Maíz dulce (en la mazorca)	<input type="checkbox"/>	Centeno (<i>Secale cereale</i>)	Menta	<input type="checkbox"/>
Nabo (<i>Brassica napus</i>)	<input type="checkbox"/>	Kivicha (<i>Amaranthus caudatus</i>)	Orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	<input type="checkbox"/>
Oca (<i>Oxalis tuberosa</i>)	<input type="checkbox"/>	Mijo	Perejil (<i>Petroselinum crispum</i>)	<input type="checkbox"/>
Olluco (<i>Ullucus tuberosus</i>)	<input type="checkbox"/>	Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>	Romero
Pallar (<i>Phaseolus lunatus</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sorgo	Ruda	<input type="checkbox"/>
Papa (<i>Solanum tuberosum</i>)	<input type="checkbox"/>	Trigo (<i>Triticum aestivum</i>)	Salvia	<input type="checkbox"/>
Páprika (<i>Capsicum annuum var. annuum</i>)	<input type="checkbox"/>	Otros _____	Tomillo	<input type="checkbox"/>
Pepino (<i>Cucumis sativus</i>)	<input type="checkbox"/>	NUECES Y SEMILLAS	Otros _____	
Pimiento	<input type="checkbox"/>	Ajonjolí	ESPECIAS	
Pluca (<i>Colocasia esculenta</i>)	<input type="checkbox"/>	Almendra (<i>Prunus dulcis</i>)	Achiote (<i>Bixa orellana</i>)	<input type="checkbox"/>
Rabanitos (<i>Raphanus sativus</i>)	<input type="checkbox"/>	Avelana (<i>Corylus avellana</i>)	Acaparras	<input type="checkbox"/>
Rocoto (<i>Capsicum pubescens</i>)	<input type="checkbox"/>	Cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)	Canela	<input type="checkbox"/>
Soya (<i>Glycine soja</i>)	<input type="checkbox"/>	Café (<i>Coffea arabica</i>)	Clavo de olor	<input type="checkbox"/>
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	<input type="checkbox"/>	Canola o colza (<i>Brassica napus var. napus</i>)	Comino (<i>Cuminum cyminum</i>)	<input type="checkbox"/>
Tomatillo (<i>Physalis</i> L.)	<input type="checkbox"/>	Castaña (<i>Bertholletia excelsa</i>)	Jengibre (Kion) (<i>Zingiber officinale</i>)	<input type="checkbox"/>
Vainita (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	<input type="checkbox"/>	Coco (<i>Cocos nucifera</i>)	Nuez moscada	<input type="checkbox"/>
Yacón (<i>Smallanthus sonchifolius</i>)	<input type="checkbox"/>	Linaza	Pimienta (<i>Piper nigrum</i>)	<input type="checkbox"/>
Yuca (<i>Manihot esculenta</i>)	<input type="checkbox"/>	Maní (<i>Arachis hypogaea</i>)	Vainilla	<input type="checkbox"/>
Zanahorias (<i>Daucus carota</i>)	<input type="checkbox"/>	Mostaza india (<i>Brassica juncea</i>)	Otros _____	
Zapallo (<i>Cucurbita maxima</i>)	<input type="checkbox"/>	Nuez		
Otros _____		Pecana		

TIPO DE PROCESAMIENTO PRIMARIO (MARCAR "X")

Dividido	<input checked="" type="checkbox"/>	Cortado	<input type="checkbox"/>	Envasado	<input checked="" type="checkbox"/>
Partido	<input checked="" type="checkbox"/>	Limpiado	<input type="checkbox"/>	Encerado	<input type="checkbox"/>
Seleccionado	<input checked="" type="checkbox"/>	Desgrasado	<input type="checkbox"/>	Peletizado	<input type="checkbox"/>
Rebanado	<input type="checkbox"/>	Descascarillado	<input type="checkbox"/>	Despulpe	<input type="checkbox"/>
Deshuesado	<input type="checkbox"/>	Molido	<input type="checkbox"/>	Secado natural	<input type="checkbox"/>
Picado	<input type="checkbox"/>	Refrigerado	<input type="checkbox"/>	Extracción	<input type="checkbox"/>
Peñado	<input checked="" type="checkbox"/>	Congelado	<input type="checkbox"/>	Homogeneizado	<input type="checkbox"/>
Desollado	<input type="checkbox"/>	Ultracongelado	<input type="checkbox"/>	Filtrado	<input type="checkbox"/>
Triturado	<input type="checkbox"/>	Descongelado	<input type="checkbox"/>	Otro <u>arraspamiento.</u>	

PIENSOS (MARCAR "X")

Alimento balanceado para bovinos	<input type="checkbox"/>	Forraje verde de maíz	<input type="checkbox"/>	Otros vegetales, sus productos y subproductos:	
Alimento balanceado para ovinos	<input type="checkbox"/>	Forraje verde de soja	<input type="checkbox"/>	Melaza	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para caprinos	<input type="checkbox"/>	Harina de alfalfa	<input type="checkbox"/>	Harina de algas (por desecación y trituración de algas y posterior lavado para reducir su contenido de yodo)	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para gallinas	<input type="checkbox"/>	Harina de semilla de algodón	<input type="checkbox"/>	Polvos y extractos de plantas	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para conejos	<input type="checkbox"/>	Harina de soja	<input type="checkbox"/>	Extractos proteínicos vegetales (proporcionados solamente a las crías)	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para cuyes	<input type="checkbox"/>	Harina de trébol	<input type="checkbox"/>	Espicias	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para codornices	<input type="checkbox"/>	Heno	<input type="checkbox"/>	Plantas aromáticas	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para pollos	<input type="checkbox"/>	Hojas o coronas de nabo forrajeras	<input type="checkbox"/>	Otros _____	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para pavos	<input type="checkbox"/>	Hojas o coronas de remolacha forrajera	<input type="checkbox"/>	Materias primas de origen animal	
Alimento balanceado para patos	<input type="checkbox"/>	Kudzú	<input type="checkbox"/>	Leche cruda	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para gansos	<input type="checkbox"/>	Maiz, forraje seco	<input type="checkbox"/>	Leche en polvo	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para aveztruces	<input type="checkbox"/>	Maiz en grano, salvado, harinilla, torta de presión de gérmenes y gluten	<input type="checkbox"/>	Leche desnatada, leche desnatada en polvo	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para palomas	<input type="checkbox"/>	Mandioca	<input type="checkbox"/>	Suero de leche, suero de leche en polvo, suero de leche parcialmente delactosado en polvo, proteína de suero en polvo (mediante tratamiento físico)	<input type="checkbox"/>
Alimento balanceado para équidos	<input type="checkbox"/>	Mijo en grano	<input type="checkbox"/>	Caseína en polvo	<input type="checkbox"/>
Otros _____					
Materias primas de origen vegetal					
Algarobas	<input type="checkbox"/>	Orujo de manzana desecado	<input type="checkbox"/>	Lactosa en polvo	<input type="checkbox"/>
Algarrobo, vainas y harinas	<input type="checkbox"/>	Orujo de uva desecado	<input type="checkbox"/>	Cuajada y leche cortada (agria)	<input type="checkbox"/>
Alfalfa	<input type="checkbox"/>	Paja y forraje seco de arroz	<input type="checkbox"/>	Huevos y ovoproductos	<input type="checkbox"/>
Avena en grano, copos, harinilla, cáscaras y salvado	<input type="checkbox"/>	Paja y forraje seco de avena	<input type="checkbox"/>	Otros _____	
Bellotas	<input type="checkbox"/>	Paja y forraje seco de centeno	<input type="checkbox"/>	Materias primas de origen mineral	
Calabazas	<input type="checkbox"/>	Paja y forraje seco de sorgo	<input type="checkbox"/>	Sal marina sin refinar	<input type="checkbox"/>
Cáscara de almendras	<input type="checkbox"/>	Paja y forraje seco de trigo	<input type="checkbox"/>	Sal gema bruta de mina	<input type="checkbox"/>
Cáscara de semilla de algodón	<input type="checkbox"/>	Papas	<input type="checkbox"/>	Sulfato de sodio	<input type="checkbox"/>
Cebada en grano, proteínas y harinilla	<input type="checkbox"/>	Pasto de Bermuda	<input type="checkbox"/>	Carbonato de sodio	<input type="checkbox"/>
Centeno en grano y harinilla	<input type="checkbox"/>	Peladuras y torta de presión de cacao	<input type="checkbox"/>	Bicarbonato de sodio Cloruro de sodio	<input type="checkbox"/>
Fécula de papas	<input type="checkbox"/>	Proteína de papas	<input type="checkbox"/>	Cloruro de potasio	<input type="checkbox"/>
Festuca	<input type="checkbox"/>	Puipa de cítricos desecada	<input type="checkbox"/>	Conchas de animales acuáticos, Carbonato de calcio	<input type="checkbox"/>
Forraje de girasol	<input type="checkbox"/>	Pulpa de manzana húmeda	<input type="checkbox"/>	Lactato de calcio	<input type="checkbox"/>
Forraje de remolacha	<input type="checkbox"/>	Pulpa de papas (subproducto de feculería)	<input type="checkbox"/>	Gluconato cálcico	<input type="checkbox"/>
Forraje de semilla de colza	<input type="checkbox"/>	Pulpa de remolacha azucarera desecada	<input type="checkbox"/>	Fosfato bicálcico defluorado	<input type="checkbox"/>
Forraje ensilado	<input type="checkbox"/>	Raíces vegetales para forrajes	<input type="checkbox"/>	Fosfato monocálcico defluorado	<input type="checkbox"/>
Forraje seco de alfalfa	<input type="checkbox"/>	Raicillas de malta	<input type="checkbox"/>	Fosfato monosódico	<input type="checkbox"/>
		Residuos de cerveza		Fosfato cálcico y magnésico	

LISTA DE VERIFICACIÓN

Revisión 01

Página: 4 de 9

Forraje seco de algodón	<input type="checkbox"/>	Semillas de algodón	<input type="checkbox"/>	Fosfato cálcico y sódico	<input type="checkbox"/>
Forraje seco de caña de azúcar	<input type="checkbox"/>	Semillas de Girasol	<input type="checkbox"/>	Óxido de magnesio (magnesio anhidro)	<input type="checkbox"/>
Forraje seco de maíz	<input type="checkbox"/>	Sorgo en grano	<input type="checkbox"/>	Sulfato de magnesio	<input type="checkbox"/>
Forraje seco de mijo	<input type="checkbox"/>	Torta de presión de germen de arroz	<input type="checkbox"/>	Cloruro de magnesio	<input type="checkbox"/>
Forraje seco de soja	<input type="checkbox"/>	Torta de presión de nueces	<input type="checkbox"/>	Carbonato de magnesio	<input type="checkbox"/>
Forraje seo de garbanzo	<input type="checkbox"/>	Torta de presión de avellanas	<input type="checkbox"/>	Fosfato de magnesio	<input type="checkbox"/>
Forraje verde de gramíneas	<input type="checkbox"/>	Trébol	<input type="checkbox"/>	Sulfato de sodio	<input type="checkbox"/>
Forraje verde de trigo (planta entera)	<input type="checkbox"/>	Trigo en grano, harinilla, salvado, pienso de gluten, gluten y gérmenes	<input type="checkbox"/>	Otros _____	
Forraje verde de alfalfa	<input type="checkbox"/>	Torta de soya	<input type="checkbox"/>		
Forraje verde de caña de azúcar	<input type="checkbox"/>	Otros _____			

OBSERVACIONES: LA EMPRESA PRESENTA LA SOLICITUD DE AMPLIACION DE AUTORIZACION SANITARIA PARA PROCESAMIENTO DE PELADO, PARTIDO Y SELECCIONADO. (MAÍZA, GARBANZO Y PALLAR).

NOTA: EN LOS CAMPOS DONDE INDICA OTRO, ESPECIFICAR EL PRODUCTO.

3.- HALLAZGOS DE LA INSPECCIÓN:

CONDICIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO							
INTERROGANTES	SI	NO	OBSERVACION	INTERROGANTES	SI	NO	OBSERVACION
1.- El establecimiento es exclusivo para el procesamiento de alimentos agropecuarios primarios destinados al consumo humano; o exclusivo para el procesamiento de los piensos.	✓			6.- Se realiza tratamiento al agua potable antes de que ingrese al proceso productivo en el establecimiento.	✓		
2.- El establecimiento está libre de conexiones con otros ambientes o locales incompatibles a la producción de alimento	✓			7.- ¿El abastecimiento de agua es el adecuado (sistema de distribución y almacenamiento)?	✓		
3.- Existe un área de exclusión donde se acopia los residuos (sólidos o líquidos cuando corresponda) alejados de los ambientes y/o salas de proceso y almacenes.	✓			8.- ¿Se realiza controles microbiológicos de los procesos críticos?	✓		
4.- El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias que pudiera indicar la presencia de plagas en los almacenes, ambientes y/o salas de proceso.	✓			9.- Los ambientes o salas de proceso cuentan con contenedores para la disposición de residuos sólidos en cada zona y se encuentran en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.	✓		
5.- Las áreas o ambientes se encuentran adecuadamente señalizados con carteles resistentes, con avisos referidos a buenas prácticas de producción, manufactura y a seguridad.	✓			10.- ¿Cuenta con un comedor para el personal, ubicado lejos de los almacenes, ambientes y/o salas de proceso?		✓	
DISPOSICIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO							
1.- ¿La distribución de los ambientes permite la adopción de buenas prácticas y medidas de prevención de contaminación?	✓			3.- ¿La ubicación del establecimiento, está libre de peligros, olores fuertes, humo polvo, etc.?	✓		

2.- ¿Las estructuras (pisos, paredes y techo) son sólidos, de material duradero, fáciles de limpiar y desinfectar?	✓			4.- ¿El establecimiento cuenta con un sistema de desinfección que evita la contaminación del alimento o pienso que se produce?	✓		
ESTRUCTURA E INSTALACIONES							
1.- ¿El establecimiento se encuentra protegido contra?: a) Inundaciones. (Pendientes, drenajes, etc.)	✓			5.- El diseño y construcción del establecimiento permite reducir el potencial de contaminación.	✓		
b) Infestaciones por plagas, (hermeticidad, otros)	✓						
c) Acumulación de desechos líquidos, sólidos, gaseosos.	✓						
d) Riesgos eléctricos e incendios	✓						
2.- ¿Para proteger el alimento, el establecimiento dispone de un área adecuada y exclusiva para almacenamiento de alimentos?	✓			6.- ¿Se dispone de medios adecuados de ventilación mecánica que permitan controlar la temperatura, la generación de malos olores y/o riesgo de contaminación cruzada?	✓		
3.- ¿Se cuenta con almacenes exclusivos para las materias primas e insumos que intervienen en el proceso productivo?	✓			7.- ¿Los ambientes o salas están provistas de equipos para la protección contra plagas?	✓		
4.- ¿Las instalaciones de los ambientes de procesamiento y almacenamiento poseen un espacio suficiente para las operaciones de sanitización?	✓			8.- ¿La iluminación natural o artificial, permite la realización de operaciones de manera higiénica y limpia en áreas de manipulación de alimentos?	✓		
EQUIPOS							
1.- ¿Las superficies del mobiliario en contacto directo con los alimentos son de material que permite su limpieza y desinfección?	✓			5.- ¿Los vehículos no contaminan el alimento o envases (con olores, residuos de insecticidas, alimentos infestados, etc.)?	✓		
2.- ¿Las superficies del mobiliario en contacto directo con los alimentos son de material inerte, no absorbentes, atóxicos, sin olores ni sabores?	✓			6.- ¿Los medios de traslado de producto se mantienen en estado integral de limpieza y funcionamiento?	✓		
3.- Los vehículos para el traslado de productos dentro de los ambientes y/o salas de proceso son de material que facilita su limpieza y desinfección.	✓			7.- ¿Los equipos de medición tienen calibración vigente y el registro de verificación y mantenimiento se encuentra al día?	✓		
4.- ¿Los equipos y/o instrumentos de control son suficientes y precisos además de estar diseñados y contruidos con materiales que pueden limpiarse y mantenerse fácilmente?	✓		EL CUCHILLO ES INADECUADO MESAS INADECUADAS	8.- ¿Existen instrumentos que permiten la vigilancia de los parámetros de temperatura y/o humedad?	✓		
SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS							
1.- Los servicios higiénicos (aparatos sanitarios, accesorios y ambientes en general) se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.	✓			3.- Los servicios higiénicos tienen adecuado abastecimiento de agua y están equipados con jabón líquido y/o sustancia sanitizante, secador de manos y/o papel higiénico.	✓		
2.- ¿Los servicios higiénicos tienen conexión directa con las salas de proceso?	✓			4.- Existen avisos que indiquen "lavarse las manos después de hacer uso de los servicios higiénicos".	✓		
DEL PERSONAL							
1. La capacitación al personal sobre lo relacionado con las BPM y el HACCP, se encuentra debidamente documentado y/o registrado?	✓			7. ¿Existe adecuada protección de seguridad (ejm. protectores auditivos, fajas, etc.) utilizada en las áreas designadas?	✓		
2.- ¿Se cuenta con un programa de capacitación a todo el personal el cual se cumple e incluye? a) Buenas Prácticas de Manufactura	✓			8. ¿El equipo y las medidas de seguridad son tenidos en cuenta en los procedimientos de saneamiento del establecimiento, especialmente cuando se utilizan químicos peligrosos (ej., traje de lluvia, gafas protectoras, guantes	✓		
b) HACCP	✓						

				de manos con indumentaria adecuada?			
8.- ¿Se evita la acumulación de desechos y/o desperdicios en las áreas de manipulación, y almacenamiento de alimentos?	✓			21.- ¿Se cuenta con un procedimiento de control de plagas aprobado y detallado, indicando prácticas actuales?	✓		
9.- ¿Existen instalaciones adecuadas y debidamente ubicadas para la limpieza de insumos, utensilios y equipos?	✓			22. Se utiliza productos químicos aprobados por la autoridad Sanitaria Competente.	✓		
10.- ¿Se cuenta con los servicios de higiene bien ubicados para el personal?	✓			23. Todos los pesticidas se encuentran almacenados en lugares cerrados, convenientemente separados y a temperatura y ventilación adecuadas.	✓		
a) femenino: Inodoro, lavatorio y ducha	✓			24. Existen registros de recepción y uso de los pesticidas, la concentración, cantidad usada, forma de aplicación y cantidades sobrantes.	✓		
b) masculino: Inodoro, lavatorio, urinario y ducha	✓			25. Todo el personal involucrado en la utilización de los pesticidas, está adecuadamente capacitado para la tarea. Se mantienen los registros y certificados de dicha capacitación.	✓		
11.- ¿Las instalaciones cuentan con vestuarios en número y diseño adecuado para el personal?	✓			26. La frecuencia de inspección es adecuada a fin de facilitar la detección puntual de los problemas de plagas, potenciales o reales, y la planificación de acciones correctivas correspondientes y su respectiva documentación.	✓		
12.- ¿Existen letreros claros que instruyen sobre la desinfección de manos en las salas de proceso, servicios higiénicos y otros?	✓			27.- ¿Las instalaciones y equipos están en estado apropiado que facilita su saneamiento y prevención de contaminación cruzada?	✓		
INOCUIDAD							
1.- ¿Se cuenta con parámetros de control microbiológico, químicos o físicos basados en principios científicos sólidos lo que se encuentran documentados en planes y procedimientos de vigilancia que indique métodos y límites?	✓			17. Los resultados del control de los productos terminados se encuentran dentro de los límites de aceptación o rechazo de acuerdo a los planes de inspección y ensayo correspondientes. Se dispone del producto que no cumple con los requisitos especificados, por personal autorizado, y se toman las acciones correspondientes, quedando registros de las mismas.	✓		
2.- Se han definido mecanismos para evitar la contaminación microbiológica del alimento a través de la manipulación de superficies de contacto o aire, como: a) Acceso restringido a áreas de Producción y/o procesamiento	✓			18. Se realiza la inspección de equipos asociados al control de proceso y de los PCC, previa a la puesta en marcha de los mismos, y se encuentra registrada.	✓		
b) Limpieza y desinfección de superficies luego de uso.	✓			19. Los registros de producción se encuentran revisados y firmados por personal responsable.	✓		MEJORAR REGISTRO DE EVALUACION DE PROVEEDORES
3.- ¿Los utensilios y equipos portátiles ya limpios y desinfectados se almacenan en lugares que previenen una contaminación de los mismos?	✓		UTENSILIOS YA DECUADO (CUCHELLO) -	20. Se encuentra establecida e implementada la metodología para recuperar los productos que posteriormente a la liberación, se detecta que no se encuentra en condiciones de ser comercializados	✓		
4.- ¿Se cuenta con sistemas que permitan reducir el riesgo de contaminación por sustancias extrañas en el producto así como su detección oportuna?	✓			21. Los puntos de control del proceso, es decir, la adición de ingredientes, mezclas, temperaturas, tiempos, etc. son controlados adecuadamente, evaluados y registrados.	✓		

5.- ¿Existen sistemas que aseguren un control eficaz de temperatura, tiempo y/o peso para el logro de un alimento inocuo?	✓			22. Las actividades del proceso están debidamente registrados para facilitar su trazabilidad.	✓		
6.- ¿Se han definido límites críticos de temperatura, tiempo y/o peso (PCC)?	✓			23. Las instrucciones y/o procedimientos se encuentran disponibles para el operador	✓		
7.- ¿Los dispositivos de registro de temperatura, tiempo y/o peso se inspeccionan a intervalos regulares para comprobar su exactitud?	✓			24. Las condiciones de tiempo/temperatura aseguran el adecuado tratamiento térmico, de acuerdo a lo establecido en el proceso para asegurar la inocuidad del producto terminado	✓		
8.- Existen procedimientos, especificaciones y métodos de ensayos físicoquímicos, microbiológicos y sensoriales documentados, usados para el control de materias primas, insumos y productos terminados.	✓			25. El operador cuenta con los procedimientos para la manipulación, almacenaje y uso de	✓		
				26. El producto generado como reproceso, se encuentra identificado adecuadamente y registrado para facilitar su trazabilidad.	✓		
9. ¿En el control de los puntos críticos (PCC) se han aplicado las medidas preventivas conforme al diseño Plan HACCP implementado?	✓			27. Se realizan controles del fechado e identificación del producto. Estas actividades se encuentran documentadas y/o registradas.	✓		
10. ¿El Sistema de vigilancia y la frecuencia de su aplicación se realiza conforme al diseño del Plan HACCP implementado y se registran adecuadamente?	✓			28. El agua que se utiliza en los procesos de elaboración y por el personal, es segura. Cuando es necesario, el agua es obrada para asegurar la provisión de agua segura y se controla la concentración de cloro residual. Dichas acciones están debidamente documentadas y registradas.	✓		AGUA TRATADA DE RED PÚBLICA, POR COMPRA Y ALMACENADO EN EL TANQUE.
11. ¿Se verifica que se cumple con la aplicación inmediata de las medidas correctivas previstas en el Plan HACCP implementado cuando el sistema de vigilancia detecta en un PCC valores fuera de los límites críticos establecidos?	✓			29. Se realizan controles microbiológicos al agua con la frecuencia adecuada y en diversos puntos de la línea de abastecimiento. Hay registros de dichos controles. En caso de desvíos se toman las acciones correctivas correspondientes.	✓		
12. Existen procedimientos documentados e implementados de RETENCIÓN Y RECHAZO para los productos elaborados durante un desvío en un PCC.	✓			30. El establecimiento cuenta con un sistema eficaz y en funcionamiento de evacuación de efluentes y aguas residuales. Se asegura la no existencia de conexiones cruzadas entre el agua segura y aguas residuales y/o no seguras	✓		
13. Se realiza un control en la recepción de los insumos y materias primas, para verificar que los mismos cumplan con las especificaciones correspondientes. Se dejan registro de dichas verificaciones.	✓			31. Los aditivos empleados en el agua para generación de vapor son adecuados para cada uso. Se encuentran aprobados.	✓		n/c.
14. Los materiales de empaque son controlados para verificar la conformidad de los mismos con las especificaciones de acuerdo a lo establecido en los procedimientos. Se registran los controles de recepción, protocolos de análisis y/o compromiso escrito del proveedor	✓			32. Los aditivos empleados en el agua helada son adecuados para cada uso. Se encuentran aprobados.	✓		
15. Para todos los productos terminados es posible realizar la trazabilidad de los mismos, en todas las etapas, desde los insumos hasta el producto terminado, basándose en los registros existentes.	✓			33. El aire comprimido usado en las áreas críticas de procesamiento es purificado adecuadamente y filtrado para remover la suciedad, aceite y agua	✓		n/c.

16. Los análisis de productos terminados referidos por alguna causa específica del proceso, se llevan a cabo y se evalúan de acuerdo a la inspección y/o ensayo y/o las especificaciones para los productos.

✓									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

OBSERVACIONES: PRESENTA MESAS INADECUADAS PARA EL PELADO Y PARTIDO DE HABAS. / EL EQUIPO O MATERIAL DE PELADO Y PARTIDO DE HABAS ES INADECUADO (CUCHILLO) / NO CUENTA CON PUNTO DE LAVADO DE TANQUES EN EL AREA DE PELADO Y PARTIDO DE HABAS. Y LA FRECUENCIA. / LA CAPACIDAD DE PRODUCCION POR TURNO DE 8 HORAS ES DE 50 KG. DE HABAS PELADO Y PARTIDAS. SE RECOMIENDA CUMPLIR LOS PROCESOS DESCRITOS EN SU MANUAL.



MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
 DIRECCION EJECUTIVA PUNO

Ing. Richar Quispe López
 Analista Básico en Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria

[Handwritten signature]

Auditor/Inspector SENASA

Firma/Sello

07/02/2022
 17:00 PM.

Fecha/Hora