

F01 - Condiciones estructurales para establecimientos procesadores

Rev.3.0

<i>Basado en los términos de las directivas y reglamentos CE/178/2002, 852 y 853/2004</i>	
Establecimiento:	Registro:
Oficiales de Verificación:	Representantes de Establecimiento:
Fecha de inicio:	Fecha de finalización:

NC= No Conformidad **CP=** Conformidad Parcial **C=** Conformidad **A=** Aprueba **NA=** No aprueba

Exigencias sanitarias generales relativas a la construcción y materiales					
	NC	CP	C	A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Diagrama de flujos de producción					
1.1 Áreas adecuadas en términos de tamaño, disposición e higiene.					
1.2 Se evita el cruce de líneas de producción y la contaminación cruzada.					
2. Área de recepción					
2.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento					
2.2 Piso, paredes y tumbados facilitan fácil limpieza y desinfección					
2.3 Sistema de agua potable y drenaje es efectivo y adecuado.					
2.4 El área física está diseñada de manera que evita el ingreso de plagas.					
3. Área de procesamiento					
3.1 <u>Pisos</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso.					
3.2 <u>Pisos</u> . De drenaje eficiente. No hay charcos o agua fluyendo libremente					
3.3 <u>Paredes</u> . Material impermeable de fácil limpieza y desinfección.					
3.4 <u>Tumbado/Techo</u> . De fácil limpieza y desinfección. No poroso					
3.5 <u>Puertas</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso					
3.6 <u>Ventilación</u> . Adecuada y suficiente. Permite la extracción de vapor					
3.7 <u>Iluminación</u> . De suficiente intensidad y protegida.					

	N	CP	C	A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
4. Lavabos					
4.1 Áreas de entrada y en número suficiente. (referencia de normas)					
4.2 Que eviten la contaminación cruzada.					
4.3 Con jabón y/o desinfectante autorizado para su uso con alimentos.					
4.4 Acceso a toallas desechables u otro sistema de secado higiénico, que evite la contaminación.					
5. Cámaras térmicas y/o refrigeración					
5.1 <u>Pisos</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso					
5.2 <u>Pisos</u> . De drenaje eficiente. No hay charcos o agua fluyendo libremente					
5.3 <u>Paredes</u> . Material impermeable de fácil limpieza y desinfección.					
5.4 <u>Tumbado/Techo</u> . De fácil limpieza y desinfección. Libre de óxido.					
5.5 <u>Puertas</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. Libre de óxido					
5.6 <u>Iluminación</u> . De suficiente intensidad y protegida.					
5.7 <u>Capacidad</u> . Mantienen al producto en los rangos mínimos de temperatura ¹					
5.8 <u>Monitoreo</u> . Existe un eficiente sistema de registro de temperatura (automático y/o manual) según aplique.					
6. Protección contra plagas / roedores					
6.1 Adecuado aislamiento del exterior como para evitar intrusiones					
7. Instrumentos y equipamiento que estén en contacto con el producto					
7.1 Materiales libres de óxido y de fácil limpieza y desinfección.					
8. Residuos y/o desperdicios					
8.1 Contenedores de fácil limpieza y desinfección.					
8.2 Área de almacenamiento adecuada que evite contaminación cruzada.					
9. Uso de agua potable					
9.1 Acceso de agua potable a todas las áreas.					
9.2 Presencia de un sistema de control de refluo hacia las cañerías.					

¹ Fresco: < 4 °C. Congelado: - 18 °C. Salmuera: -9 °C (materia prima)



	N	CP	C	A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
9.3 Dispositivos para el colgado de mangueras					
9.4 Precinto y/o candado para seguridad del agua de la cisterna.					
9.5 Cisternas o depósitos de agua evitan contaminación cruzada					
10. Utensilios y químicos de limpieza					
10.1 Área de almacenamiento es adecuada y evita contaminación cruzada					
11. Aguas post proceso					
11.1 Manejadas y drenadas evitando contaminación cruzada.					
11.2 Adecuado sistema de drenado de fácil limpieza y desinfección e higiene.					
12. Vehículos y cubas de transporte					
12.1 En buenas condiciones generales de limpieza, mantenimiento y cerrado cuando aplique.					
13. Baños y Vestuarios					
Baños					
13.1 <i>Ubicación.</i> no se abren directamente a las áreas de manipuleo					
13.2 <i>Funcionamiento.</i> Con un sistema de evacuación higiénico y en buen estado					
13.3 <i>Pisos.</i> De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso					
13.4 <i>Pisos.</i> De drenaje eficiente. No hay charcos o agua fluyendo libremente					
13.5 <i>Paredes.</i> Material impermeables de fácil limpieza y desinfección higiene					
13.6 <i>Tumbado/Techo.</i> De fácil limpieza y desinfección.					
13.7 <i>Lavabos.</i> En áreas de salida y en número suficiente, que evite contaminación cruzada					
Vestuarios					
13.8 <i>Ubicación.</i> Evitan el potencial de contaminación cruzada desde el exterior					
13.9 <i>Funcionamiento.</i> Permiten el guardado higiénico de la vestimenta.					
13.10 <i>Pisos.</i> De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso					
13.11 <i>Pisos.</i> De drenaje eficiente. No hay charcos o agua fluyendo libremente					
13.12 <i>Paredes.</i> Material impermeables de fácil limpieza y desinfección					



	NC	CP	C	A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
13.13 <u>Tumbado/Techo</u> . De fácil limpieza y desinfección.					
14. Lavandería (externa o interna)					
14.1 Cubre los requerimientos mínimos respecto al número de empleados.					
14.2 <u>Interna</u> . En buenas condiciones de limpieza, higiene y mantenimiento.					
14.3 <u>Externa</u> . Transporte de vestimenta mantiene su limpieza e higiene					
15. Ambiente externo					
15.1 Establecimiento separado de áreas de potencial contaminación y limpio.					
Exigencias sanitarias específicas (verificar solo las correspondientes)					
16. Conservas enlatadas					
16.1 Sistema de esterilización: instrumentos calibrados y verificados.					
16.2 Provisto de estudios de distribución y penetración de calor.					
16.3 Sistema de control de sellado doble cierre.					
17. Producción interna de hielo (Silo)					
17.1 Hecho con agua potable.					
17.2 Pisos, paredes y techo de fácil limpieza y desinfección. Libres de óxido.					
<u>17.3 Iluminación</u> . De suficiente intensidad y protegida.					
17.4 Mantenido en cubas protegidas, de fácil limpieza y desinfección.					
18. Ahumadero					
18.1 Ahumadero separado de la áreas de proceso y adecuadamente ventilado					
19. Saladero					
19.1 Saladero separado de la áreas de proceso y adecuadamente drenado					
20. Laboratorio					
20.1 Separado de las áreas de manipuleo y de acceso controlado					
Comentarios generales:					

Calificación:

- * **Total de ítems obligatorios = 5**
- * Total de puntos posibles = 177
- * Los ítems considerados obligatorios y resaltados. **Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)**
- * En los **numerales 1, 2 y 3**; el establecimiento deberá obtener en total un **mínimo de 31 puntos, equivalentes al 80%**. Si tiene una calificación menor al puntaje indicado se calificará como **No Conformidad**.
- * En el **numeral 5** el establecimiento deberá obtener en total un **mínimo de 19 puntos equivalentes al 80%**, si tiene una calificación menor al puntaje indicado se calificará como **No Conformidad**.

$$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{() \times 100}{()} =$$

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{() \times 100}{()} =$$

EQUIVALENCIAS:

90-100 CONFORMIDAD

80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL

≤ 79 NO CONFORMIDAD

NOTA: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas

Evaluación de Conformidad del Establecimiento:

Firma y Nombre del Verificador

Firma y Nombre del Representante²

² Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación.