

**F18 - Condiciones estructurales y de manejo para establecimientos procesadores de harina de pescado, Alimento Balanceado y Aceite de Pescado** Rev. 3.0

<b>Establecimiento:</b>	<b>Registro:</b>
<b>Oficial(es) de Verificación</b>	<b>Representantes de Establecimiento</b>
<b>Fecha de inicio:</b>	<b>Fecha de término:</b>

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

<b>Exigencias sanitarias generales relativas a la construcción y materiales</b>					
Elementos a verificar	NC	CP	C	Crítico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
<b>1. Diagrama de flujos de producción</b>					
1.1 Áreas adecuadas en términos de tamaño, disposición e higiene.					
<b>1.2 Se evita el cruce de líneas de producción y la contaminación cruzada.</b>					
<b>2. Área de recepción</b>					
2.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
2.2 Piso, paredes y tumbados facilitan la limpieza y desinfección.					
2.3 El área física es adecuada para evitar plagas y pestes.					
2.4 Tolvas de recepción en buenas condiciones estructurales.					
<b>3. Área de procesamiento.</b>					
3.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
3.2 Pisos de fácil limpieza y no evidencian acumulación de polvo o suciedad.					
3.3 Paredes de fácil limpieza.					
3.4 Techos bien mantenidos, evitan contaminación sobre los productos u materiales de proceso.					
3.5 Ventilación adecuada y suficiente. Permite la extracción de vapor.					
3.6 Iluminación de suficiente intensidad y protegida.					

Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
<b>4. Filtro sanitario</b>					
4.1 Utilización de sistemas para el control de limpieza e higiene de los empleados.					
4.2 En áreas de entrada y número suficiente.					
<b>5. Proceso de harina, alimento balanceado, aceite</b>					
5.1 Línea de proceso se encuentra rotuladas o identificadas					
5.2 Área de formulación o preparación en buenas condiciones de mantenimiento e higiene.					
<b>5.3 Las prácticas evitan el potencial de contaminación cruzada.</b>					
<b>5.4 Existe un eficiente sistema de registro de temperatura para cocederos y secadores.</b>					
5.5 Área de almacenamiento es adecuada para evitar contaminación externa.					
5.6 Se evidencia manipulación inadecuada del producto final.					
5.7 Utilización de dispositivos que eviten la presencia de materias extrañas.					
<b>6. Protección contra pestes y roedores</b>					
6.1 Adecuado aislamiento del exterior como para evitar intrusiones.					
<b>7. Instrumentos y equipamiento que estén en contacto con el producto</b>					
<b>7.1 Materiales libres de óxido y de fácil limpieza y desinfección.</b>					
<b>8. Subproductos</b>					
8.1 Contenedores de fácil limpieza y desinfección.					
<b>9. Utensilios y químicos de proceso ó de limpieza</b>					
9.1 Área de almacenamiento es adecuada y evita contaminación cruzada.					
9.2 Químicos y aditivos están etiquetados y son mantenidos en su área respectiva					

Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico A/NA	Comentarios
Elementos a verificar	0	1-2	3		
<b>10. Sistema de limpieza</b>					
10.1 Dispositivos usados permiten limpieza adecuada.					
10.2 Que eviten contaminación cruzada.					
10.3 Equipos e implementos mantenidos en su área respectiva.					
<b>11. Servicios higiénicos</b>					
11.1. <u>Ubicación</u> . no se abren directamente a las áreas de manipuleo.					
11.2 <u>Funcionamiento</u> . Con un sistema de evacuación higiénico y en buen estado.					
11.3 <u>Pisos</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso.					
11.4 <u>Pisos</u> . De drenaje eficiente. No hay charcos o agua fluyendo libremente					
11.5 <u>Paredes</u> . Material impermeables de fácil limpieza y desinfección higiene.					
11.6 <u>Lavabos</u> . En áreas de salida y en número suficiente					
<b>12. Vestimenta Adecuada</b>					
12.1 Cubre los requerimientos mínimos respecto al número de empleados.					
12.2 En buenas condiciones de limpieza, higiene y mantenimiento.					
<b>13. Ambiente externo</b>					
13.1 Establecimiento separado de áreas de potencial contaminación y limpio.					
<b>14. Laboratorio</b>					
14.1 Separado de las áreas de manipuleo y de acceso controlado.					
<b>15. Higiene de áreas y equipamiento</b>					
15.1 Existe un sistema documentado de para todas las áreas y equipos.					
15.2 Satisfactorias condiciones de limpieza. Existe verificación.					
<b>15.3 Químicos usados son aprobados para su uso con alimentos.</b>					
<b>16. Control de plagas y roedores</b>					
16.1 Existe un sistema documentado de para todas las áreas con registros.					



Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
16.2 Confirmación positiva de los dispositivos de monitoreo descritos.					
<b>16.3 Ausencia de insectos, roedores y/o animales domésticos.</b>					
16.4 Químicos e implementos son mantenidos en su área respectiva.					
<b>17. Entrenamiento e higiene del personal</b>					
17.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene control de enfermedades. Registros.					
17.2 Existe un plan de capacitación con registros.					
17.3 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos <sup>1</sup> .					
17.4 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					
<b>18. Recepción de materias primas</b>					
18.1 La materia prima llega transportada en buenas condiciones higiénicas y protegida.					
18.2 Existe un sistema documentado para su evaluación. Registros.					
<b>19. Control durante procesamiento</b>					
19.1 Existe un sistema documentado para su control que incluye temperatura. Registros.					
19.2 Incluye control de la higiene de utensilios y del personal.					
19.3 La verificación confirma el control tal como está especificado.					
<b>19.4 Las prácticas efectivamente evitan el potencial de contaminación cruzada</b>					
<b>20. Manejo de residuos y desperdicios.</b>					
20.1 Existe un sistema documentado para su manejo higiénico. Registros.					
<b>20.2 Las prácticas efectivamente evitan el potencial de contaminación cruzada.</b>					
<b>21. Mantenimiento</b>					
21.1 Existe un sistema documentado de mantenimiento del establecimiento.					
21.2 Incluye registros, asignación de tareas y plazos de ejecución.					
21.3 La verificación confirma el mantenimiento efectivo.					

<sup>1</sup> Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.

Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
<b>22. Recepción de Insumos<sup>2</sup></b>					
22.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.					
22.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación.					
<b>23. Trazabilidad y Retiro de productos</b>					
<b>23.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión</b>					
<b>24. Seguimiento a productos para Unión Europea</b>					
24.1 Existe un sistema documentado para el control del proceso. Registros.					
<b>24.2 Proveedores aprobados en términos de listado UE</b>					
<b>25. Exigencias específicas</b>					
<b>25.1 Se evita contaminación con proteínas diferentes a las derivados de peces o animales marinos.</b>					
<b>25.2 Peces usados como materia prima no contienen medicamentos veterinarios o sustancias prohibidas.</b>					
<b>25.3 Peces usados como materia prima partes de peces NO son producto de mortalidades por enfermedades.</b>					
<b>25.4 Existe análisis de que los residuos que estén dentro de los límites.</b>					
<b>Comentarios generales:</b>					

<sup>2</sup> Empaquetado, embalado, ingredientes, químicos, pesticidas, etc.

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

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

\* Total de ítems críticos = 14

\* Total de puntos posibles = 168

\* Los puntos considerados como críticos (resaltados), son de cumplimiento obligatorio. **Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA), se debe adquirir el 100% de cumplimiento.**

**EQUIVALENCIAS:**

**90-100 CONFORMIDAD**

**70-89 CONFORMIDAD PARCIAL**

**≤ 74 NO CONFORMIDAD**

**NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas**

\_\_\_\_\_  
**Firma y Nombre del Verificador**

\_\_\_\_\_  
**Firma y nombre del representante<sup>3</sup>**

<sup>3</sup> Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación