

ANEXO II: CUESTIONARIOS DE AUDITORÍAS

ANEXO II.I. CUESTIONARIO DE AUDITORIA DEL PLAN APPCC EN INDUSTRIAS

IDENTIFICACIÓN DEL INSPECTOR

Nombre: Apellidos:NIF:
.....

ZBS/Demarcación:Provincia:
.....

DATOS DE LA INDUSTRIA-ESTABLECIMIENTO

Nº Registro Sanitario:
.....

Categoría/actividad:
..... Nombre
comercial:

Razón social:CIF/NIF:
..... Domicilio:
.....

Localidad:Provincia:Teléfono:
.....

DATOS DEL COMPARECIENTE

Nombre y apellidos:
.....

INSTRUCCIONES

Se auditará cada uno de los planes APPCC desarrollados por la industria, pero cumplimentando un único cuestionario en la aplicación PVYC, en el que se reflejarán todas las NC detectadas.

El inspector anotará la relación de cada uno de los procesos para los cuales la industria haya elaborado un diagrama de flujo y un plan APPCC, reseñando la fecha y nº de edición de la última revisión, así como la fecha de la última auditoria por los SOSP.

SISTEMÁTICA DE CUMPLIMENTACIÓN:

C (CONFORME): Cuando el apartado se ha desarrollado de acuerdo con los Criterios de referencia. En caso de haberse aplicado criterios de flexibilidad, se deberá reseñar cómo se han materializado los mismos.

NC (NO CONFORME): Cuando el apartado no se ha desarrollado de acuerdo con los Criterios de referencia.

NA (NO APLICABLE): Cuando el apartado no es exigible en todos los planes APPCC de la industria o cuando el Plan APPCC haya determinado que el apartado no es necesario.
Deberá indicarse la justificación técnica del operador para no incluir el aspecto evaluado en el sistema.

El inspector podrá anotar las observaciones precisas en cada uno de los apartados en que está dividido el cuestionario.
En caso de haberse aplicado criterios de flexibilidad, se deberá reseñar cómo se han materializado los mismos.

PROCESOS PARA LOS QUE LA INDUSTRIA TIENE DESARROLLADO UN PLAN APPCC

-

1. EQUIPO APPCC

1.1. ¿Se documenta adecuadamente la creación del equipo APPCC, incluyendo la identificación de sus miembros y su responsabilidad? (Considérese si acreditan conocimientos específicos y adecuados del producto, del proceso y del APPCC o, en caso contrario, si disponen de expertos externos, y si la empresa gestiona adecuadamente el APPCC)	[C] [NC] [NA]
---	---------------

Observaciones:

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Si el número de productos controlados por el plan APPCC fuera elevado, sólo se supervisará una muestra representativa de los mismos

2.1. ¿Se describe completa y adecuadamente cada producto? (Considérese la denominación y definición del producto; su composición; características físico químicas; los tratamientos aplicados; el envase y embalaje y otros materiales u objetos en contacto con los alimentos; los métodos de conservación; las condiciones de distribución y transporte; el etiquetado; la determinación de la vida útil; las instrucciones de uso; la legislación aplicable; los límites de aditivos o microbiológicos; etc.)	[C] [NC] [NA]
---	---------------

Observaciones:

3. IDENTIFICACIÓN DEL USO ESPERADO

3.1. ¿Se describe adecuadamente para cada producto el uso normal o esperado por el usuario final? (Considérense los grupos vulnerables de la población a los que va destinado el producto y para los que se pudiera prever que los alimentos fueran potencialmente peligrosos. Deberá ser considerada la manipulación y el uso no pretendido o accidental)	[C] [NC] [NA]
---	---------------

Observaciones

4. ELABORACIÓN Y CONFIRMACIÓN "IN SITU" DE LOS DIAGRAMAS DE FLUJO

(Varios productos se pueden agrupar en un único Diagrama de Flujo si su proceso de producción es igual para todos)

4.1. ¿Presenta un diagrama de flujo con la suficiente información técnica como para entender adecuadamente el proceso controlado y poder identificar los peligros? (Considérese que abarque el ámbito del plan APPCC -desde que empieza hasta que termina el control sobre el producto-, que incluya todas las fases de todos los ingredientes, los parámetros técnicos -tiempos, temperaturas, etc.-, aspectos como el reprocesado, reciclado, flujos del material auxiliar, los PCC establecidos, etc.)	[C] [NC] [NA]
4.2. ¿Presenta constancia escrita de que el equipo APPCC ha confirmado que los Diagramas de Flujo coinciden con todas las etapas reales seguidas durante el proceso?	[C] [NC] [NA]
4.3. ¿El Diagrama de Flujo coincide con la realidad del proceso? Para realizar la verificación será preciso que el inspector cuente con una copia de los Diagramas de Flujo, del cuadro de gestión y del plano de las instalaciones.	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

5. ANÁLISIS DE PELIGROS Y ESTABLECIMIENTO DE MEDIDAS DE CONTROL

5.1. Identificación y análisis de peligros	
5.1.1. ¿Se documenta adecuadamente que en cada una de las fases del proceso se han identificado todos los peligros (físicos, químicos y microbiológicos) que pueda esperarse de forma razonable que aparezcan? (Considérense las causas debidas al producto, materias primas, ambiente, equipo, instalaciones, almacenamiento, procesos y manipuladores)	[C] [NC] [NA]
5.1.2. ¿Se documenta adecuadamente que el análisis de peligros considera aquellos peligros que son contemplados en la legislación vigente? En Observaciones se anotará los peligros que el inspector considere esenciales para la seguridad del producto y no hayan sido contemplados en la identificación de los peligros.	[C] [NC] [NA]
5.1.3. ¿Se documenta adecuadamente que en la evaluación del riesgo se ha considerado, al menos, la gravedad o capacidad de producir daño en el consumidor y la probabilidad o frecuencia de aparición de los peligros?	[C] [NC] [NA]
5.2. Establecimiento de medidas de control	
5.2.1. ¿Se documenta adecuadamente que para cada peligro identificado ha sido establecida, al menos, una medida de control eficaz?	[C] [NC] [NA]
5.2.2. ¿Se documenta adecuadamente que cada medida de control puede aplicarse de manera efectiva? (Considérese el uso de fichas, procedimientos, carteles, instrucciones, etc.) En Observaciones el inspector anotará aquellas medidas de control que, a su juicio, no disponen de procedimiento o no están contempladas en los prerequisites.	[C] [NC] [NA]
5.3. Si hubiera habido cambios en la formulación de los productos, en los métodos de procesado, en los equipos, etc, ¿se documenta adecuadamente que se ha realizado una nueva identificación de peligros y una evaluación del riesgo?	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

6. ESTABLECIMIENTO DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (PCC)

Si tras la evaluación del riesgo y el establecimiento de medidas de control, el equipo APPCC documenta que no hay ningún peligro significativo que controlar, en las etapas 6; 7; 8 y 9 se marcará NA.

6.1. ¿Se documenta adecuadamente que, para cada peligro significativo, y en cada una de las fases del proceso, se ha identificado de un modo lógico y sistematizado el PCC?	[C] [NC] [NA]
6.2. ¿Se documenta adecuadamente la sistemática empleada, como el uso del árbol de decisiones para cada peligro y la respuesta dada a cada una de las preguntas?	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

7. ESTABLECIMIENTO DE LOS LÍMITES CRÍTICOS PARA CADA PCC

7.1. ¿Se documenta adecuadamente que para cada PCC se ha especificado su límite crítico de una forma que separe lo aceptable de lo inaceptable?	[C] [NC] [NA]
7.2. ¿Se documenta adecuadamente que cada límite crítico especificado es un valor (no siendo aceptable un rango de valores) o concepto, lo suficientemente claro y definido como para que pueda ser vigilado?	[C] [NC] [NA]
7.3. En caso de que hubiera algún límite crítico basado en datos subjetivos, ¿se documenta adecuadamente que se apoya en instrucciones, especificaciones, tablas de colores, etc.?	[C] [NC] [NA]
7.4. ¿Se documenta adecuadamente la validez de aquel límite crítico que no se haya obtenido de normas legales?	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

8. ESTABLECIMIENTO Y APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA DE CADA PCC

8.1. ¿Se documenta adecuadamente el procedimiento de vigilancia establecido para cada PCC de forma que se demuestre que el límite crítico se encuentra bajo control? (Considérense los parámetros a observar o medir, cómo y dónde se miden, cuándo -frecuencia- y quién es la persona responsable)	[C] [NC] [NA]
8.2. ¿Se documenta que han definido adecuadamente los registros necesarios para la anotación del resultado de los procedimientos de vigilancia, así como las desviaciones de los límites críticos y la firma de la persona responsable?	[C] [NC] [NA]
8.3. ¿El empleado responsable de la vigilancia de cada PCC conoce: ¿el peligro a controlar, el límite crítico, los parámetros a observar o medir, cómo tiene que realizar la observación o medición, dónde y cuándo efectuar la vigilancia? (Considérese que hay que verificar si el manipulador realiza las operaciones de vigilancia y registro del PCC)	[C] [NC] [NA]
8.4. ¿Los registros de vigilancia se encuentran adecuadamente cumplimentados y acreditan que la industria realiza la vigilancia de cada PCC? (Considérese que se incluye el parámetro obtenido, la hora, fecha y la firma del responsable)	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

9. ESTABLECIMIENTO Y APLICACIÓN DE MEDIDAS CORRECTIVAS

9.1. ¿Se documenta adecuadamente que se han planificado y descrito las posibles medidas correctivas que habrá que aplicar cuando el sistema de vigilancia indique una desviación del límite crítico? (Considérese si se establece un responsable de la ejecución de la medida correctiva, y si se documenta el destino del producto elaborado en condiciones de falta de control)	[C] [NC] [NA]
9.2. ¿Se documenta que se han definido adecuadamente los registros necesarios para la anotación del resultado de la aplicación de las medidas correctivas y de la firma de la persona responsable?	[C] [NC] [NA]
9.3. ¿El personal responsable conoce y aplica los procedimientos documentados sobre el destino del producto elaborado en condiciones de desviación del límite crítico?	[C] [NC] [NA]
9.4. ¿Los registros generados por las acciones correctivas se encuentran cumplimentados adecuadamente? (Considérese la hora, fecha y firma de la persona responsable de la ejecución de la medida correctiva)	[C] [NC] [NA]
9.5. En caso de haberse registrado una desviación del Límite crítico, ¿la causa de la desviación ha sido corregida?	[C] [NC] [NA]
9.6. En caso de haberse registrado repetidamente la misma desviación, ¿se han establecido medidas preventivas para evitarla?	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

10. ESTABLECIMIENTO Y APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE COMPROBACIÓN

10.1. Procedimiento de validación	
10.1.1. ¿Se documenta adecuadamente que se ha establecido un procedimiento de validación que permita conocer si el plan APPCC será efectivo en el control de los peligros significativos antes de su puesta en práctica? (Considérese que incluye la revisión de los Diagramas de flujo, los peligros, los PCC, los límites críticos, la vigilancia, las medidas correctoras y los registros)	[C] [NC] [NA]
10.2. Procedimientos de verificación	
10.2.1. ¿Se documenta adecuadamente que se han establecido procedimientos de verificación que permitan confirmar que todos los elementos del plan APPCC funcionan de modo permanente y efectivo? (Considérese que puede incluir la revisión de los registros o de las desviaciones, la observación de las operaciones, la confirmación de que los PCC están bajo control -mediante la observación de la vigilancia, la revisión de los registros de vigilancia y las medidas correctoras-, la calibración de los equipos de medida, las analíticas, las pruebas de caducidad, la revisión de reclamaciones, los informes de auditorías internas o externas, etc.)	[C] [NC] [NA]
10.2.2. ¿Se documenta adecuadamente la evaluación de los resultados de la verificación y su comunicación al equipo APPCC?	[C] [NC] [NA]
10.2.3. ¿Las actividades de verificación se realizan de acuerdo a lo descrito en sus procedimientos?	[C] [NC] [NA]
10.2.4. ¿Los registros de vigilancia y medidas correctivas están verificados?	[C] [NC] [NA]
10.2.5. ¿Se encuentran documentadas las actividades de verificación? (Considérese que los registros estén adecuadamente cumplimentados y firmados tanto por el responsable de la vigilancia como por el de la verificación)	[C] [NC] [NA]

10.2.6. Si las actividades de verificación (externas o internas) han dado lugar a un informe, ¿se han aplicado adecuadamente sus recomendaciones?	[C] [NC] [NA]
---	---------------

10.2.7. Si se han tomado muestras para verificar el plan, ¿los informes de ensayo están de acuerdo con la legislación vigente y con lo descrito en la definición del producto?	[C] [NC] [NA]
--	---------------

10.2.8. En caso contrario o cuando una actividad de verificación haya reflejado una no conformidad, ¿se han adoptado las medidas correctivas y se han registrado adecuadamente?	[C] [NC] [NA]
---	---------------

Observaciones:

11. ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

11.1. ¿Se documenta adecuadamente que se ha establecido un sistema de documentación y registro que incluya todas las actividades del plan APPCC? (Considérese la legislación de referencia, la bibliografía, los informes de auditoría, etc así como el plazo establecido para conservar los registros generados en el APPCC)	[C] [NC] [NA]
---	---------------

11.2. ¿Se documenta la existencia de un Cuadro de gestión en el que estén reflejados, en un mismo campo visual, la fase o etapa del proceso en la que se haya identificado un PCC, el peligro significativo considerado, las causas que lo originan, las medidas preventivas tomadas, el límite crítico, el sistema de vigilancia, las medidas correctivas a adoptar y los registros?	[C] [NC] [NA]
---	---------------

Observaciones:

- Acta/s Nº:

- Hoja/s de control Nº:

OBSERVACIONES:

En....., a..... de.....de 20.....

Fdo.:

ANEXO II. II. CUESTIONARIO DE INSPECCIÓN DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

IDENTIFICACIÓN DEL INSPECTOR

Nombre: Apellidos:NIF:
.....

ZBS/Demarcación:Provincia:
.....

DATOS DE LA INDUSTRIA-ESTABLECIMIENTO

Nº Registro Sanitario:
.....

Categoría/actividad:
..... Nombre
comercial:

Razón social:CIF/NIF:
..... Domicilio:
.....

Localidad:Provincia:Teléfono:
.....

DATOS DEL COMPARECIENTE

Nombre y apellidos:
.....

CENTRO DE RECOGIDA: VOLUMEN ANUAL DE RECOGIDA (TM/AÑO)

- Vaca	
- Oveja	
- Cabra	
- Otras	
(*) Para centros de recogida de leche, ver apartado "cumplimentación" de la guía	

INDUSTRIA LÁCTEA: VOLUMEN DE PRODUCCIÓN (TM/AÑO)

- Leche tratada térmicamente	
- Leche deshidratada parcialmente	
- Leche condensada	
- Leche en polvo	
- Leche fermentada	
- Quesos madurados (tierno, semicurado, curado, viejo y añejo)	
- Quesos frescos y blanco pasteurizado	
- Cuajadas	
- Otros	

1. REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1.1. Diseño, construcción, emplazamiento y tamaño de los locales	[A] [AD] [I] [NA]
1.2. Servicios higiénicos	[A] [AD] [I] [NA]
1.3. Lavamanos	[A] [AD] [I] [NA]
1.4. Ventilación	[A] [AD] [I] [NA]
1.5. Iluminación	[A] [AD] [I] [NA]
1.6. Redes de evacuación de aguas residuales	[A] [AD] [I] [NA]
1.7. Vestuarios para el personal	[A] [AD] [I] [NA]
1.8. Almacenamiento de productos de limpieza y desinfección	[A] [AD] [I] [NA]
1.9. Limpieza y mantenimiento de locales	[A] [AD] [I] [NA]
1.10. Ausencia de plagas y animales domésticos	[A] [AD] [I] [NA]

Observaciones:

2. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS

2.1. El diseño y disposición de las salas permite prácticas correctas de higiene alimentaria	[A] [AD] [I] [NA]
2.2. Instalaciones para la limpieza-desinfección y almacenamiento de equipo y útiles	[A] [AD] [I] [NA]
2.3. Fregaderos para lavado de productos alimenticios	[A] [AD] [I] [NA]

Observaciones:

3. REQUISITOS DEL EQUIPO

3.1. Útiles y equipos en contacto con los productos alimenticios	[A] [AD] [I] [NA]
3.2. Dispositivos de control de los equipos	[A] [AD] [I] [NA]

3.3. Ubicación e instalación de los equipos	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

4. DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

4.1. Contenedores de desperdicios de productos alimenticios, de subproductos no comestibles y otros residuos	[A] [AD] [I] [NA]
4.2. Diseño, disposición y mantenimiento de locales o depósitos	[A] [AD] [I] [NA]
4.3. Gestión de residuos	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

5. SUMINISTRO DE AGUA

5.1. Suministro de agua apta para el consumo	[A] [AD] [I] [NA]
5.2. Uso de agua no apta para el consumo	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

6. HIGIENE DEL PERSONAL

6.1. Vestimenta en zona de manipulación de alimentos	[A] [AD] [I] [NA]
6.2. Higiene personal	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

7. DISPOSICIONES APLICABLES A LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

7.1. Condiciones de recepción, almacenamiento y conservación de leche cruda, otras materias primas e ingredientes	[A] [AD] [I] [NA]
7.2. Protección de los productos alimenticios durante la producción, transformación y distribución	[A] [AD] [I] [NA]
7.3. Requisitos de temperatura de la leche	[A] [AD] [I] [NA]
7.4. Requisitos de tratamiento térmico	[A] [AD] [I] [NA]
7.5. Condiciones de almacenamiento y conservación de producto transformado	[A] [AD] [I] [NA]
7.6. Refrigeración tras la elaboración	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

8. REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

8.1. Material de envase y embalaje	[A] [AD] [I] [NA]
8.2. Almacenamiento de envases y embalajes	[A] [AD] [I] [NA]

8.3. Operaciones de envasado y embalaje	[A] [AD] [I] [NA]
8.4. Cierre de los envases de productos lácteos líquidos	[A] [AD] [I] [NA]
8.5. Latas y tarros de vidrio	[A] [AD] [I] [NA]
8.6. Reutilización de envases y embalajes	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

9. ETIQUETADO Y MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

9.1. Etiquetado	[A] [AD] [I] [NA]
9.2. Marcado de identificación	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	

10. MEDIOS DE TRANSPORTE

10.1. Diseño, construcción y mantenimiento de los receptáculos de vehículos o contenedores de alimentos	[A] [AD] [I] [NA]
10.2. Medios para realizar una limpieza eficaz de los receptáculos de vehículos o contenedores de alimentos	[A] [AD] [I] [NA]
10.3. Transporte de productos alimenticios a granel (líquido, granulados o en polvo)	[A] [AD] [I] [NA]
10.4. Transporte a temperatura regulada	[A] [AD] [I] [NA]
Observaciones:	
DOCUMENTO OFICIAL CUMPLIMENTADO:	

- Acta/s Nº:

- Hoja/s de control Nº:

OBSERVACIONES:

En....., a..... de.....de 20.....

Fdo.:

ANEXO II.III. CUESTIONARIO DE AUDITORIA DEL PROGRAMA DE PRERREQUISITOS Y OTROS PLANES EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

IDENTIFICACIÓN DEL INSPECTOR

Nombre: Apellidos:NIF:
.....

ZBS/Demarcación:Provincia:
.....

DATOS DE LA INDUSTRIA-ESTABLECIMIENTO

Nº Registro Sanitario:
.....

Categoría/actividad:
..... Nombre
comercial:

Razón social:CIF/NIF:
..... Domicilio:
.....

Localidad:Provincia:Teléfono:
.....

DATOS DEL COMPARECIENTE

Nombre y apellidos:
.....

SISTEMÁTICA DE CUMPLIMENTACIÓN:

CONFORME (C): El apartado se ha desarrollado o implantado de acuerdo con los Criterios de referencia y la legislación.
NO CONFORME (NC): El apartado no se ha desarrollado o implantado de acuerdo con los Criterios de referencia y la legislación. Se deberán indicar los aspectos concretos por los que se considera que el apartado no es conforme.
NO APLICABLE (NA): El apartado no es exigible en los Criterios de referencia y en la legislación o cuando en el sistema de autocontrol se haya determinado que el apartado no es necesario. Deberá indicarse la justificación técnica del operador para no incluir el aspecto evaluado en el sistema
En caso de haberse aplicado criterios de flexibilidad, se deberá reseñar cómo se han materializado los mismos.

EXPORTACION A TERCEROS PAISES

PAIS:
PAIS:
PAIS:

1. GENERALIDADES

1.1. DOCUMENTO EN EL QUE SE INCLUYE:	
1.1.1. Fecha de la última revisión del documento:	
1.1.2. Nº de revisión del documento:	
1.1.3. Datos de la empresa	[C] [NC]
1.1.4. La identificación de la/s persona/s responsables del sistema de autocontrol	[C] [NC]
1.1.5. El ámbito de aplicación del sistema de autocontrol	[C] [NC]
1.1.6. El compromiso de crear, implantar y mantener de modo permanente el sistema de autocontrol	[C] [NC]
1.2. LOS PLANES DEL PROGRAMA DE PRERREQUISITOS DESARROLLADOS POR LA EMPRESA SON:	
1.2.1. Plan de infraestructuras y mantenimiento	[SI] [NO]
1.2.2. Plan de control del agua	[SI] [NO]
1.2.3. Plan de limpieza y desinfección	[SI] [NO]
1.2.4. Plan de control de plagas	[SI] [NO]
1.2.5. Plan de formación del personal	[SI] [NO]
1.2.6. Plan de control de proveedores	[SI] [NO]
1.2.7. Plan de gestión de la trazabilidad y la comunicación	[SI] [NO]
1.2.8. Plan de control de transporte	[SI] [NO]
1.2.9. Plan de gestión de residuos	[SI] [NO]
1.2.10. Plan de control de la temperatura	[SI] [NO]
1.2.11. Metodología de trabajo: BPH / BPF	[SI] [NO]
1.3. Relación de otros planes contemplados en el programa de prerrequisitos y no incluidos en la relación anterior, de guías de prácticas correctas de higiene y documentos de referencia de los requisitos sanitarios para terceros países:	

Observaciones:

2. PLAN DE INFRAESTRUCTURAS Y MANTENIMIENTO

2.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
2.2. Nº de revisión del Plan:	
2.3. Descripción actualizada de locales, instalaciones y equipos	[C] [NC] [NA]
2.3.1. Plano de locales y equipos	[C] [NC] [NA]
2.4. Descripción de las acciones periódicas de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos	[C] [NC] [NA]
2.5. Descripción de las acciones para la verificación de los instrumentos de medida	[C] [NC] [NA]
2.6. Registros de las actuaciones del plan	[C] [NC] [NA]
2.7. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
2.8. IMPLANTACION DEL PLAN	
2.8.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
2.8.2. Complimentación de registros	[C] [NC] [NA]
2.9. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que el emplazamiento y el diseño son adecuados, así como que el mantenimiento de locales y equipos y los instrumentos de medida se encuentren bajo control	[C] [NC]

Observaciones:

3. PLAN DE CONTROL DEL AGUA

3.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
3.2. Nº de revisión del Plan:	
3.3. Descripción del sistema de abastecimiento	[C] [NC] [NA]
3.4. Descripción de las instalaciones	[C] [NC] [NA]
3.4.1. Plano de distribución y evacuación	[C] [NC] [NA]
3.5. Descripción del sistema de potabilización del agua	[C] [NC] [NA]
3.6. Descripción de las acciones periódicas de mantenimiento de las instalaciones y equipos	[C] [NC] [NA]
3.7. Descripción de los controles para la comprobación de la calidad del agua	[C] [NC] [NA]
3.8. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
3.9. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
3.10. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
3.10.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
3.10.2. Complimentación de registros	[C] [NC] [NA]
3.11. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que el agua utilizada en los procesos de fabricación y limpieza no es fuente de contaminación	[C] [NC]

Observaciones:

4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
4.2. Nº de revisión del Plan:	
4.3. Descripción de las actividades de limpieza y desinfección en instalaciones, equipos, utillaje, vehículos y ropa	[C] [NC] [NA]
4.3.1. Fichas técnicas de los productos	[C] [NC] [NA]
4.4. Descripción de las actividades de comprobación de la eficacia de la limpieza y desinfección	[C] [NC] [NA]
4.5. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
4.6. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
4.7. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
4.7.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
4.7.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
4.8. El plan consigue alcanzar el objetivo de eliminar la suciedad y reducir a un mínimo aceptable los microorganismos que puedan contaminar a los alimentos	[C] [NC]
Observaciones:	

5. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

5.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
5.2. Nº de revisión del Plan:	
5.3. Descripción de las medidas activas y pasivas encaminadas a impedir la entrada y desarrollo de plagas	[C] [NC] [NA]
5.4. Descripción de la sistemática para realizar una vigilancia que permita detectar la presencia de una plaga	[C] [NC] [NA]
5.5. Descripción de las actuaciones para la erradicación de una plaga, en el caso de que fuera detectada	[C] [NC] [NA]
5.5.1. Plano de distribución de cebos y trampas	[C] [NC] [NA]
5.5.2. Fichas técnicas de los productos empleados	[C] [NC] [NA]
5.5.3. Documentación de la empresa externa contratada: contrato y certificado del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas	[C] [NC] [NA]
5.6. Formación para poder considerar que el personal, propio o externo, dispone de la capacitación adecuada	[C] [NC] [NA]
5.6.1. Carnés de capacitación de los aplicadores	[C] [NC] [NA]
5.7. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
5.8. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
5.9. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
5.9.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
5.9.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
5.10. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que las plagas no sean origen de contaminación para los alimentos	[C] [NC]
Observaciones:	

6. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

6.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
6.2. Nº de revisión del Plan:	
6.3. Descripción de los requisitos de homologación de los proveedores, así como los requisitos para la retirada de dicha homologación	[C] [NC] [NA]
6.3.1. Listado de proveedores	[C] [NC] [NA]
6.4. Descripción de las especificaciones de compra	[C] [NC] [NA]
6.5. Descripción del procedimiento para verificar el grado de cumplimiento de las especificaciones de compra	[C] [NC] [NA]
6.6. Descripción de las acciones que es preciso realizar en caso de incumplimiento de las especificaciones de compra	[C] [NC] [NA]
6.7. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
6.8. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
6.9. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
6.9.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
6.9.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
6.10. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar el origen y la seguridad sanitaria de los productos, materiales en contacto y auxiliares y servicios	[C] [NC]
Observaciones:	

7. PLAN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL

7.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
7.2. Nº de revisión del Plan:	
7.3. Descripción de las acciones que se llevan a cabo para la formación del personal	[C] [NC] [NA]
7.3.1. Listado del personal y su situación respecto a la formación	[C] [NC] [NA]
7.4. Descripción de las acciones de comprobación para verificar que el personal realiza prácticas correctas de higiene	[C] [NC] [NA]
7.5. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
7.6. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
7.7. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
7.7.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
7.7.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
7.8. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que el personal posea los conocimientos necesarios para que su actividad laboral no ponga en riesgo la seguridad del alimento	[C] [NC]
Observaciones:	

8. PLAN DE GESTIÓN DE LA TRAZABILIDAD Y LA COMUNICACIÓN

8.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
8.2. Nº de revisión del Plan:	
8.3. Descripción del sistema identificación de materias primas y productos intermedios	[C] [NC] [NA]
8.4. Descripción del sistema gestión de la trazabilidad interna	[C] [NC] [NA]
8.5. Descripción del sistema de loteado implantado	[C] [NC] [NA]
8.6. Descripción de los procedimientos para poder encontrar y seguir el rastro de cualquier producto	[C] [NC] [NA]
8.7. Descripción de los procedimientos para poder realizar la retirada y recuperación de productos	[C] [NC] [NA]
8.8. Descripción del procedimiento para realizar la notificación a autoridades sanitarias, proveedores, clientes y consumidores	[C] [NC] [NA]
8.9. Realización de ejercicios o simulacros de localización, retirada, recuperación y comunicación, para la validación de este programa	[C] [NC] [NA]
8.10. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
8.11. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
8.12. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
8.12.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
8.12.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
8.13. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que la empresa puede localizar cualquier producto, así como identificar a los proveedores y destinatarios, realizar en un tiempo prudencial la recuperación de los productos puestos en el mercado que no se ajusten a los requisitos de seguridad y efectuar la comunicación de la información pertinente, en caso necesario.	[C] [NC]

Observaciones:

9. PLAN DE CONTROL DEL TRANSPORTE

9.1. ¿Dispone la industria de medios de transporte propios? (Si no fuera preciso un plan de medios de transporte, cumplimentar NA en las restantes preguntas)	[SI] [NO]
9.2. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
9.3. Nº de revisión del Plan:	
9.4. Descripción de los requisitos de los medios de transporte	[C] [NC] [NA]
9.5. Descripción de las condiciones que deben mantenerse durante el transporte	[C] [NC] [NA]
9.6. Descripción de las acciones de comprobación de las condiciones de transporte	[C] [NC] [NA]
9.7. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
9.8. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
9.9. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
9.9.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC] [NA]
9.9.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
9.10. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que durante el transporte no se va a producir ninguna contaminación o alteración de los productos	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

10. PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

10.1. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
10.2. Nº de revisión del Plan:	
10.3. Descripción de los procedimientos para la retirada, almacenamiento y eliminación higiénica de los residuos	[C] [NC] [NA]
10.3.1. Certificados de autorización de los gestores	[C] [NC] [NA]
10.4. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
10.5. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
10.6. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
10.6.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC]
10.6.2. Complimentación de registros	[C] [NC] [NA]
10.7. El plan consigue alcanzar el objetivo de garantizar que los residuos se eliminan de forma higiénica y no son fuente de contaminación para los alimentos y el medio ambiente	[C] [NC]

Observaciones:

11. PLAN DE CONTROL DE LA TEMPERATURA

11.1. ¿El establecimiento tiene establecido un Plan de Control de la Temperatura? (Si la respuesta fuera negativa, complimentar NA en las restantes preguntas)	[SI] [NO]
11.2. Fecha de la última revisión del plan por parte de la empresa:	
11.3. Nº de revisión del Plan:	
11.4. Descripción de las condiciones específicas de temperatura en el entorno de almacenamiento en que deben mantenerse los alimentos	[C] [NC] [NA]
11.4.1. Plano de las diferentes áreas (fabricación, almacenes, cámaras) con las temperaturas	[C] [NC] [NA]
11.5. Descripción de las acciones de comprobación de las condiciones de temperatura	[C] [NC] [NA]
11.6. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
11.7. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
11.8. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
11.8.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC] [NA]
11.8.2. Complimentación de registros	[C] [NC] [NA]
11.9. El plan consigue alcanzar el objetivo de evitar la multiplicación de microorganismos o la formación de toxinas en aquellos productos alimenticios que no puedan almacenarse con seguridad a temperatura ambiente.	[C] [NC] [NA]

Observaciones:

12. METODOLOGÍA DE TRABAJO. BPH / BPF

12.1. ¿El establecimiento dispone de un documento con la metodología de trabajo, las Buenas Prácticas de Higiene y las Buenas Prácticas de Fabricación? (Si la respuesta fuera negativa, cumplimentar NA en las restantes preguntas)	[SI] [NO]
12.2. Fecha de la última revisión de la guía por parte de la empresa:	
12.3. Nº de revisión del documento:	
12.4. Descripción de los procedimientos o prácticas	[C] [NC] [NA]
12.5. Registros de las actuaciones y controles	[C] [NC] [NA]
12.6. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
12.7. IMPLANTACIÓN DE LA GUÍA	
12.7.1. Realización de las acciones descritas en el documento	[C] [NC] [NA]
12.7.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
12.8. Se consigue alcanzar el objetivo propuesto	[C] [NC] [NA]
Observaciones:	

13. OTROS PLANES DE PRERREQUISITOS

13.1. ¿El establecimiento tiene establecidos otros planes de prerequisites? (Si la respuesta fuera negativa, cumplimentar NA en las restantes preguntas)	[SI] [NO]
13.2. Nombre del plan y fecha de la última revisión por parte de la empresa:	
13.3. Nº de revisión del Plan:	
13.4. Descripción de los procedimientos del plan	[C] [NC] [NA]
13.5. Registros de las actuaciones y controles del plan	[C] [NC] [NA]
13.6. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
13.7. IMPLANTACIÓN DEL PLAN	
13.7.1. Realización de las acciones descritas en el plan	[C] [NC] [NA]
13.7.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
13.8. El plan consigue alcanzar el objetivo propuesto	[C] [NC] [NA]
Observaciones:	

14. GUIA DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

14.1. ¿El establecimiento utiliza una Guía de prácticas correctas de higiene? (Si la respuesta fuera negativa, cumplimentar NA en las restantes preguntas)	[SI] [NO]
14.2. Fecha de la última revisión de la guía por parte de la empresa:	
14.3. Nº de revisión de la Guía:	
14.4. Descripción de los procedimientos o prácticas	[C] [NC] [NA]
14.5. Registros de las actuaciones y controles de la guía	[C] [NC] [NA]
14.6. Registro de incidencias y medidas correctivas	[C] [NC] [NA]
14.7. IMPLANTACIÓN DE LA GUÍA	

14.7.1. Realización de las acciones descritas en la guía	[C] [NC] [NA]
14.7.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
14.8. La guía consigue alcanzar el objetivo propuesto	[C] [NC] [NA]
Observaciones:	

15. REQUISITOS PARA TERCEROS PAISES

15.1. ¿El establecimiento exporta a Terceros Países que exigen requisitos específicos? (Si la respuesta fuera negativa, cumplimentar NA en las restantes preguntas)	[SI] [NO]
15.2. PAIS:	
15.2.1. El plan de autocontrol recoge los requisitos exigidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.2.2. IMPLANTACION DE LOS REQUISITOS	
15.2.2.1. Realización de las acciones descritas en los requisitos	[C] [NC] [NA]
15.2.2.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
15.2.3. El plan de autocontrol consigue alcanzar el objetivo de garantizar los requisitos establecidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.3. PAIS:	
15.3.1. El plan de autocontrol recoge los requisitos exigidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.3.2. IMPLANTACION DE LOS REQUISITOS	
15.3.2.1. Realización de las acciones descritas en los requisitos	[C] [NC] [NA]
15.3.2.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
15.3.3. El plan de autocontrol consigue alcanzar el objetivo de garantizar los requisitos establecidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.4. PAIS:	
15.4.1. El plan de autocontrol recoge los requisitos exigidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.4.2. IMPLANTACION DE LOS REQUISITOS	
15.4.2.1. Realización de las acciones descritas en los requisitos	[C] [NC] [NA]
15.4.2.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
15.4.3. El plan de autocontrol consigue alcanzar el objetivo de garantizar los requisitos establecidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.5. PAIS:	
15.5.1. El plan de autocontrol recoge los requisitos exigidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
15.5.2. IMPLANTACION DE LOS REQUISITOS	
15.5.2.1. Realización de las acciones descritas en los requisitos	[C] [NC] [NA]
15.5.2.2. Cumplimentación de registros	[C] [NC] [NA]
15.5.3. El plan de autocontrol consigue alcanzar el objetivo de garantizar los requisitos establecidos por el País Tercero	[C] [NC] [NA]
Observaciones:	

- Acta/s N°:

- Hoja/s de control N°:

OBSERVACIONES:

En....., a..... de..... de 20.....

Fdo.: