



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO
SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA
DIRECCION TECNICA DE CUARENTENA

ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE LECHE Y DERIVADOS LACTEOS

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (Día/Mes/Año) : _____

1. INFORMACION GENERAL

Razón Social _____

Número de Identificación del Establecimiento o Registro _____

País _____ Departamento _____

Ciudad y dirección _____

Propietario _____ Teléfono _____

Dirección _____ E-mail _____

- Relacione los diferentes productos que fabrica

PRODUCTO

REGISTROS SANITARIO

- Relacione los diferentes productos que pretende exportar

(Anexe flujos de procesos en donde se señalen temperaturas, presiones y tiempos de aplicación)

PRODUCTO

REGISTROS SANITARIO

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

➤ Número de empleados: Operarios _____ Profesionales _____ Técnicos _____
Administrativos _____

2. INSTALACIONES (anexe fotografías de: exterior, filtros sanitarios, salas de proceso, salas de empaque, sitios de almacenamiento de producto terminado y transporte)

- Tipo y material de construcción _____
- Tipos de controles para ingreso de personas a las instalaciones (filtros sanitarios, etc.).

- Existen separaciones físicas entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitario. Si ___ No ___ (anexe fotografías)
- Presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de personas y animales Si ___ No ___
- Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas (insectos, roedores) Si ___ No ___

3. CONDICIONES DE HIGIENE

- El personal manipulador de los alimentos tiene buenas prácticas higiénicas y medidas de protección. Si ___ No ___
- El agua utilizada en la planta es de buena calidad, potable y en cantidad y presión suficiente Si ___ No ___ Cada cuanto se realizan controles de calidad _____ (anexe una hoja de resultados)
- Existe un adecuado manejo de los residuos líquidos dentro de la planta. Si ___ No ___ (anexe hoja de resultados)
- Existe un adecuado manejo de los residuos sólidos dentro de la planta Si ___ No ___

- Existe un adecuado sistema de desinfección Si ___ No__ (anexe hoja de resultados)
- Existe un adecuado control de plagas (roedores, insectos, etc.) Si ___ No___ (anexe hoja de resultados)
- Los equipos y utensilios para el proceso y fabricación de los alimentos están fabricados con materiales adecuados que permitan su fácil limpieza Si ___ No___

4. MATERIA PRIMA Y ENVASES

- Origen de las materias primas

Describe la situación sanitaria de los predios (fincas) de origen de la leche (enfermedades de los animales presentes en los mismos así como el control oficial que se les realiza) y los requisitos sanitarios exigidos para la compra de la misma

- Exigen condiciones sanitarias para el ingreso de la leche a la planta Si ___ No__ (relacione)

- Existen procedimientos escritos para el control de la calidad de las materias primas e insumos Si ___ No___ (anexe un caso)

- Previo al uso de las materias primas, estas son sometidas a control de calidad Si ___ No___

- Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas Si ___ No___

- Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas para cada producto (temperatura, humedad) Si ___ No___ Se llevan registros escritos Si ___ No___ (anexe un caso)

- Se llevan registros escritos de rechazos de materias primas Si___ No___ (anexe un caso)
- Se llevan fichas técnicas de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación Si ___ No___ (anexe un caso)
- Los envases y empaques son limpios y nuevos y de grado alimenticio Si___ No___
- Los procesos de fabricación se realizan en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento Si ___ No___
- Se realizan y registran los controles en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto Si ___ No___ (Anexe un caso)

5.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

- Nombre el Sistema de Aseguramiento de calidad que poseen (anexe copia del certificado que los acredita)
- Posee fichas técnicas de materias primas y de producto terminado, donde se incluyen criterios de aceptación, rechazo o liberación Si___ No___ (anexe un caso)
- Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de productos Si ___ No___
- Existen manuales de las técnicas de análisis fisicoquímico, microbiológico y organoléptico Si___ No___ (anexe un caso)
- La planta cuenta con laboratorio de control de calidad Si___ No___ Se llevan registros de las pruebas realizadas y sus resultados Si___ No___ (anexe) En este laboratorio se realizan todos los controles Si ___ No___ (anexe un caso)
- Existe un programa de calibración de equipos Si___ No___ Se lleva historia de cada equipo Si___ No___
- Existen procedimientos para el manejo y mantenimiento de los equipos Si___ No___

6. CONTROL OFICIAL

- Nombre de la Autoridad Oficial que controla la planta _____
 - Periodicidad del control oficial (mensual, anual) _____
 - Fecha de la última visita (Día/Mes/año): _____ (Anexe copia del acta)
- Funcionario que realizó la auditoria: (Nombre y cargo): _____

7. OBSERVACIONES

Nombre Representante Legal

Firma

Nombre Veterinario del servicio oficial

Firma

Ciudad y fecha

100

100

100

100

100

100

100