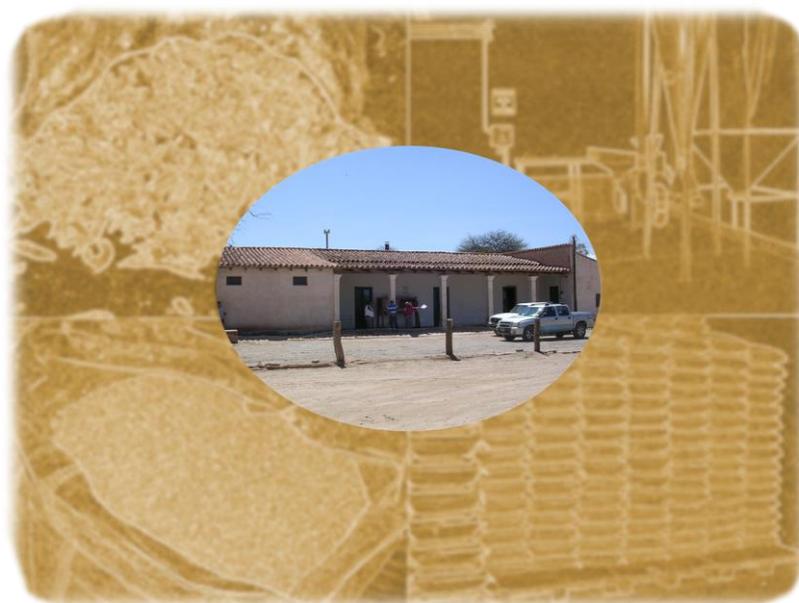


FICHAS

**DE LA GUIA DE AYUDA
PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
SISTEMA DE AUTOCONTROL**



**EN INDUSTRIA PEQUEÑA DE
PRODUCTOS AROMÁTICOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS
VEGETALES Y PRODUCTOS VEGETALES SIMILARES**

INDICE

1.- Plano de las instalaciones

2.- Programas de prerrequisitos

- 2.1. Ficha de control de agua
- 2.2. Ficha de limpieza y desinfección
- 2.3. Ficha de operaciones de mantenimiento de equipo, maquinaria e instalaciones.
- 2.4. Ficha de Control de Plagas.
- 2.5. Ficha de Control de Materias Primas y Proveedores.
- 2.6. Ficha Distribución (Entrega) de Productos (Trazabilidad)

3.- Control de procesos

- 3.1. Listado de productos elaborados
- 3.2. Ficha de descripción de productos / grupos de productos
- 3.3. Ficha de control de aditivos.
- 3.4. Ficha control de fumigantes
- 3.5. Ficha de control de temperatura de almacenamiento

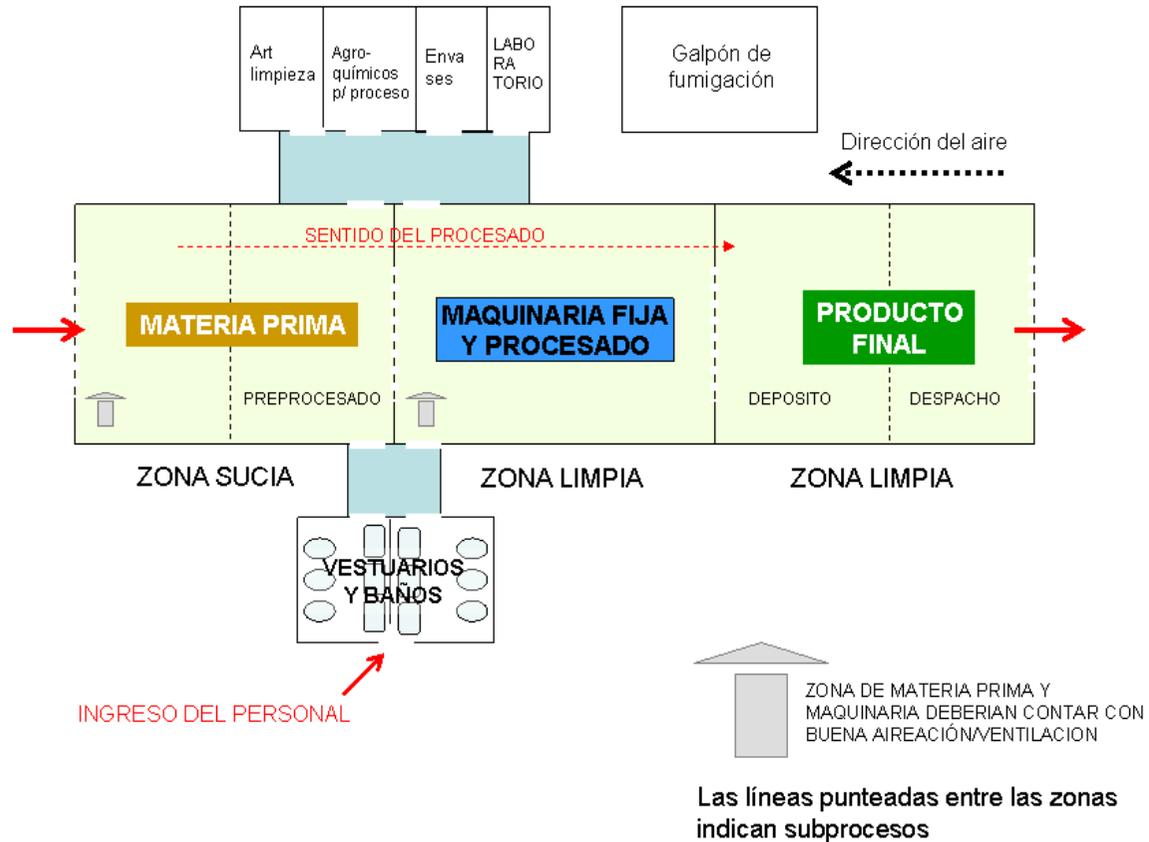
4.- Revisiones de autocontrol

- Ficha de Supervisión periódica
- Ficha de revisión general del sistema de autocontrol.

1.- PLANO DE LAS INSTALACIONES

Ejemplo:

Croquis en planta



INSTRUCCIONES PLANO INSTALACIONES

- Elaborar plano de las instalaciones en caso de no disponer de él (a mano o utilizando herramientas informáticas). Escala 1:100.
- Detallar los distintos locales/zonas de proceso: recepción de materias primas, zonas de almacenamiento de materia prima, de elaboración (molienda), almacenamiento de semi-elaborados y productos elaborados, de despacho de productos.
- Detallar los distintos locales de apoyo del proceso: vestuarios y sanitarios, depósitos (envases, aditivos y fitosanitarios, laboratorio, artículos de limpieza) y local de fumigación.
- Indicar de modo claro el flujo de las materias primas (entrada y almacenamiento), el del personal, el de los productos terminados y el de los residuos.

2.1.- FICHA DE CONTROL DE CLORO
(Agua de abastecimiento para el alimento)

Fecha	Punto de muestreo	Nivel de Cloro	Acción correctora	Observaciones

Establecimientos con dosificación automática: tres (3) veces al día
Establecimientos con dosificación manual: cada vez que se cambie el agua y tres veces al día.

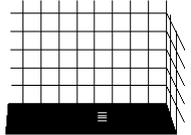
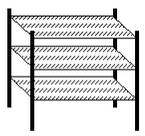
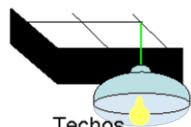
Nivel de Cloro:
> 0,1 < 1 ppm

Firma responsable:

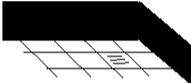
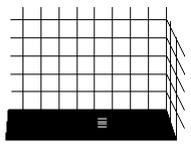
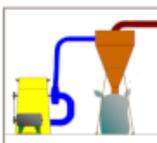
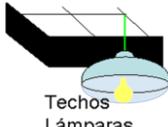
INSTRUCCIONES FICHA CONTROL DE CLORO

- Indicar el punto donde se toma la muestra de agua para su control.
- Indicar el nivel de cloro correspondiente al análisis.
- Detallar la acción correctora establecida, en el caso de detectar alguna incidencia.
- Indicar cualquier aspecto que pueda resultar de interés.

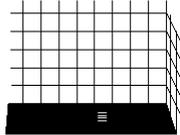
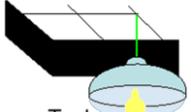
2.2.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona/Materiales	2.2.1.- DEPÓSITOS					
	Frecuencia	Producto	Conc.	Temperatura Agua	Modo de empleo	
 pisos	<i>Semanal</i>				Aspiradora	
	<i>Cada vez que se vacíen y antes de ocuparlas</i>	Hipoclorito	5%	ambiente	Lampazo 	1.- Disolver en agua 2.- Aplicar con lampazo 3.- Enjuagar con agua 4.- Secar bien
 paredes	<i>Quincenal</i>				Aspiradora	
	<i>Cada vez que se vacíen y antes de ocuparlas</i>	Hipoclorito	5%	ambiente	Paño y guantes 	1.- Disolver en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua. 5.- Secar bien
 estanterías	<i>Quincenal, mínimo.</i>	Hipoclorito	5%	ambiente	Paño y guantes 	1.- Disolver en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua 5.- Secar bien
	<i>Cada vez que se vacíen y antes de ocuparlas</i>					
 Techos Lámparas	<i>Mensual, mínimo.</i>	Hipoclorito	5%	ambiente	Paño y guantes 	NO PARTE ELECTRICA 1.- Desconectar electricidad. 2.- Disolver NaClO en agua 3.- Aplicar con paño. 4.- Frotar. 5.- Enjuagar, paño con agua 6.- Secar bien
	<i>Cada vez que se vacíen y antes de ocuparlas.</i>					

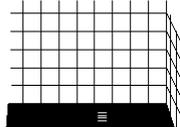
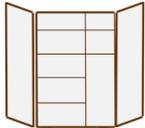
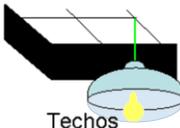
2.2.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona/Materiales	2.2.2.- SALA DE MOLIENDA					
	Frecuencia	Producto	Conc.	Temperatura Agua	Modo de empleo	
 pisos	Diario				Aspiradora	
	Principio de temporada.	Hipoclorito	5%	ambiente	Lampazo 	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con lampazo 3.- Enjuagar con agua
 paredes	Semanal				Aspiradora	
	Principio de temporada.	Hipoclorito	5%	ambiente	Paño y guantes 	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua.
 Maquinaria Equipos Utensilios	Diario. Al terminar el día	Aire a presión. Paños limpios		ambiente	Paño y guantes 	1.- Aire a presión (recovecos) 2.- Superficies accesibles. 3.- Cubrir si es posible.
 Superficies Mostradores Estantes	Diario				Paño y guantes 	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua.
	Al comenzar la jornada	Hipoclorito Paños limpios.				
 Techos Lámparas	Mensual, mínimo.	Hipoclorito	5%	ambiente	Paño y guantes 	NO PARTE ELECTRICA 1.- Desconectar electricidad. 2.- Disolver NaClO en agua 3.- Aplicar con paño. 4.- Frotar. 5.- Enjuagar, paño con agua 6.- Secar bien

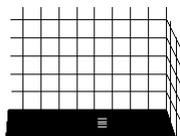
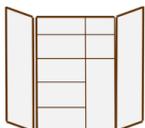
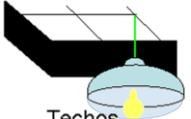
2.2.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona/Materiales	2.2.3.- SANITARIOS					
	Frecuencia	Producto	Conc.	Temperatura Agua	Modo de empleo	
 pisos	2 veces al día.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Lampazo	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con lampazo 3.- Enjuagar con agua
 paredes	Diario.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Paño y guantes	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua.
 Sanitarios	2 veces al día	Hipoclorito	5%	ambiente	 Paño y guantes	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua
 Techos Lámparas	Quincenal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Paño y guantes	NO PARTE ELECTRICA 1.- Desconectar electricidad. 2.- Disolver NaClO en agua 3.- Aplicar con paño. 4.- Frotar. 5.- Enjuagar, paño con agua 6.- Secar bien

2.2.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona/Materiales	2.2.4.- VESTUARIOS					
	Frecuencia	Producto	Conc.	Temperatura Agua	Modo de empleo	
 pisos	1 vez al día.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Lampazo	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con lampazo 3.- Enjuagar con agua 4. Secar bien
 paredes	Semanal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Paño y guantes	1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua. 5.- Secar bien
 Armarios	Quincenal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Paño y guantes	1.- Paño húmedo con NaClO 2.- Aplicar. 3.- Frotar. 4.- Secar bien.
 Techos Lámparas	Quincenal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 Paño y guantes	NO PARTE ELECTRICA 1.- Desconectar electricidad. 2.- Disolver NaClO en agua 3.- Aplicar con paño. 4.- Frotar. 5.- Enjuagar, paño con agua 6.- Secar bien

2.2.- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona/Materiales	2.2.5.- ANEXOS: Salas de Descanso, Comedores, etc.				
	Frecuencia	Producto	Conc.	Temperatura Agua	Modo de empleo
 <p>pisos</p>	1 vez al día.	Hipoclorito	5%	ambiente	 <p>Lampazo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con lampazo 3.- Enjuagar con agua 4. Secar bien
 <p>paredes</p>	Semanal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 <p>Paño y guantes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua. 5.- Secar bien
 <p>Mesas, Asientos Superficies</p>	Diario	Hipoclorito			 <p>Paño y guantes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Disolver NaClO en agua 2.- Aplicar con paño. 3.- Frotar. 4.- Enjuagar con agua.
	Antes y después de su uso	Paños limpios			
 <p>Armarios</p>	Quincenal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 <p>Paño y guantes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Paño húmedo con NaClO 2.- Aplicar. 3.- Frotar. 4.- Secar bien.
 <p>Techos Lámparas</p>	Quincenal.	Hipoclorito	5%	ambiente	 <p>Paño y guantes</p> <p>NO PARTE ELECTRICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Desconectar electricidad. 2.- Disolver NaClO en agua 3.- Aplicar con paño. 4.- Frotar. 5.- Enjuagar, paño con agua 6.- Secar bien

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Estas fichas deben adaptarse a las instalaciones, maquinarias, equipos, etc. del establecimiento.
- Deberán indicarse todos aquellos elementos que tengan relación con la calidad alimentaria en todos sus aspectos (normativo, industrial, comercial, etc.) y particularmente en los referidos a salud.
- Es importante indicar la dosificación de los productos de sanitización empleados de manera sencilla (Ej.: una cuchara en 5 litros de agua) de modo que la/s persona/s encargada/s la/s entienda/n fácilmente. En caso de utilizar varios productos deberán indicarse las distintas dosis y/o modos de empleo (en caso de que no coincidan las dosificaciones y/o modo de empleo).
- Deberá indicarse la temperatura óptima de actuación del producto (puede consultarse la ficha del producto o las instrucciones de uso).
- En el modo de empleo se detallarán las fases operativas del proceso de limpieza y desinfección. Ejemplo:
 1. Eliminar los residuos con un paño.
 2. Disolver el producto en agua.
 3. Aplicar frotando con un paño.
 4. Dejar actuar 5 minutos.
 5. Enjuagar con agua bien caliente.
 6. Secar con papel de un solo uso.
- Este programa deberá ser revisado y actualizado - en su caso - siempre que se cambie de producto y, al menos, una vez al año.

2.2.- FICHA DE REGISTRO DE LIMPIEZA / DESINFECCIÓN

Solamente para las operaciones no rutinarias (limpiezas generales, de techos, paredes, depósitos, etc.)

FECHA	OPERACIÓN REALIZADA	OBSERVACIONES / INCIDENCIAS
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		

Firma del responsable:

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DEL REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Registrar solamente las operaciones no rutinarias (limpiezas generales, de techos, paredes, depósitos, etc.)
- En el caso de que las operaciones de limpieza y/o desinfección sean desarrolladas por varias personas deberá indicarse la/s persona/s que la realizaron.
- En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de limpieza / desinfección.

2.3.- FICHA DE REGISTRO DE OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INSTALACIONES.

FECHA	OPERACIÓN REALIZADA / INCIDENCIA	PERSONA O EMPRESA	OBSERVACIONES
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			
/ /			

Firma del responsable:

INSTRUCCIONES PARA LAS FICHAS DE REGISTRO DE OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DE EQUIPO, MAQUINARIA E INSTALACIONES

- Registrar cada vez que se realicen operaciones de mantenimiento preventivo de maquinaria, instalaciones y/o equipos y en caso de averías.
- Indicar la instalación o equipo reparado y la operación realizada.
- En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de mantenimiento.

(C): Correcto, (I): Incorrecto

INSTRUCCIONES PARA LAS FICHAS DEL CONTROL DE PLAGAS

- Registrar solamente las observaciones sobre el programa preventivo de lucha contra plagas, cuando se produjeran incidencias (por ejemplo: roturas, desajustes, ineficacias del método aplicado, etc.).
- En el apartado de observaciones se indicarán, de manera breve, las incidencias observadas, indicando los lugares, reparaciones, modificaciones, etc., y las operaciones correctivas realizadas en cada caso y la firma del responsable.

2.5.- LISTADO DE PROVEEDORES

Número de proveedor:			
Nombre			
Dirección			
Teléfono			
Georeferencia		RENSPA:	
Contacto			
Productos			

Número de proveedor:			
Nombre			
Dirección			
Teléfono			
Georeferencia		RENSPA:	
Contacto			
Productos			

Número de proveedor:			
Nombre			
Dirección			
Teléfono			
Georeferencia		RENSPA:	
Contacto			
Productos			

Número de proveedor:			
Nombre			
Dirección			
Teléfono			
Georeferencia		RENSPA:	
Contacto			
Productos			

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DE LISTADO DE PROVEEDORES

- **Materia Prima:** Proveerse solamente de productores que ofrezcan garantías suficientes (Lavado, secado higiénico, Buenas Prácticas Agrícolas, Variedades adecuadas, etc.)
- **Aditivos y coadyuvantes:** Proveerse solamente de proveedores que ofrezcan garantías suficientes (Productos inscriptos, envases originales, etc.)
- **Listar todos los proveedores agrupándolos por tipo de producto suministrado** [ejemplos: materia prima, (vgr.: pimiento para pimentón, comino, orégano), otros comestibles, (vgr.: sal, aceite), limpieza: (vgr.: hipoclorito, amonio cuaternario), fitosanitarios, (vgr.: rodenticidas, fungicidas, etc.).
- En el caso de productos adquiridos en supermercados y otros comercios al por menor, no se requerirá número de Registro.
- Se actualizará cada vez que se cambie de proveedor o se incorporen nuevos.

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y OTROS ARTICULOS PARA EL PROCESO.

- Los controles se realizarán en cada recepción.
- Deberán cubrirse todas las casilla, indicando “C” si es correcto o “I” si incorrecto.
- El apartado “Proveedor” puede ser completo, en el caso de productores rurales con el nombre y apellido, número de Renspa, o de geo-referenciación indistintamente.
- El apartado “Remito – Factura” se refiere a si los productos vienen acompañados de remitos o facturas o DTV correspondientes y si estos son correctos (puede indicarse también el número del documento).
- El estado del producto se refiere a si el producto cumple con las condiciones indicadas en la ficha anterior (condiciones de las materias primas).
- La temperatura se medirá con termómetro sonda, en los productos que sea necesario.
- Se reflejará si las condiciones del transporte (limpieza, orden, estiba, ausencia de productos en el piso, otros productos o sustancias que potencialmente pudieran ser fuente de contaminaciones, etc.) son correctas. Este control podrá dilatarse en el tiempo a medida que vayamos conociendo a nuestros proveedores.
- En el punto “fecha de consumo” o “fecha de uso”, comprobar lo indicado en las etiquetas.
- En el punto “observaciones” se indicarán las anomalías observadas -en caso que las haya- y las medidas tomadas (advertencia al proveedor, rechazo del producto) o a tomar (mayor presión de clasificación, limpieza especial, etc.).

2.5.- RECEPCIÓN: CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS Y OTROS ARTÍCULOS PARA EL PROCESO.

Especias, hierbas, granos, etc.	Nombre del proveedor
	Envases adecuados, limpios y sanos
	Ausencia de olores, sabores anormales
	Ausencia de enmohecimiento
	Ausencia de insectos vivos
	Sin coloraciones anormales
	Homogeneidad del lote / partida
	Sin humedad
	Ausencia de materias extrañas (tierra, piedras, residuos de roedores, insectos, etc.)

Aditivos y coadyuvantes	Nombre del proveedor
	Envases originales, limpios y sanos
	Etiquetas sanas y visibles
	Número de inscripción ante autoridad sanitaria competente

Productos para limpieza y desinfección	Nombre del proveedor
	Envases originales, limpios y sanos
	Etiquetas sanas y visibles
	Número de inscripción ante autoridad sanitaria competente

Fitosanitarios	Nombre del proveedor
	Envases originales, limpios y sanos
	Etiquetas sanas y visibles
	Número de inscripción ante autoridad sanitaria competente

Transporte	Vehículo autorizado por autoridad competente
	Tipo de vehículo adecuado
	Condiciones higiénicas del vehículo
	Ausencia de productos incompatibles con alimentos
	Estiba correcta
	Otros

(C): Correcto, (I): Incorrecto

EN TODOS LOS CASOS

- Comprobar que se trata de empresas/personas autorizadas por autoridad competente.
- Comprobar contra documentación (DTV, remito, factura, RENSPA, si corresponde, etc.).
- Envases y embalajes intactos y limpios.
- Comprobar el etiquetado y las fecha de consumo preferente / caducidad.
- Comprobar la temperatura de los productos perecederos que requieran ser conservados en frío.

**INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS
CARACTERÍSTICAS / CONDICIONES DE MATERIAS PRIMAS y
OTROS ARTICULOS PARA EL PROCESO.**

- Esta ficha deberá estar en un lugar visible (en la zona de recepción) y a disposición de la persona responsable del control, a la recepción de las materias primas.
- Debe comprobarse que todas las materias primas cumplen, al menos, con las especificaciones.

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS

- Indicar todas las ventas y entregas de productos, incluso aquellos elaborados para terceros o para su venta al detalle.
- Completar todos los campos de cada entrega.

3.1.- FICHA EJEMPLO LISTADO DE PRODUCTOS ELABORADOS

TIPO DE PRODUCTO	MOLIENDA	PRODUCTO	Pungencia	Categorías
Pimiento (Capsicum)	No	Pimentón vaina		
	Gruesa y fina	Pimentón	Dulce	Extra
Pungencia leve			Primera	
Pungente			Segunda	
Muy pungente			Otra	
Pimiento (Capsicum)	No	Ají vaina		
	Gruesa	Ají molido		
Comino (Cuminum ciminum)	No	Comino entero		
	Fina	Comino		
Orégano (Origanum vulgare)	Rama	Bouquet		
	Triturado	Orégano		
	Molido	Orégano polvo		
Otra / s				

3.2.- FICHA EJEMPLO: DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

GRUPO DE PRODUCTOS		PIMENTONES	
Materia prima		Pimiento para pimentón entero Pimiento para pimentón sin cáliz ni pedúnculo Pericarpio de Pimiento para pimentón Sal	
Productos		Vaina de pimentón Pimentón Extra (dulce, levemente pungente, pungente, muy pungente) Pimentón Primera (dulce, levemente pungente, pungente, muy pungente) Pimentón Segunda (dulce, levemente pungente, pungente, muy pungente)	
Proceso de elaboración (por unidad: bolsa, tn., etc.)		Etapas	Tiempo Grano
		Clasificación	
		Selección	
		Limpieza	
		Desrabado / Cortado	
		Separador magnético	
		Pre Triturado	X' - malla – T°C
		Molturado 1 - Enfriado	X' - malla – T°C
		Molturado 2 - Enfriado	X' - malla – T°C
		Molturado 3 - Enfriado	X' - malla – T°C
		Enfriado final	T ° C
		Mezclado pimentones	
		Tamizado	
		Mezclado con aceite (máx 2%)	
Esterilizado			
Envasado y formatos	Tipo de envase	Bolsa Kraft tricapa con polietileno -15 kg	
	Otro	Plastillera con polietileno	
Condiciones de almacenamiento		Mantener en lugar fresco, seco, preferiblemente oscuro y ventilado. Aislado de otros productos que puedan transmitirle olores y sabores extraños.	
Transporte		Similares que las condiciones de almacenamiento.	
Etiquetado y vida útil	Nombre del producto	Pimentón	
	Categoría y Pungencia	Extra/1ra./2da. – Dulce/ ... / Muy pungente	
	Fecha de elaboración		
	Sello clave		
	Peso neto		
	Nombre o Razón social del establecimiento elaborador		
	Provincia de producción		
	País	Argentina	
	Optativo: Zona de producción	Valles Calchaquíes	
Otros			
Distribución		Propia, por el comprador, etc.	
Observaciones			

Fecha

Firma

INFORMACION PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO ELABORADO

Deberá confeccionarse una ficha por cada grupo de productos elaborados que tengan características comunes (género botánico, especie vegetal u otro) indicando también los productos resultantes de los procesos que se apliquen.

Se detallará su proceso de elaboración y su diagrama de flujo (simplificado). En el caso de elaboraciones complejas puede ser importante adjuntar otra planilla en la que puedan precisar más datos de interés.

Los productos obtenidos de mezclas de productos simples deben reflejarse en fichas individuales.

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA

Ingredientes	Se indicarán las materias primas o los ingredientes obtenidos de un proceso de preparación preliminar.
Productos	Indicar el nombre con el que se conoce al producto en el comercio. En el caso de mezclas se indicarán las proporciones de cada componente.
Proceso de elaboración	Se indicarán las etapas que comprende la elaboración, con indicación de los tiempos, etapas y temperaturas que sean importantes para la calidad del producto.
Envasado y envases	Se indicará el/los tipo/s de envase que se van a utilizar y si se los acondiciona en pallets.
Condiciones de almacenaje	Se indicarán las condiciones en la que es preciso almacenar el/los productos, una vez elaborado (lugar, fresco / seco, nivel de luz, etc.)
Transporte	Se indicarán las condiciones en las que se ha de transportar el producto para su distribución (vehículo cerrado, cubierto, refrigerado, etc.)
Etiqueta y vida útil	Se indicará la fecha de vencimiento o de consumo preferente (fecha en la que el producto puede ser consumido sin que se altere o pueda presentar problemas, siempre que se conserve adecuadamente), como se identifica el lote y cualquier otros dato de interés, además de los obligatorios.
Distribución	Se indicará si la venta de este tipo de productos se realiza en transporte propio, contratado, o del comprador.

En el apartado Observaciones, se reflejará cualquier otro aspecto que pueda resultar de interés.

3.3- FICHA CONTROL DE ADITIVOS

NOMBRE COMERCIAL	NUMERO AUTORIZACIÓN	PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE UTILIZA	DOSIS	MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN (*)	OBSERVACIONES

* Indicar si el método de aplicación es manual o automático y las instrucciones para una dosificación correcta.

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DE CONTROL DE ADITIVOS

- Indicar todos los aditivos utilizados en la empresa con sus nombres comerciales y números de autorización de autoridad sanitaria competente.
- Indicar todos los productos en los que se utiliza el aditivo.
- Indicar la dosis utilizada para cada tipo de producto.
- Especificar las instrucciones para una dosificación correcta
 - Pesar el producto sobre el que se va a aplicar
 - Pesar el aditivo que se va a agregar
 - Mezclar en mezcladora.

Nota: en caso de dosificación automática, los equipos de dosificación deben calibrarse con la debida frecuencia e indicarse el ajuste o flujo de aditivo requerido para cada producto / grupo de productos.

- Indicar cualquier observación que se considere necesaria para la calidad y seguridad del producto.
- Esta ficha debe encontrarse en un lugar visible y accesible a las personas responsables de la dosificación de aditivos.

3.4.- FICHA CONTROL DE FUMIGANTES

Únicamente el personal entrenado y autorizado podrá llevar a cabo esta operación.

NOMBRE COMERCIAL	NUMERO AUTORIZACIÓN	PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE UTILIZA	DOSIS	MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN (*)	OBSERVACIONES

* Indicar si el método de aplicación es realizado en instalaciones temporarias o permanentes y las instrucciones y precauciones para una dosificación segura y correcta para los productos, las personas, los animales y demás seres vivos.

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DE CONTROL DE FUMIGANTES

- Únicamente el personal entrenado y autorizado podrá llevar a cabo esta operación.
- Indicar el/los fumigantes utilizados en la empresa con sus nombres comerciales y números de autorización de autoridad sanitaria competente (Senasa).
- Indicar todos los productos que son fumigados.
- Indicar la dosis utilizada para cada tipo/volumen de producto.
- Especificar las instrucciones para una dosificación y correcta, para el operario y el ambiente en sentido amplio (personas, animales y demás seres vivos).
 - Pesar el producto sobre el que se va a aplicar
 - Constatar la dosis de fumigante necesaria para ese volumen de producto.
 - Verificar que se cumplen todas y cada una de las condiciones de seguridad y dar el aviso correspondiente.
 - Aplicar el fumigante.
 - Esperar el tiempo necesario incluido el Período de Seguridad para el ingreso
 - Recién entonces proceder a retirar el producto.
 - Dejar transcurrir el período de carencia correspondiente.

Nota: en caso de dosificación automática, los equipos de dosificación deben calibrarse con la debida frecuencia e indicarse el ajuste o flujo de fumigante requerido para cada producto / grupo de productos.

- Indicar cualquier observación que se considere necesaria para la calidad y seguridad del producto y de las personas, animales y demás seres vivos.

• **Esta ficha debe encontrarse en un lugar muy visible y accesible a las personas responsables de la dosificación de fumigantes.**

3.5.- FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS (Grados ° C)

DÍA	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CÁMARA																															
CÁMARA																															
CÁMARA																															
CÁMARA																															

TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN: (Indicar mínimo y Máximo)
Ejemplo: > 4 a ≤ 8 °C

Observaciones:

INSTRUCCIONES PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS DE CONTROL DE TEMPERATURAS

- Se cumplimentará diariamente, preferiblemente al final de la jornada de trabajo porque las temperaturas pueden ser más altas, indicando la temperatura que marquen los termómetros instalados en las cámaras.
- Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras, incluidos los expositores frigoríficos, tanto de la materia prima, productos terminados, etc.
- En el apartado “observaciones” se indicará cualquier anomalía observada (falta de termómetros, temperaturas extrañas, etc.)

4.- FICHAS DE SUPERVISIÓN PERIODICA

FECHA

SALA DE MOLIENDA Y ANEXOS	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, PUERTAS, TECHOS: <ul style="list-style-type: none"> Suelos sin grietas o descascarados y limpios Paredes sin grietas o descascaradas y limpias Ventanas y puertas limpias y en buen estado. Techos sin grietas o descascarados, manchas o humedad y limpios Lámparas con protección y limpias 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
SUPERFICIES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none"> Mostradores sin grietas o descascarados y limpios Mesas de trabajo sin rajaduras y limpios Estantería sin grietas o rajaduras y limpias 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
LAVAMANOS <ul style="list-style-type: none"> Limpios y en buen estado Sin objetos, utensilios y alimentos Con jabón líquido y toallas de papel Papel higiénico suficiente Agua fría y caliente 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
MAQUINARIA <ul style="list-style-type: none"> Molinos sin pérdidas de lubricantes, protegidos y limpios Zarandas protegidas y limpias, sin restos de productos Despalilladoras protegidas y limpias, sin restos de productos Mezcladoras protegidas y limpias; sin restos de productos Clasificadoras protegidas y limpias, sin restos de productos Extractores / Aspiradores con filtros en buen estado y limpios Imanes en buen estado y limpios Otras maquinarias 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
UTENSILIOS <ul style="list-style-type: none"> Ordenados, limpios y en buen estado Disponibles en el lugar de uso 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
PRODUCTOS <ul style="list-style-type: none"> Materia prima en condiciones y cantidad adecuadas. Productos en proceso de elaboración en condiciones adecuadas. Productos elaborados en cantidad y condiciones adecuadas. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
TARIMAS <ul style="list-style-type: none"> Ordenadas, limpias y en buen estado. Disponibles en cantidad suficiente. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
ADITIVOS Y OTROS <ul style="list-style-type: none"> Envases adecuados y etiquetados correctamente. Presencia en la sala solo de los necesarios en cantidad adecuada. Acomodados en lugar que no origine riesgo de contaminación. 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

C: correcto, I: incorrecto; P: parcialmente correcto.

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
MANIPULACION				
• Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, alimentos, envases o cartones en el suelo, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de materias primas, productos elaborados y semielaborados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Las operaciones se realizan rápido, evitando que los productos corran riesgos de contaminaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Materiales de envasado limpios y en buen estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Control del tiempo de trabajo adecuado (molienda, zaranda, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Se pesan los aditivos y coadyuvantes, respecto a dosis, LMR, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Se controla la temperatura al momento de envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Materia prima, semielaborados y productos elaborados están sobre tarimas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Envases sanos, limpios y ordenados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto.

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
DEPOSITOS TEMPERATURA AMBIENTE				
• Suelos sin grietas o deterioros y limpios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Paredes sin grietas, manchas o humedades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ventanas protegidas y limpias (incluida malla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Lámparas con protección y limpias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Estanterías sin óxidos o deterioros y limpias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de productos en el suelo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Separación de productos no alimenticios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Productos sin envasar tapados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de productos vencidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Orden adecuado y ausencia de objetos extraño	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Productos y útiles de limpieza tienen su depósito propio y Adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
SERVICIOS HIGIÉNICOS				
• Suelos, paredes y techos em buen estado y limpios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Sanitarios em buen estado y limpios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de olores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Jabón líquido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Tohallas de papel y/o secadores de aire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Papeleras em buen estado y limpias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Agua limpia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
VESTUARIOS DE PERSONAL				
• Estado de limpieza y mantenimiento correctos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ordenado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Armarios y/o taquillas em buen estado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Separación de ropa de trabajo y ropa de calle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de objetos extraños	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
HIGIENE PERSONAL				
• Indumentaria de uso exclusivo y limpia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Calzado adecuado y limpio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• No utilizan anillos, aros, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Aseo personal adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• No se visualizan heridas o están protegidas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Papeleras en buen estado y limpias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Agua limpia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
BASURA Y OTROS DESECHOS				
• El lugar o espacio destinado se encuentra en adecuado estado de higiene y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Contenedores limpios y adecuadamente tapados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de olores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de insectos vivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de restos de desperdicios fuera de los contenedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto

	C	I	P	INCIDENCIA / MEDIDA CORRECTORA
LUCHA CONTR PLAGAS				
• Todos los huecos tapados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Mallas en ventanas en buen estado y sin roturas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Ausencia de insectos, heces, roedores muertos y/o alimentos comidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Existe plano con la ubicación de cebos y trampas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

C: correcto, **I:** incorrecto; **P:** parcialmente correcto

Observaciones

.....

.....

.....

FECHA

FIRMA RESPONSABLE

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA DE SUPERVISIÓN PERIÓDICA

- Esta ficha deberá adaptarse a las instalaciones, equipos, locales, etc. presentes en el establecimiento.
- Esta revisión deberá ser efectuada por el responsable del establecimiento, o en su caso, por un técnico de empresa asesora externa, al menos, trimestralmente.
- Deberán reflejarse todas las anomalías detectadas durante la revisión, así como las medidas correctoras adoptadas.

FICHA DE REVISIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

Responsable revisión:

FECHA	DOCUMENTO / PROCESO	CÂMBIOS SI / NO	INDICAR MODIFICACION	INDICAR MOTIVO
	Plano de instalaciones			
	Programa de limpieza y desinfección			
	Listado de proveedores			
	Lista de productos elaborados			
	Fichas de descripción de productos			

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REVISIÓN GENERAL

- Esta ficha deberá adaptarse a los documentos/registros que posea el establecimiento.
- Deberá realizarse, al menos una vez al año
- Indicar cualquier modificación sobre los productos, proveedores, procesos de elaboración, programas de prerrequisitos, etc.