

ANEXO III RELEVAMIENTO FÁBRICA DE CHACINADOS

Fecha:

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO	si/no
Razón social	
CUIT	
Domicilio	
Localidad	
Partido/Departamento/Paraje	
Teléfono	
Email	
Veterinario de Registro	
Email	
teléfono	
RNE	
Cant. De empleados con libreta sanitaria	
Persona que atendió	
Nombre Y Apellido	
DNI	
Función	
email	
Se encuentra elaborando al momento de la visita?	
Se encuentra el veterinario de registro al momento de la visita?	

PRODUCTOS QUE ELABORA	
Chacinados Frescos	
Chacinados Secos	
Chacinados Cocidos	
Salazones Crudas	
Salazones Cocidas	
Despostado Bovinos	
Despostado Porcinos	
Otros (indicar)	
Especies de origen	
Bovino	
Porcino	
Otros	

PERSONAL	
Cantidad de Operarios	
Cantidad de Técnicos	
Cantidad de Personal Administrativo	
Capacitación	

Capacitación BPM	
Capacitación en Tecnología de Productos	
Capacitación en HACCP	

INFRAESTRUCTURA Y PROCESOS	SI / NO
Acceso al establecimiento	
Asfalto	
Ripio	
Mejorado	
Tierra	
La planta se encuentra en terrero anegable?	
Servicios	
Energía Eléctrica	
Gas de Red	
Gas Envasado	
Leña	
Agua de Red	
Último análisis (fecha)	
Agua de Pozo	
Cloacas	
Conectividad internet/WIFI	
INFRAESTRUCTURA	
Baño y Vestuario	
Suficientes para el personal?	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Provisión de agua fría y caliente?	
Provisión de insumos?	
Filtro Sanitario	
Cantidad de filtros sanitarios	
Suficientes para el personal?	
Filtros sanitarios completos?	
Cámaras de frío	
Al menos una cámara por especie?	
Condiciones edilicias adecuadas de las cámaras?	
Condiciones higiénicas adecuadas de las cámaras?	
contiene rejilla ?	
Observaciones:	
Sala de despostado	
Estado adecuado de las rieleras?	
Realiza despostado?	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Temperatura adecuada de la sala?	
Realiza control de temperatura de la sala?	
Hay esterilizadores?	
Funcionamiento adecuado de esterilizadores?	

Sala de elaboración	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Maquinaria adecuada?	
Buen estado de conservación de la maquinaria?	
Sala de cocción	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Funcionamiento adecuado de los extractores de vapor?	
Saladero	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Salas de secado	
Cantidad de secaderos	
Son secaderos automatizados?	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Sala de aditivos	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Correcto acondicionamiento y rotulado de los aditivos?	
Sala de tripas	
Condiciones edilicias adecuadas?	
Condiciones higiénicas adecuadas?	
Correcto acondicionamiento?	
Laboratorio	
Cuenta con laboratorio propio?	
Remite para su análisis muestras a terceros?	
Anexos - Salas de:	
Productos de limpieza	
Mantenimiento	
Máquinas	
General	
La hermeticidad de la planta es adecuada?	
El personal cuenta con indumentaria reglamentaria?	
PROCEDIMIENTOS	
Cuenta con manual BPM?	
Los lotes se encuentran debidamente indentificados?	
Hay un registro trazable de los productos elaborados?	
Contempla muestreos periódicos para análisis microbiológicos?	
Cuáles?	
Se lleva registro de las acciones preventivas y correctivas si fueran necesarias?	
Cuenta con manual POES?	
Se lleva registro de POES?	
Realiza control de plagas?	
El control de plagas lo realiza una empresa tercerizada?	
Cuenta con un plan de MIP?	

Se realiza clorinación del agua?	
Se realiza otro tipo de tratamiento al agua?	

Firma por el establecimiento

Firma/s auditor/es



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

**Hoja Adicional de Firmas
Informe**

Número:

Referencia: ANEXO III

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.