

**Empresa:**

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE BPM PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS

### RECORRIDO

REQUISITOS	Normativa	Clasificación	S/N/NA	No Conformidad detectada (Mayor o Menor)	OBSERVACIONES
<b>1. CONDICIONES EXTERNAS</b>					
1.1	¿El establecimiento está ubicado en zonas exentas de polvos, humos, olores y otros contaminantes y fuera de lugares inundables?	Res. Nº 80/96 4.1.1	N		
1.2	¿El estado de los caminos internos y acceso a la planta se encuentran libres y mantenidos correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.2	N		
<b>2. CONDICIONES INTERNAS</b>					
<i>2.1 Condiciones edilicias e instalaciones zonas de elaboración</i>					
2.1.1	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.2	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.3	¿El sistema para evitar la acumulación de agua y/o líquidos de derrame funciona correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		
2.1.4	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.5	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.6	¿Las paredes poseen friso sanitario?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.7	¿La unión entre paredes, pisos y techos facilita la implementación de un adecuado procedimiento de limpieza y desinfección?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		
2.1.8	Las ventanas y aberturas poseen protección contra plagas? Las mismas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		
2.1.9	¿Posee ventilación natural y/o forzada?	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N		
2.1.10	En el caso de ser ventilación forzada ¿Está dirigida desde la zona limpia a la zona sucia?	Res. Nº 80/96 4.1.3.18	N		
2.1.11	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones edilicias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.12	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.1.13	¿La iluminación es suficiente y adecuada para verificar las condiciones de los alimentos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N		
2.1.14	¿Las luminarias con la protección antiestallido se encuentran en buen estado de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N		
2.1.15	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N		
2.1.16	¿Los equipos, utensilios y las superficies en contacto con alimentos son de material inocuo, resistentes a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección?	Res. Nº 80/96 4.1.4.1	I		
2.1.17	¿Los equipos y utensilios se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.1	N		
2.1.18	¿Poseen cestos de residuos con tapa?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	N		
2.1.19	¿Los cestos de residuos se encuentran identificados y la tapa es mecánica?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	R		
2.1.20	El flujo del personal y de las materias primas se realiza desde las zonas limpias a las zonas sucias?	Res. Nº 80/96 7.2	N		
2.1.21	¿Tiene implementado un sistema PEPS?	Res. Nº 80/96 7.1.3	N		
2.1.22	¿Tiene implementado barreras o sistemas que impidan la contaminación cruzada?	Res. Nº 80/96 7.2	N		
2.1.23	¿Cuenta con instalaciones para lavarse las manos en zonas de elaboración?	Art. 20 C.A.A Res. Nº 80/96 4.1.3.15/ 6.5	N		
2.1.24	¿Las temperaturas de proceso son correctas para los alimentos que se elaboran?	C.A.A capítulos 6/8/9/10/11/12 /13/16	I		
2.1.25	La temperatura ambiente y la humedad de las distintas zonas esta controlada	R.I	R		
2.1.26	Locales refrigerados (CAMARAS/HELADERAS): ¿Posee un sistema para la medición y registro de las Tº y son adecuadas (temperatura de refrigeración/congelación/supercongelación?)	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I		
<i>2.2 Condiciones edilicias e instalaciones zonas de almacenamiento</i>					
2.2.1	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.2.2	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N		
2.2.3	¿El sistema para evitar la acumulación de agua y/o líquidos de derrame funciona correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N		

2.2.4	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.5	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.6	¿Las paredes poseen friso sanitario?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	R			
2.2.7	¿La protección contra plagas en ventanas y aberturas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 7 y Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.2.8	¿Posee ventilación natural y/o forzada?	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N			
2.2.9	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones edilicias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.10	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.11	¿La iluminación es suficiente y adecuada para verificar las condiciones de los alimentos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N			
2.2.12	¿Las luminarias con la protección antiestallido se encuentran en buen estado de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	R			
2.2.13	Los alimentos ¿se almacenan y transportan internamente en condiciones tales que impidan la contaminación?	Res. Nº 80/96 8.1	N			
2.2.14	¿Los insumos, materias primas y productos terminados se encuentran en estanterías/pallets separadas físicamente entre sí de las paredes y del piso de manera tal que permita una adecuada limpieza y control de plagas de todos los sectores?	Art. 18 inc. 7 y Res. Nº 80/96 4.1.3.10	N			
2.2.15	¿Las estibas se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.1	N			
2.2.16	¿En el caso de existir sustancias como raticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas, éstas se encuentran almacenadas en recintos separados cerrados o cámaras ?	Art. 18 inc. 14 C.A.A y Res. Nº 80/96 5.8	N			
2.2.17	¿Tiene implementado un sistema PEPS?	Res. Nº 80/96 7.1.3	N			
2.2.18	¿Poseen cestos de residuos con tapa? ¿Están identificados?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	R			
2.2.19	¿Existe un sector definido e identificado para el almacenamiento de productos no conformes y devoluciones?	Res. Nº 80/96 4.1.3.20 y R.I	N			
2.2.20	La temperatura ambiente y la humedad de las distintas zonas está controlada	R.I	R			
2.2.21	Locales refrigerados (CAMARAS/HELADERAS): ¿Posee un sistema para la medición y registro de las T° y son adecuadas (temperatura de refrigeración/congelación/supercongelación ?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I			
2.3	<b>Condiciones de higiene</b>					
2.3.1	Los productos y elementos de limpieza y desinfección ¿se encuentran identificados y almacenados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos?	Res. Nº 80/96 5.2.1	N			
3.	<b>HIGIENE DEL PERSONAL</b>					
3.1	¿La indumentaria que utiliza el personal se encuentra en condiciones higiénico sanitarias adecuadas?	Res. Nº 80/96 6.6	N			
3.2	¿Se observa personal realizando práctica higiénicas? NO escupir, NO fumar, NO mascar tabaco o chicle o comer	Res. Nº 80/96 6.7	N			
4	<b>VESTUARIOS Y SANITARIOS</b>					
4.1	¿Los vestuarios, sanitarios y duchas se encuentran en adecuadas condiciones de iluminación e higiene ?	Res. Nº 80/96 4.1.3.14 /5.2.5	N			
4.2	¿Los vestuarios, sanitarios y duchas, se encuentran en adecuadas condiciones de estructura?	Res. Nº 80/96 4.1.3.15	N			
4.3	¿Los sanitarios poseen los elementos y equipos de higiene personal adecuados?	Art. 20 C.A.A	N			
4.4	Existe cartelería que indique como se realiza un correcto lavado de manos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.14 /6.5	N			
<b>REFERENCIAS:</b>						
R.I: Reglamentación Interna		I: IMPRESCINDIBLE		S: SÍ		
X.XX: Punto de la Resolución Nº 80 GMC o CAA		N: NECESARIO		N: NO		
		R: RECOMENDABLE		NA: No Aplica		

		<b>ANEXO I</b>		Fecha:		
<b>Empresa:</b>						
<b>LISTA DE VERIFICACIÓN DE BPM PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS</b>						
<b>EVALUACION DOCUMENTAL</b>						
REQUISITOS	Normativa	Clasificación	S/N/NA	No Conformidad detectada (Mayor o Menor)	OBSERVACIONES	
1. <b>PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS</b>						
1.1	Proceso/s de elaboración/es (diagrama de flujo, lay out)	Res. Nº 80/96 7.7	I			

1.2	Evaluación de proveedores de materias primas e insumos	Res. N° 80/96 7.1 y 7.7	N			
1.3	Recepción y almacenamiento	Res. N° 80/96 7.7	N			
1.4	Punto/s de control (temperaturas, tiempos, presión, pesadas, etc.)	Res. N° 80/96 7.7	I			
1.5	Trazabilidad	Res. N° 80/96 7.7	N			
1.6	Liberación y expedición de productos	Res. N° 80/96 7.7	N			
1.7	Transporte de producto de terminado	Res. N° 80/96 3.4.2	N			
1.8	Productos no conformes, reclamos de consumidores y devoluciones	Res. N° 80/96 7.7	N			
1.9	Saneamiento de equipos, utensilios (POES)	Res. N° 80/96 5.3	I			
1.10	Saneamiento de las instalaciones (POES)	Res. N° 80/96 5.4	N			
1.11	Calibración de equipos, balanzas, otros	Res. N° 80/96 5.1	N			
1.12	Retiro de alimentos del mercado	Art. 18 tris C.A.A	N			
1.13	Manejo de residuos	Res. N° 80/96 5.5	N			
1.14	Manejo integrado de plagas. Croquis con las estaciones de monitoreo	Res. N° 80/96 5.7	N			
1.15	Mantenimiento preventivo de instalaciones y equipamientos	Res. N° 80/96 5.1	N			
1.16	Capacitación del personal en BPM	Art. 21 C.A.A/ Res. N°80/96 6.1	N			
1.17	Indumentaria y elementos del personal (EPI)	Res. N° 80/96 6.6	N			
1.18	Enfermedades del personal	Res. N° 80/96 6.2 y 6.3	N			
1.19	Evaluación mensual de puntos de control (temperatura, presión, metales, etc)	R.I	R			
1.20	Evaluación anual del sistema de inocuidad implementado	R.I	R			
2.	<b>DOCUMENTACIÓN OFICIAL</b>					
2.1	Análisis físicos-químicos de agua y bacteriológico	Res. N° 80/96 7.3 Capítulo 6 art. 57 ANEXO I Reg Ley 19.587	N			
2.2	Libretas sanitarias del personal	Art. 21 C.A.A	N			
2.3	Habilitación de la empresa de control de plagas	R.I	N			
2.4	Habilitación de la empresa de limpieza	R.I	N			
2.5	Certificados sanitarios de los productos químicos para el control de plagas	Res. N° 80/96 5.7.2	N			
2.6	Certificados sanitarios de los productos químicos para el saneamiento/higiene personal o RNPUD en la etiqueta del envase	Art. 20 C.A.A Res. N° 80/96 5.2.1	N			
2.7	Habilitación del transporte	Res. N° 80/96 8.2	N			

**Observaciones:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

.....  
FIRMA DEL AUDITADO

.....  
FIRMA DE LOS AUDITORES

.....  
ACLARACIÓN

.....  
ACLARACIÓN

.....  
DNI

**REFERENCIAS:**

R.I: Reglamentación Interna  
X.XX: Punto de la Resolución N° 80 GMC o CAA

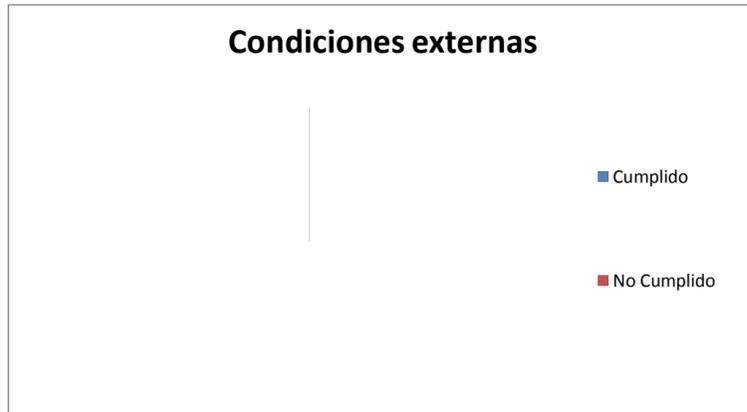
I: IMPRESCINDIBLE  
N: NECESARIO  
R: RECOMENDABLE

S: SÍ  
N: NO  
NA: No Aplica



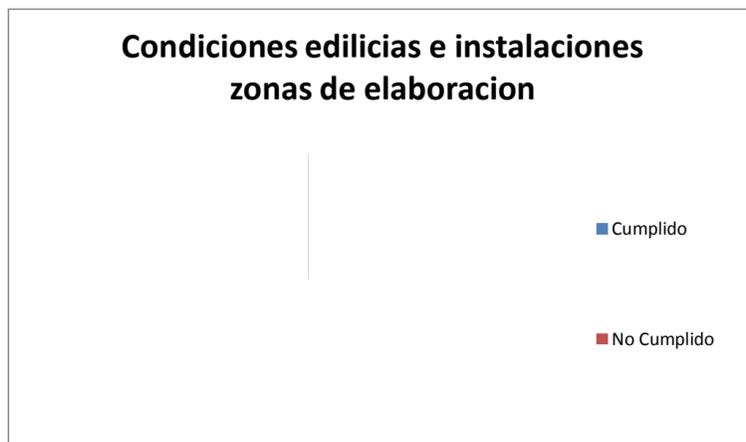
#N/A Cumplido

#N/A No Cumplido



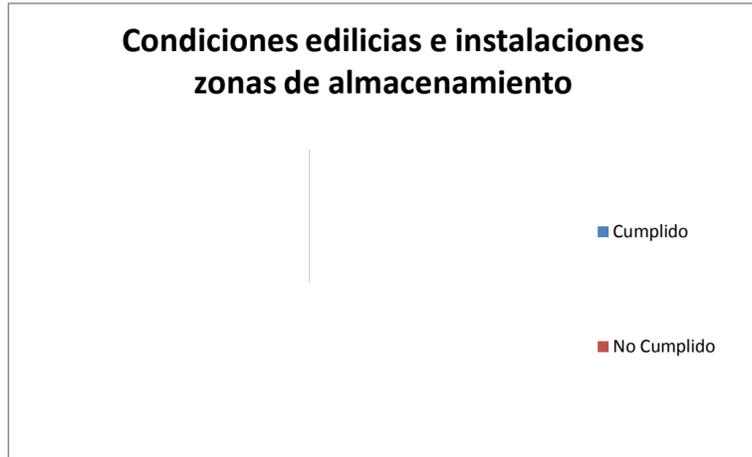
#N/A Cumplido

#N/A No Cumplido



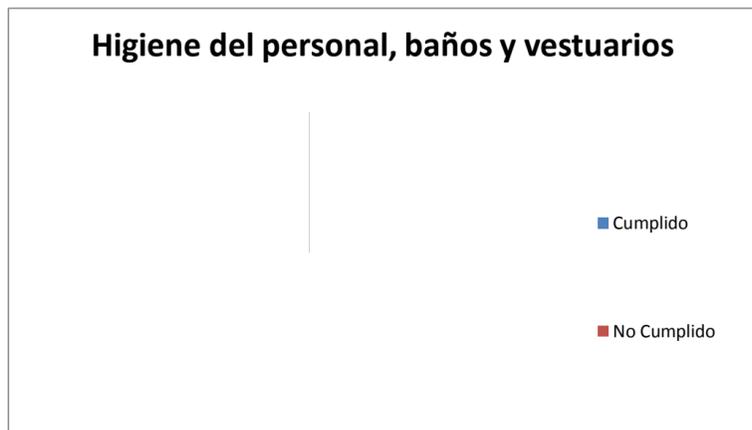
#N/A Cumplido

#N/A No Cumplido

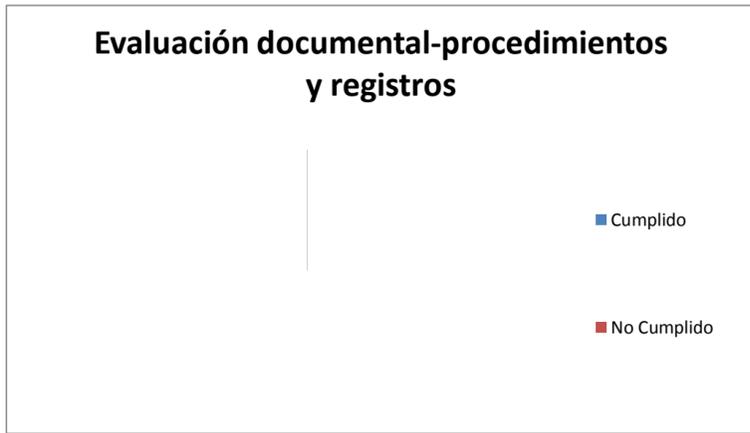


#N/A Cumplido

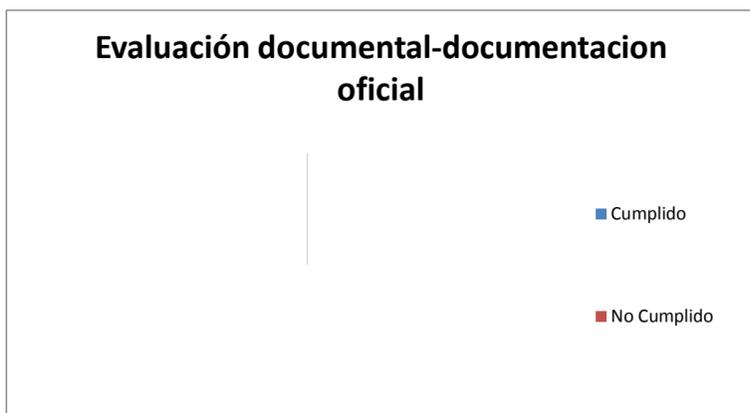
#N/A No Cumplido



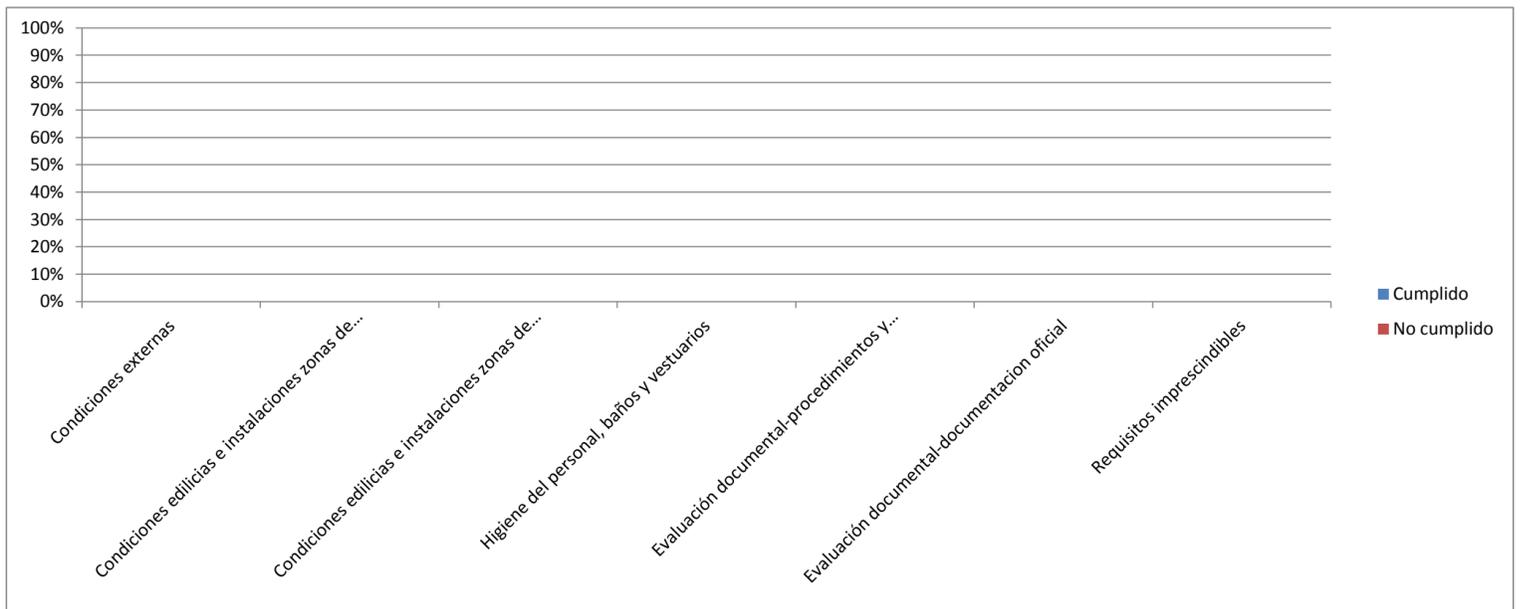
#N/A Cumplido  
 #N/A No Cumplido



#N/A Cumplido  
 #N/A No Cumplido



	Condiciones externas	Condiciones e instalaciones zonas de...	Condiciones e instalaciones zonas de...	Higiene del personal, baños y vestuarios	Evaluación documental-procedimientos y...	Evaluación documental-documentación oficial	Requisitos imprescindibles
Cumplido	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A
No cumplido	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A	#N/A



### Requisitos imprescindibles

#N/A Cumplido  
#N/A No Cumplido

■ Cumplido  
■ No Cumplido









GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EX-2020-22681586-GDEBA-DSTAMDAGP - Anexo I

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.