



GO DIGITAL TODAY  
Convert your paper  
checklists into digital forms

Scan this QR code to use this  
paper checklist on your  
smartphone or tablet. Visit  
[www.safetyculture.com](http://www.safetyculture.com)



## Audit

### EXTERIOR DE PLANTA

¿Existe un área aislada para almacenar la basura?

Yes  No  N/A

¿El área se encuentra en condiciones higienicas adecuadas?

Yes  No  N/A

¿La basura es retirada diariamente de la planta?

Yes  No  N/A

Los contenedores de basura poseen tapa y están bien mantenidos?

Yes  No  N/A

¿Las ventanas y demás aberturas están protegidas con mosquiteros o dispositivos que eviten el ingreso de insectos?

Yes  No  N/A

¿Los dispositivos se encuentran bien mantenidos, son eficientes?

Yes  No  N/A

---

¿Las puertas y portones poseen un sistema de cerrado eficiente?

Yes  No  N/A

---

¿Los alrededores de la planta representan un peligro para la higiene e inocuidad?

Yes  No  N/A

---

¿Las áreas aledañas al edificio se encuentran libres de vegetación?

Yes  No  N/A

---

¿Las vías de acceso al establecimiento se encuentran pavimentadas y bien mantenidas?

Yes  No  N/A

---

## CONTROL DE CALIDAD

---

¿Los resultados de análisis se documentan? ¿Se mantiene un registro?

Yes  No  N/A

---

¿El producto terminado necesita aprobación por el departamento de calidad?

¿Es analizado antes de su despacho?

Yes  No  N/A

---

¿Hay desarrollado un sistema de auditorias internas para verificar el sistema de calidad?

Yes  No  N/A

---

¿Los insumos o materia prima son analizados durante la recepción?

Yes  No  N/A

---

¿Los equipos de medición son chequeados o calibrados frecuentemente?

Yes  No  N/A

---

¿Hay un plan de chequeo de los equipos de medición?

Yes  No  N/A

---

¿Existe un laboratorio responsable de realizar los controles de calidad?

Yes  No  N/A

---

¿Los métodos de análisis se encuentran documentados?

Yes  No  N/A

---

---

## LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POES

---

Los desagües se encuentran bien mantenidos y limpios?

Yes  No  N/A

---

¿De que procedencia es el agua?

Yes  No  N/A

---

¿Es analizada el agua? Físico-Químico y Microbiológico ¿Hay registros?

Yes  No  N/A

---

¿Los tanques de almacenamiento de agua son desinfectados? ¿Hay registros de ello?

Yes  No  N/A

---

¿Son recogidas muestras de distintos grifos para determinar la calidad de las cañerías?

Yes  No  N/A

---

¿Hay un procedimiento documentado de limpieza y desinfección?

Yes  No  N/A

---

¿Esta contemplado la limpieza de paredes, techos, luminarias, y equipos?

Yes  No  N/A

---

¿El personal que realiza la limpieza está capacitado? ¿Esta incluido en el programa de capacitaciones?

Yes  No  N/A

---

¿El interior de la fabrica e instalaciones se observa limpia y ordenada?

Yes  No  N/A

---

¿Los elementos de limpieza y desinfección se encuentran alejados del área de producción y están correctamente identificados para evitar la contaminación cruzada?

Yes  No  N/A

---

## **CONTROL DE PLAGAS (MIP)**

---

¿Hay un procedimiento adecuado para el control de plagas?

Yes  No  N/A

---

No se observa evidencia de plagas como pájaros, insectos, hormigas, roedores dentro de las instalaciones.

Yes  No  N/A

---

¿Las puertas, ventanas

Yes  No  N/A

---

¿Las trampas por cebos se encuentra en el exterior de la planta y placas pegamentosas en el interior?

Yes  No  N/A

---

¿Hay registros que responden al control de plagas?

Yes  No  N/A

---

¿Los productos utilizados están aprobados por Autoridad Sanitaria? ¿Se encuentran los certificados correspondientes?

Yes  No  N/A

---

Si el MIP es tercerizado: ¿Cuenta con el certificado Municipal de la empresa prestadora de servicios?

Yes  No  N/A

---

¿Los productos cuentan con HDS y FT? ¿Se detalla su uso en el procedimiento?

Yes  No  N/A

---

## BAÑOS Y VESTUARIOS

---

¿Los sanitarios cuentan con los elementos necesarios para la higiene (papel, jabón para manos, toallas de papel, papel higienico, contenedor de basura)?

Yes  No  N/A

---

¿El olor de los sanitarios corresponde a un ambiente limpio y mantenido?

Yes  No  N/A

---

¿Hay duchas en los vestuarios?

Yes  No  N/A

---

¿Hay locker identificados , separando ropa de calle e indumentaria de trabajo?

Yes  No  N/A

---

¿Existe un plan de dsinfección de cofres?

Yes  No  N/A

---

¿Hay cartelería en apoyo a las BPM en sanitarios? ¿Como lavarse las manos?

Yes  No  N/A

---

¿Los sanitarios y vestuarios, se encuentran alejados del área productiva?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

## INTERIOR DE LA PLANTA

---

¿Las áreas de elaboración tienen una correcta iluminación?

Yes  No  N/A

---

¿Las luminarias son de tipo sanitarias?

Yes  No  N/A

---

¿Está minimizado el uso de pallet de madera? ¿Si usan, se recubren?

Yes  No  N/A

---

¿Los pisos, son facilmente limpiables?

Yes  No  N/A

---

¿Los zócalos de tipo sanitarios?

Yes  No  N/A

---

¿Los equipos y materiales en desuso se encuentran fuera del área productiva?

Yes  No  N/A

---

¿El aire es filtrado antes de ingresar a la planta?

Yes  No  N/A

---

¿Las cañerías están diferenciadas por color según lo que transportan?

Yes  No  N/A

---

¿La circulación interna y la distribución de áreas es la adecuada?

Yes  No  N/A

---

¿Existe cartelería con las exigencias a cumplir para su ingreso?

Yes  No  N/A

---

Paredes y techos: ¿Son facilmente limpiables?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

---

## ELABORACION

---

Yes  No  N/A

---

¿Hay toallas de papel para el secado de manos?

Yes  No  N/A

---

¿Los basureros tienen mecanismos a pedal y tapa?

Yes  No  N/A

---

¿Los lavamanos tienen accionamiento automatico o a pedal?

Yes  No  N/A

---

¿Existe algún fluido que pueda estar en contacto con los alimentos / envases?

Yes  No  N/A

---

¿Es de grado alimentario?

Yes  No  N/A

---



¿El área de elaboración se encuentra limpia, ordenada y bien mantenida?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿Las materias primas se encuentran separadas de las ya procesadas?

Yes  No  N/A

---

¿Los objetos, insumos o MP son limpiados antes de entrar al área productiva?

Yes  No  N/A

---

## HIGIENE PERSONAL

---

¿Los operarios cuentan con libretas sanitarias autorizadas?

Yes  No  N/A

---

¿Los operarios usan guantes?

Yes  No  N/A

---

¿Hay una política para el uso de guantes?

Yes  No  N/A

---

¿Los operarios practican conductas adecuadas como (no fumar, no salivar, no comer, etc)?

Yes  No  N/A

---

¿Los operarios sanitizan sus manos antes de comenzar su tarea en máquina o manipular alimentos o envases primarios?

Yes  No  N/A

---

¿Se contempla a los empleados con heridas o afecciones tomando las medidas necesarias?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿Es obligatorio el uso de cofias, barbijos?

Yes  No  N/A

---

¿El uso de cofias y barbijos es correcto?

Yes  No  N/A

---

¿Los operarios en las zonas productivas usan indumentaria adecuada y limpia?

Yes  No  N/A

---

## EQUIPOS Y UTENSILLOS

---

¿Los equipos están diseñados de modo de permitir una correcta limpieza y sanitización?

Yes  No  N/A

---

¿Los equipos están instalados a más de 30 cm del piso?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿Existen medidas preventivas para evitar la contaminación de envases con materias extrañas?

Yes  No  N/A

---

¿Las superficies en contacto con el producto son lisas, no porosas?

Yes  No  N/A

---

¿Hay un plan de trabajo para mantenimiento preventivo?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿Se conoce cuales son los equipos y respuestos criticos?

Yes  No  N/A

---

¿Los equipos

Yes  No  N/A

---

## RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y EXPEDICIÓN

---

¿Existe un área que delimite o restrinja el almacenamiento de producto No Conforme?

Yes  No  N/A

---

¿Se mantiene un sistema de registro de ingreso y control de existencias de producto terminado ?

Yes  No  N/A

---

¿Los productos vencidos son retirados del depósito posteriormente destruidos y/o reprocesados debidamente registrando tal procedimiento?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿Como se evalua a los proveedores?

Safe  At Risk  N/A

---

¿Los materiales recibidos son evaluados para asegurar su conformidad con las especificaciones ?

Yes  No  N/A

---

¿Los lotes que no cumplen con las especificaciones de control de calidad, son identificadas?

Yes  No  N/A

---

¿Los insumos estan almacenados correctamente?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿En el almacén de insumos los pasillos adyacentes a las las paredes están libres para permitir la limpieza y el control de plagas?

Yes  No  N/A

---

¿Los productos terminados están almacenados de acuerdo a sus especificaciones?

Yes  No  N/A

---

¿Los productos terminados poseen número de lote y partida?

Yes  No  N/A

---

Yes  No  N/A

---

¿Los vehículos de transporte de productos son inspeccionados antes de cargas mercadería?

Yes  No  N/A

---

## IDENTIFICACION

---

¿Los insumos poseen datos o códigos de identificación?

Yes  No  N/A

---

¿Se codifica al producto terminado?

Yes  No  N/A

---

¿La identificación de producto terminado es suficiente para realizar la trazabilidad?

Yes  No  N/A

---

¿El rótulo coincide con el proyecto de rótulo aprobado por la autoridad sanitaria?

Yes     No     N/A

---

¿Se coloca la fecha de elaboración / vencimiento en los rótulos? La misma es legible?

Yes     No     N/A

---

Yes     No     N/A

---

Yes     No     N/A

---