



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



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? Fisico-Quimico 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 fácilmente 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
