

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Preparaciones culinarias industriales

Código del protocolo de referencia: SAA025

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
ATRIBUTOS DE PRODUCTO			
1. Materias Primas: La empresa deberá demostrar un control de calidad durante la recepción en planta de las distintas materias primas.			Verificar registro/s de control, adjuntar análisis. Chequear condiciones de almacenamiento de materias primas.
<u>Origen animal:</u> Verificar que se cumpla con las condiciones definidas en el protocolo de calidad según corresponda (salazones- embutidos).			Verificar registro/s y asentar resultados de los análisis para las distintas materias primas utilizadas.
Carnes: Provenir de establecimiento que cumplan con los requisitos para exportación.			Notificar proveedor, adjuntar certificado de calidad y/o habilitación de SENASA correspondiente.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<u>Origen vegetal:</u> Provenir de productores agrícolas inscriptos en el RENSPA.			Notificar proveedor, adjuntar certificado de calidad y/o registro de SENASA correspondiente.
2. Aditivos: Se admiten los aditivos listados en la Resolución MERCOSUR N° 51/00.			Verificar registro/s y almacenamiento en depósito de los aditivos.
a. Aromatizantes/saborizantes: sólo podrán utilizarse aquellos para brindar el efecto de ahumado ¹ .			
b. Colorantes: Solo podrán utilizarse los naturales con la debida justificación.			
c. Exaltadores de sabor: Solo podrán utilizarse con la debida justificación.			
d. Conservadores: solo podrán utilizarse aquellos que sean naturales.			

¹ Para tal efecto, también se permite la adición de humo mediante ahumaderos.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Producto Final			
3.1 Características sensoriales Se debe realizar una evaluación interna del producto final por métodos sensoriales ² .			Verificar registro/s de los análisis.
3.2 Características Microbiológicas			Se deberá informar la periodicidad de los análisis y se debe fundamentar el método de muestreo utilizado.
a. <i>Escherichia coli</i> O157:H7 / NM n=5 c=0. Ausencia en 1 gr. USDA - FSIS . Guía de laboratorio de microbiología -capítulo 5- detección, aislamiento e identificación de E. coli O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalente.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
b. <i>Salmonella spp.</i> n=5 c=0. Ausencia en 25 gr. Manual de bacteriología analítica de FDA (BAM) capítulo 5 - Salmonella o equivalente.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

² Para tal fin se deberá especificar el método de medición basado en alguna norma de referencia, como las mencionadas en el protocolo de calidad.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0. Ausencia en 25 gr. EN/ISO 11290-1.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
d. <i>Campylobacter jejuni</i> n=5 c=0. Ausencia en 25 gr. BAM Marzo 2001 capítulo VII.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
e. <i>Campylobacter coli</i> n=5 c=0. Ausencia en 25 gr. BAM Marzo 2001 capítulo VII.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
3.3 Vida útil - No menor a 3 meses.			Demostrar estudio de vida útil mediante presentación de análisis para lo productos a amparar con Sello.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
ATRIBUTOS DE PROCESO			
1. Sistema de Calidad			
a. Verificación de cronograma de limpieza y contrastar con registros aplicados en la planta.			Verificar registros.
b. Verificación de los registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registros.
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
d. Registro de los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar y adjuntar registro/s.
e. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Verificación del control de plagas.			Verificar registro/s y modalidad de control.
1.2 Trazabilidad Verificar cumplimiento desde producto terminado hasta la materia prima con la cual se elaboró.			Verificar registros.
1.3 Desarrollo de Proveedores³ La empresa debe poseer un plan de desarrollo de proveedores.			Verificar registros.
2. Cocción o precocción			
a. Cocción Debe contemplar como mínimo las mismas condiciones de temperatura y tiempo que las establecidas para un proceso de pasteurización ⁴ .			Verificar registro/s.

³ Visualizar información contenida en el protocolo de calidad.

⁴ CAA – Capítulo III “Condiciones Generales” – Artículo 166.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Precocción Este procedimiento debe permitir conservar las piezas según los métodos descritos en el protocolo de calidad.			Verificar registro/s.
3. Método de conservación Para los productos esterilizados se deberá presentar el análisis de “prueba de la estufa” y esterilidad comercial (referencia CAA: Capítulo XI - art. 926 - Capítulo VI - art. 280).			Especificar método utilizado, y controles realizados.
4. Transporte y Almacenamiento Los productos conservados por el frío, deberán ser trasladados en medios de transportes que contengan algún dispositivo de medición de temperatura, a fin de controlar la cadena de frío.			Verificar registro/s.
Verificar las condiciones de los depósitos de producto terminado.			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Evaluar las condiciones de higiene de los transportes utilizados.			
5. Envase			
a. Verificación en depósito de envases declarados y asociados al protocolo de calidad.			Verificar insumos.

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA126	Versión: 01	11.08.2009

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	