

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

Fecha y hora de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:

Inspector:

Producto: Cortes de carne bovina enfriada y envasada al vacío

N° de registro de productos:

Habilitación SENASA del establecimiento, N° oficial:

Código del protocolo de referencia: SAA 049

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
Cortes de carne bovina enfriada, envasada al vacío, así como aquella alcanzada por alguna definición de carne bovina de alta calidad (v.g. Cuota Hilton, Cuota 481, etc.)			Realizar ejercicio de trazabilidad para un N° de registro de producto que cuente con el Sello AA
a) Tipificación (RESOL-2018-32-APN-SGA#MPYT)			
- Machos Castrados y MEJ: A, B y C			
- Hembras: A y B			
b) Cobertura de grasa superficial			
- Niveles 1, 2 y 3			
c) Cronometría Dentaria			
- Hasta 6 dientes incisivos permanentes			Se acepta hasta un 10% de animales de 8 dientes.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

GENERALES			
<p>Cuenta con Sistema de Trazabilidad desde el campo hasta la expedición del producto:</p> <ul style="list-style-type: none"> -DTe de los animales desde el establecimiento productor/feria al frigorífico -Tarjeta de corrales -Romaneo de faena -Programa de cuarteo (Circular N° 3510) -Ingreso a despostada (Circular N° 3510) -Producción de despostada (Circular N° 3510) -Certificado sanitario 			Verificar documentos

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

BPM/HACCP:			
1. Se capacita (periódicamente) al personal del establecimiento			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
2. Registros de POES aplicados en la planta			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Existe un Manejo Integral de Plagas			Verificar y adjuntar registro/s.
4. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas			
5. Existe un listado de proveedores			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC)			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. Calibración de patrones e instrumentos de medición			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

Bienestar animal			
Cuentan con un encargado de Bienestar animal			
Transporte y Manejo de los Animales			
- Documentación de habilitación para el transporte de ganado (indica la procedencia de los animales)			Verificar registro/s de control a proveedores y asentar fecha.
- Vehículo al arribo a planta de faena: cuenta con equipos aptos para el transporte de animales según normativa vigente			
- Límite Máximo de Carga por categoría (volumen/superficie disponible en el vehículo) acorde a la normativa vigente			
- Estado de los animales al arribo a planta de faena: marcha adecuada, sin lesiones, caídos, enfermos			
Pre-faena y Faena			
- Correcto estado de la rampa de descarga			
- Iluminación adecuada			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

- Estado de los corrales adecuados (pisos y mampostería)			
- Ausencia de ruidos molestos en descenso y traslado (externos y de operarios)			
- Correcto uso de picana (evaluar característica de la misma, aplicación, tiempo de uso, etc.)			
- Adecuado estado de bebederos y comederos (bebida y alimento acorde al tiempo de estadía del animal). - Entrevistas a los operarios sobre el manejo del agua y la comida			
- Permanencia en los corrales: Mínimo: 6 horas Máximo: 72 horas			
- Tamaño de corrales acorde a la densidad de animales			
- Se utilizan elementos permitidos y de manera			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

adecuada para ayudar en el desplazamiento.			
- Ausencia de rejillas, charcos y sombras que puedan interferir en la marcha de los animales			
- Evaluación de la frecuencia de resbalones y caídas en la marcha			
- Diseño adecuado del cajón de noqueo			
- Adecuada sujeción del animal para facilitar el noqueo			
- Correcto mantenimiento de los equipos de insensibilización			
- Existencia de un equipo alternativo para el caso de rotura del principal o, insensibilización incorrecta una vez izado el animal			
- Existencia de registros de mantenimiento de los equipos			
- Método de insensibilización adecuado y correcta aplicación			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

- Entrevista y constatación in situ del control de reflejos y signos al momento de verificar insensibilización			
- Correcta insensibilización.			
- Tiempo máximo entre el noqueo y degüello: <ul style="list-style-type: none"> • Noqueo con perno penetrante: Menor a 75 segundos • Noqueo con perno no penetrante: Menor a 15 segundos • Electronarcosis: Menor a 30 segundos 			Indicar método de noqueo
- Tiempo mínimo de sangrado: lapso aproximado de 2 minutos			
- Estado de las canales, una vez desolladas (ausencia de lesiones típicamente asociadas al mal manejo de animales vivos)			
- Cuentan con Manuales de procedimiento para el Bienestar Animal			Constatación de su cumplimiento

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

- Registros de actividades, no conformidades y mantenimiento de equipos de acuerdo al Manual			
- Realizan capacitación del personal respecto de Bienestar Animal			Verificar registro/s y asentar fecha
PROCESO			
Sala de elaboración			
Temperatura: < 10°C con 20% de tolerancia			Verificar registro/s, asentar temperatura y fecha
Registro continuo de temperatura			Verificar registro/s y asentar fecha
Cámara de maduración			
Temperatura cámara ≥ 2°C			Verificar registro/s, asentar temperatura y fecha
Etapa de maduración: Mínimo 24 hs			Verificar registro/s, asentar horas y fecha

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

Registro continuo de temperatura			Verificar registro/s y asentar fecha
Al concluir la maduración se verifica el pH medido en el longissimus dorsi entre la 12a y 13a costilla: pH < 5,9			Verificar registro/s, asentar valores y fecha
ENVASADO Y ROTULADO			
Se verifica integridad del vacío en el envase			Verificar registro/s y asentar fecha
El isologotipo del Sello se presenta en el rótulo de cada corte, de manera visible. En caso de contener envase secundario, también se presenta el isologotipo del Sello.			
Planilla de control de stock de rótulos con Sello por lote			
Balance de masas de los cortes de carne bovina enfriada y envasada al vacío con Sello* Contrastar con los rótulos con Sello utilizados para esos 2 lotes			(Balance: Cortes obtenidos = cortes vendidos + cortes en stock)

*Realizar balance de masas para los 2 lotes que se analizarán a continuación.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

Completar la siguiente información sobre 2 lotes de producto en cámaras de almacenamiento:

Chequear producto en cámaras de almacenamiento				
1. Lote de producción N° _____				
Tropas del lote → Se debe realizar un muestreo en base a la cantidad de tropas faenadas destinadas a cortes con Sello Alimentos Argentinos				
Tropa N°				
Cantidad cabezas				
Reses fuera de categoría				
Reses en cumplimiento de los parámetros del Protocolo				
Total de Cortes de carne bovina enfriada y envasada al vacío con Sello Alimentos Argentinos				

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

2. Lote de producción N° _____				
Tropas del lote → Se debe realizar un muestreo en base a la cantidad de tropas faenadas destinadas a cortes con Sello Alimentos Argentinos				
Tropa N°				
Cantidad cabezas				
Reses fuera de categoría				
Reses en cumplimiento de los parámetros del Protocolo				
Total de Cortes de carne bovina enfriada y envasada al vacío con Sello Alimentos Argentinos				

De no resultar satisfactorios los resultados se evaluarán todas las tropas del lote.

Trazabilidad: Sobre estos 2 lotes se realizarán ejercicios de trazabilidad corroborando tipificación, cobertura de grasa superficial, cronometría dentaria y condiciones de maduración.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 150	Versión: 03	07.10.2019

Conclusiones

Cumplimiento del Protocolo: SI NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

Firma y aclaración

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	