**Producto: CALAMAR *ILLEX ARGENTINUS* CONGELADO A BORDO EN BUQUES POTEROS**

**Protocolo de referencia: SAA 054**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fecha de Auditoria** |  |
|  |  |
|  **Razón Social** |  |
|  |  |
| **Puerto de arribo y Marea** |   |
|  |  |
| **Buque Auditado** | **Habilitación de SENASA** **N°**  |
|  |  |
| **Registros de productos SENASA** (Si el espacio no alcanza para incluir todos los registros, presiona ENTER para comenzar un nuevo renglón) |  |
|  |
|  |
|  |  |
| **Realizan Informe de Sustentabilidad** | Marcar con una XLo que corresponda |  SI  |  NO  | Observaciones  |
|  |  |
|  **Responsable de Calidad** |  |
|  |
|  **Organismo Auditor**  |  |
|  **Nombre del Auditor**  |  |

| **ATRIBUTOS** | **Cumplimiento** | **Observaciones** |
| --- | --- | --- |
| SI | NO | No Aplica |
| **1. Producto. CALAMAR *ILLEX ARGENTINUS* CONGELADO A BORDO EN BUQUES POTEROS**  |
| Especie ***Illex argentinus*** |  |  |  |   |
| Presentación comercial: **ENTEROS - VAINAS - TENTACULOS** |  |  |  | Indicar presentación/es  |
| Presentación por tamaño: **LL– L– M– S- SS** |  |  |  | Especificar tamaño/s  |
| **1.1 Características Organolépticas.** Verificar que se conocen y mantienen las características sensoriales, mediante registros y/o entrevistas con el personal. |
| **PIEL**. Color marrón chocolate / Bien adherida a la carne |  |  |  |  |
| **TENTÁCULOS.** Resistentes al desprendimiento por tracción manual. |  |  |  |  |
| **CARNE.** Con textura consistente, sin alteraciones que indiquen algún tipo de contaminación y/o deterioro. |  |  |  |  |
| **OLOR**. Fresco / Neutro. |  |  |  |  |
| **1.2 Características químicas** |  |
| Plan de Control de Residuos e Higiene de Alimentos **(CREHA)** |  |  |  | Verificar análisis y asentar fecha  |
| **1.3 Características Biológicas**  |
| Libres de microorganismos patógenos, toxinas, sustancias y parásitos que ocasionen problemas para la salud pública. |  |  |  | Verificar análisis y asentar fecha  |
| **2. Procesamiento. Etapas y Características**  |  |
| **2.1 Proceso** |
| **Captura**. Se realiza por medio de poteras (arte de pesca selectivo). |  |  |  | En entrevistas con el personal, verificar la metodología de captura  |
| **Clasificación.** Se realiza de manera inmediata y no debe superar los 45 minutos desde la recepción. |  |  |  | Verificar registro y asentar fecha  |
| **Túnel de Congelación.** Tiempo de permanencia entre 4 y 5 hs hasta alcanzar - 18°C en el centro del producto. |  |  |  | Verificar registro y asentar fecha  |
| **Glaseado.** Proceso opcional entre el congelado y envasado. Rápido y uniforme.  |  |  |  |  |
| **Envasado.** Inmediatamente a la salida del túnel de congelación en bolsas plásticas.  |  |  |  |  |
| **Almacenamiento en cámara/bodegas**. Temperatura entre - 20°C y - 25°C |  |  |  | Verificar registro y asentar fecha  |
| **Envases**. Aprobados por INAL y/o Dirección de Laboratorios y Control Técnico del SENASA para contacto con Alimentos.  |  |  |  | Verificar certificado/s y asentar fecha de vencimiento  |
| **Sello AA.** En envase primario (No aplica para auditoría inicial / de cesión) |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ATRIBUTOS** | **Cumplimiento** | **Observaciones** |
| SI | NO | No Aplica |
| **2.2 Sistema de Gestión de Calidad**  |  |
| Se implementa sistema de trazabilidad desde la captura hasta el producto final. Realizar ejercicio de trazabilidad.  |  |  |  |  |
| **BPM**. La empresa dispone de un Manual de BPM debidamente documentado e implementado. |  |  |  |  |
| **POES.** Implementación de los procesos de limpieza. Cronograma y registros al día. |  |  |  |  |
| Se aplican **acciones correctivas** sobre desvíos en el Sistema de Gestión de Calidad. |  |  |  |  |
| **Manejo Integral de plagas**. Monitoreo y registros implementados. |  |  |  | Verificar registro y fecha  |
| **Instrumentos de medición** y **patrones internos** calibrados frente a un patrón. |  |  |  | Indicar informe y fecha  |
| **Sistema HACCP**. La empresa posee un Plan debidamente documentado e implementado. |  |  |  |  |
| El **Plan** incluye todas las etapas de la secuencia lógica para la aplicación del Sistema HACCP (5 pasos y 7 principios) |  |  |  |  |
| Están identificados los **puntos críticos de control** (PCC) y debidamente documentados. |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Cumplimiento del Protocolo** (Marcar con una X lo que corresponde) |
| **Indicar: SI**  |  **NO**  |  |
| En ausencia de incumplimientos, la Auditoría se considera CONFORME.En caso de detectarse uno o más incumplimientos, la empresa deberá elaborar un Plan de Acción que especifique plazos para cada medida correctiva. El/la Auditor/a aprobará este plan y realizará su seguimiento. Una vez subsanados los incumplimientos y con la confirmación de cumplimiento del Protocolo por parte del Auditor/a (marcando "SÍ"), la empresa deberá cargar el documento al Expediente. |
|  |
| **Personas entrevistadas en la empresa auditada**  |
|   |   |
|   |   |
|   |   |

**La Empresa avala el resultado de la auditoria al subir el documento a la Plataforma de Tramites a Distancia (TAD)**

|  |
| --- |
|  |
| **Auditor** |
| **Firma y Aclaración** |