


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo


Producto: Calamar *Illex argentinus* congelado a bordo en buques poteros

Registro del producto alimenticio N° (todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA054


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Producto			
<i>Illex argentinus</i>			
Características organolépticas:			En entrevistas con el personal (y de ser posible en el recorrido a planta durante el proceso) se debe verificar que se conocen y mantienen las características sensoriales.
-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 a neutro			
Características químicas:			
Plan de Control de Residuos e Higiene de Alimentos (CREHA).			Verificar y adjuntar análisis

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Características biológicas:			
Producto exento de microorganismos patógenos, toxinas y demás sustancias o parásitos que puedan ocasionar problemas sanitarios para la salud pública.			Se realiza por métodos reconocidos y validados por la autoridad sanitaria nacional. Verificar y adjuntar análisis
Proceso a bordo del buque			
Implementación BPF / HACCP			
Se implementa sistema de trazabilidad desde la captura hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad.
Se capacita (periódicamente) al personal			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
Registros de POES implementados			Verificar registro/s y asentar fecha.
Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Entrevistas con el personal
Las Buenas Prácticas de fabricación (BPF) se			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			
Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha.
Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Captura y congelación			En entrevistas con el personal verificar la metodología de captura, el tiempo de almacenamiento. Durante la visita a la planta revisar las condiciones de integridad e higiene de los sitios de almacenamiento del producto capturado.
Captura: se realiza con “poteras”, arte de pesca selectivo.			
Procesamiento: Tiempo entre captura y procesamiento inferior a 45 minutos			
Congelación: Se introducen en los túneles de congelación donde permanecen entre 4 a 5 hs. Una vez salidos del proceso de congelación los productos son envasados en bolsas plásticas impresas con el rotulado reglamentario.			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones												
	SI	NO													
<p>Envasado, almacenamiento y despacho:</p> <p>Envasado y palletizado se realiza en forma rápida y en condiciones de higiene adecuadas.</p> <p>El producto se almacena a temperatura: -20 a -25°C.</p>			Verificar registros de control de temperatura de cámara/bodega durante el almacenamiento. Asentar fechas.												
<p>Presentación comercial:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Presentación comercial</th> <th style="width: 50%;">Clasificación por tamaño</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entero/vainas/tentáculos</td> <td>LL</td> </tr> <tr> <td></td> <td>L</td> </tr> <tr> <td></td> <td>M</td> </tr> <tr> <td></td> <td>S</td> </tr> <tr> <td></td> <td>SS</td> </tr> </tbody> </table>	Presentación comercial	Clasificación por tamaño	Entero/vainas/tentáculos	LL		L		M		S		SS			Estos parámetros de clasificación pueden verse modificados por requerimientos de clientes. En ese caso, indicar forma de clasificación
Presentación comercial	Clasificación por tamaño														
Entero/vainas/tentáculos	LL														
	L														
	M														
	S														
	SS														
<p>Envase</p>															
<p>Envases aprobados por INAL y/o Dirección de Laboratorios y Control Técnico del SENASA para contacto con alimentos.</p> <p>Envases cumplen con normas de calidad de resistencia a la rotura, humectación, a fin de resistir</p>			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.												


		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
manipulación, almacenaje y distribución durante toda la vida útil del producto. Se identifican correctamente los lotes y cargamentos de producto enmarcado en este Protocolo para garantizar un uso correcto del Sello.			
El isologotipo del Sello "Alimentos Argentinos" se utiliza tanto en el envase primario como secundario, en caso de contener.			

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 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA155	Versión: 03	26.03.2019

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo SI NO

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

Por la empresa auditora

Firma, aclaración y sello

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	