

ANEXO II

Auditoría para la habilitación de Plantas Procesadoras y Depósitos de Arroz (Dto N° 378/17)	
RAZÓN SOCIAL:	HA BILITACIÓN N°:
Nombre Fantasia	RUT
DIRECCIÓN DEL LOCAL:	
DEPARTAMENTO:	LOCALIDAD:
Correo-e Empresa:	Teéfono/fax:
RESPONSABLE DE BRINDAR LA INFORMACIÓN:	
NOMBRE	Cel:
Correo-e:	Última revisión
Fecha auditoría:	Formulario A.H.A. vs. 01 12 11 21

Nota: Además de los requisitos de la presente auditoría, los establecimientos deberán cumplir con toda otra normativa que corresponda de nivel nacional y departamental.

ANEXO II

1. De los Procedimientos y sus registros

Todos los documentos, procedimientos y registros que se generan a raíz de la actividad, deben estar archivados y disponibles en cada establecimiento y una copia de ellos deberá ser remitida a teopinagra@mgap.gub.uy, en forma previa a la coordinación de la primera visita de los auditores de la DGSA.

Documentos exigidos por otros organismos del estado

	Res. Min. N°	Vence	Observaciones	C	NC	NA
DINAMA Autorización Ambiental Provisoria		Vence	Observaciones			
DINAMA Autorización Ambiental de Operación	Res. Min. N°	Vence	Observaciones			
DINAMA Autorización Ambiental Especial	Res. Min. N°	Vence	Observaciones			
Habilitación Bromatología de la I.M. de	N°	Vence	Observaciones			
Habilitación instalaciones de la I.M. de	N°	Vence	Observaciones			
Habilitación Bomberos	N°	Vence	Observaciones			
1.1 Trazabilidad				C	NC	NA
Deben existir procedimientos para asegurar la trazabilidad, desde el ingreso a la planta/deposito hasta su destino final, de modo que en cualquier momento, se pueda saber de donde proviene un determinado lote y los procesos que siguió ese producto.						
Recibo de campo: deben existir registros de la procedencia de productor y a que depósito fue asignado						
Procesos: deben existir registros de los movimientos y procesos que se van produciendo con la mercadería						
Destino: deben existir registros del destino asignado a cada lote						

ANEXO II

1.2 Autocontrol de productos	C	NC	NA
Deben existir procedimientos de autocontrol para grano (paddy) y producto elaborado.			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento del autocontrol para grano (paddy).			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento del autocontrol establecido para producto elaborado.			
1.2.1 Procedimiento para producto no conforme			
En caso de que un producto no se ajuste a las exigencias de inocuidad establecidas, se deberá contar con un procedimiento de tratamiento de producto NO CONFORME.			
Cuando se detecta el problema antes de que los alimentos sean puestos en plaza o exportados, debe retirarse el producto y guardar registros que indiquen: naturaleza del problema, identificación y destino del lote afectado.			
Si se detecta el problema después de que el producto fue enviado a plaza o exportación, deberán tomarse medidas para mitigar los efectos nocivos, retirar el/los lotes afectados, así como comunicar a las autoridades competentes (Intendencia, MSP y MGAP).			
En todos los casos deben existir registros que documenten los procedimientos			
1.2.2 Destino para ingredientes y productos no conformes			
Deben llevar registros para los productos que incumplan las especificaciones según la causa de la inconformidad, cuál de las siguientes opciones se adopta y las razones que ameritaron el procedimiento elegido:			
Registros de Liberación: cuando del análisis surge que el producto cumple con las condiciones requeridas			
Registros de Reproceso: cuando se puede reprocesar para satisfacer las condiciones requeridas por el cliente o para otro cliente			
Registros de Cambio de Destino: cuando se considera que cumple las condiciones de otro cliente sin necesidad de reprocesar			
Registros de Descarte: cuando se considera que existe riesgo para la inocuidad, debe indicar el motivo y la forma y lugar de destrucción.			

ANEXO II

		C	NC	NA
1.3 Control de Agua				
Deberá existir un procedimiento para controlar que el agua que entra en contacto con los alimentos en la fabricación cumple con las normas de higiene y sea de calidad potable.				
Deberá existir un procedimiento para controlar que el agua para consumo cumple las normas de higiene y sea de calidad potable.				
Si se utiliza agua para la limpieza de las instalaciones, no proveniente de OSE, deberá analizarse periódicamente para verificar su aptitud.				
Deben existir registros de los controles de calidad e inocuidad del agua.				
1.4 Limpieza e Higiene		C	NC	NA
Deben existir procedimientos de limpieza e higiene de los edificios y de los equipos. Dichos procedimientos deben ser tales que, por su modo de acción y frecuencia, permitan mantenerlos en condiciones adecuadas de higiene.				
En cada área deberá existir un registro del cumplimiento del procedimiento, donde se pueda evaluar el cumplimiento de la frecuencia establecida				
Sector Molino				
Sector Almacenamiento Producto Terminado				
Exteriores del predio, caminos, balanzas, corte de pastos, depósito de materiales en desuso				
Planta de silos				
Gabinetes Higiénicos				

ANEXO II

1.5 Verificación de las condiciones higiénicas del transporte	C	NC	NA
Debe existir un procedimiento para verificar las condiciones higiénicas de los transportes antes de autorizar la carga de los mismos.			
Debe existir un registro donde conste la identificación del vehículo examinado, el responsable de la inspección y la lista de chequeo de los principales elementos a ser verificados.			
Deben existir registros del transporte que no está en las condiciones adecuadas. El mismo deberá contener el detalle de las medidas adoptadas y dicho registro deberá ser considerado en el momento de realizar la evaluación de proveedores y servicios.			
Deben existir registros cuándo los vehículos previamente hayan transportado animales o productos potencialmente tóxicos, los mismos deben ser rechazados o verificar que se sometieron a una exhaustiva limpieza a fin de evitar la contaminación del arroz paddy o procesado.			
1.6 Control de PLAGAS	C	NC	NA
Deben existir procedimientos de control de plagas. Los mismos deben resultar eficaces para que no se observe presencia de plagas en las instalaciones			
1.6.1 Procedimiento para ROEDORES. Debe establecer cuales son los puntos críticos en todo el establecimiento. Deberá contar con un croquis del establecimiento, indicando la ubicación de las estaciones para control de roedores.			
Deben existir registros donde conste el tipo de cebadero, la frecuencia de inspección, el cebo utilizado, el consumo detectado o en caso de trampas físicas la cantidad de capturas.			
1.6.2 Procedimiento para AVES. Debe establecer cuales son los puntos críticos de ingreso de aves a todas las instalaciones y una frecuencia de revisión de efectividad del control.			
Deben existir registros de la inspección de los puntos identificados de riesgo de entrada de aves a las edificaciones y depósitos.			
1.6.3 Procedimiento para INSECTOS. Debe existir procedimientos para detectar la presencia de insectos en el ingreso de mercaderías y una frecuencia de revisión de las instalaciones.			
Deben existir registros de inspección de las instalaciones			
Deben existir registros de temperaturas en los silos en la frecuencia indicada en el procedimiento.			

ANEXO II

1.6.4 Tratamientos de Control de Plagas. Los tratamientos deben ser realizados por personal debidamente calificado.		C	NC	NA
a) La empresa realiza sus propios tratamientos				
PP	Roedores: Aves: Insectos:			
PP				
PP				
PP	Cuenta con firma responsable de un Ing. Agr. para adquirir productos fitosanitarios con receta profesional (Decreto N° 482/2009)			
PP	Cantidad de personal propio con Carnet de Aplicador vigente, expedido por la DGSA - MGAP. (Decreto N° 13/020)			
b) Contrata empresas con habilitación emitida por la DGSA - MGAP para los tratamientos:				
PP	Nombre de la empresa y autorización DGSA			
PP	Roedores:			
PP	Aves:			
PP	Insectos:			
PP	Observaciones	C	NC	NA

ANEXO II

	C	NC	NA
1.7 Procedimiento específico de monitoreo de Trogoderma granarium (Exportación a México)			
Debe estar registrada en la DGSA - División Protección Agrícola para la exportación de arroz a México.			
Debe tener aprobado por la DGSA un Plan de Trampeo para la Detección Oportuna de <i>Trogoderma granarium</i>			
Deben existir registros de la capacitación del personal que está habilitado para realizar la gestión de las trampas.			
Deben existir registros de todas las acciones realizadas en la Planilla de "Registro de Actividad".			
Debe existir un croquis del establecimiento con los sitios de ubicación de las trampas y el plan de rotación de las mismas.			
Deben existir registros de la remisión semanal a la DGSA del "Registro de Actividad".			
Observaciones			

ANEXO II

	C	NC	NA
1.8 Procedimiento de evaluación de proveedores			
Debe existir un procedimiento escrito de evaluación de proveedores de productos y servicios.			
Deben existir registros que demuestren la evaluación de cada proveedor o empresa de servicios, llevar datos de las no conformidades encontradas y el levantamiento de las mismas, así como la evaluación anual correspondiente.			
Deben existir registros de la evaluación anual correspondiente.			
1.9 Procedimientos para eliminación de residuos y desechos	C	NC	NA
Deben existir procedimientos de eliminación de residuos y desechos. Los mismos deben ser eficaces en el mantenimiento de la higiene de la planta y deberán estar en concordancia con las normativas Nacionales y Departamentales.			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento de los procedimientos.			
Debe existir un procedimiento para la eliminación de los envases de Agroquímicos (tripe lavado). (Decreto N° 152/013)			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento del procedimiento.			
Observaciones			

ANEXO II

	C	NC	NA
1.10 Procedimiento de control y calibración de balanzas de camiones y proceso			
Deben existir procedimientos para control periódico de balanzas de camiones y proceso.			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento de los procedimientos.			
Deben existir procedimientos de calibración de balanzas de camiones y proceso, emitido por empresas acreditadas			
Deben exhibir certificado anual de calibración por el LATU.			
1.11 Procedimiento de Seguridad ante riesgos de incendio y Explosiones	C	NC	NA
Debe existir un procedimiento de contingencia frente a situaciones de riesgo de incendio y/o explosiones.			
Debe existir un plan de ubicación de extinguidores en todo el predio			
Debe existir un plan de mantenimiento de los extinguidores.			
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento del procedimiento.			
Observaciones			

ANEXO II

2. De la Gestión Humana				
	C	NC	NA	
2.1 La empresa debe contar con responsables técnicos capacitados en inocuidad alimentaria.				
2.2 La empresa debe contar con el asesoramiento de un Técnico Prevencionista, al menos en forma semestral.				
2.3 La empresa debe mantener registros de la capacitación recibida por los técnicos y/o responsables de planta. Debe guardar copia del certificado emitido o en su defecto, debe constar la fecha; el tema; el docente y la conformidad del funcionario.				
2.4 Todos los operarios deben ser capacitados al ingreso en aspectos de inocuidad de los alimentos y prevención de accidentes.				
Deben llevar registros de la capacitación brindada donde conste el docente; el tema; la fecha y la conformidad del operario.				
2.5 Debe existir programas de capacitación permanente de los operarios.				
Deben llevar registros de la capacitación brindada donde conste el docente; el tema; la fecha y la conformidad del operario.				
2.6 La empresa deberá proveer y capacitar a los trabajadores de Equipos de Protección Personal (EPP) de acuerdo a las funciones que desempeña en las diferentes etapas del proceso, que garantice seguridad física y salud integral, de acuerdo a la Normativa Vigente.				
Deben existir registros de cada entrega y capacitación, donde conste la descripción del equipo entregado; la fecha y la conformidad del operario.				
2.7 Debe existir procedimientos para la aplicación de plaguicidas en las instalaciones. Los trabajadores deben recibir ropa adecuada a tal fin. Luego que ha sido utilizada no debe salir a los domicilios particulares y debe ser lavada separadamente de la ropa de uso habitual o descartada por la empresa.				
2.8 La empresa debe disponer de, al menos, un botiquín de primeros auxilios ubicado estratégicamente y adecuado para atender las necesidades emergentes de acuerdo a la Normativa Vigente. Su ubicación debe ser conocida por todo el personal y de fácil acceso.				
2.9 Debe existir cartelera que indique la prohibición de fumar, comer o beber en las zonas de almacenamiento y elaboración, así como del correcto cuidado de la higiene personal de los operarios.				
2.10 Debe existir cartelera visible, en todas las áreas de trabajo, que indique la obligación de uso de los EPP.				
2.11 Todo el personal debe tener carné de salud vigente.				
2. Observaciones:				

ANEXO II

3. LABORATORIO				
3.3.1 Procedimiento de mantenimiento y calibración de equipos	C	NC	NA	
Deben existir procedimientos de mantenimiento y calibración de equipos de acuerdo a las especificaciones.				
La calibración de equipos de laboratorio debe ser realizada anualmente por empresas externas de competencia reconocida.				
Deben existir registros que demuestren el cumplimiento de las frecuencias de control establecidas y los resultados obtenidos de las mismas.				
3.2 Balanzas	C	NC	NA	
Las balanzas de precisión deben estar ubicadas en mesadas firmes de uso exclusivo, alejadas de corrientes de aire y de equipos que puedan provocar vibraciones.				
Deben exhibir certificado de calibración por empresa certificadoras, con validez de un año.				
Deben llevar registros de verificación diaria por cada balanza. Las pesas de control deben ser certificadas.				
3.3 Limpieza e Higiene	C	NC	NA	
Deben existir procedimientos de limpieza e higiene del local y de los equipos. Dichos procedimientos deben ser tales que, por su modo de acción y frecuencia, permitan mantenerlos en condiciones adecuadas de higiene.				
Deben existir registros del cumplimiento de los procedimientos, donde se pueda evaluar la frecuencia establecida.				
Las muestras, que no están en uso, deben ser almacenadas en lugares secos y frescos y en envases adecuados que permitan la correcta conservación por el tiempo que sea necesario.				
2. Observaciones:				

ANEXO II

4. Recorrida Condiciones del establecimiento			
4.1	Condiciones generales	C	NC NA
4.1.1	<p>Los Establecimientos deben ubicarse lejos de:</p> <p>----- Zonas ambientalmente contaminadas y actividades industriales que puedan ser una amenaza de contaminación para el grano en todo el proceso. -----</p> <p>Zonas sujetas a inundaciones a menos que se provean las salvaguardas suficientes.</p>		
4.1.2	Las aguas residuales, de desecho y pluviales deberán eliminarse de manera que se evite la contaminación de los equipos, de los granos, de los cursos de agua y aguas subterráneas.		
4.1.3	El ambiente exterior, en un radio de 30 mts. debe estar libre de materiales en desuso, basura, desechos y con el pasto cortado.		
4.1.4	El acceso de los vehículos a los sectores de elaboración y almacenamiento es de:		
	----- Camino de tierra -----		
	----- Camino de balasto -----		
	----- Camino consolidado / pavimentado -----		
4.1.5	El perímetro de los sectores de elaboración y almacenamiento es de:		
	----- Camino de tierra -----		
	----- Camino de balasto -----		
	----- Camino consolidado / pavimentado -----		

ANEXO II

1	2	3	4	5	Tolva Nº
4.1.6 Recibo del grano:					
4.1.6.1 Balanza de Camiones. Debe tener la certificación emitida por el LATU vigente					
4.1.6.2 Descarga de Camiones					
Con Plataforma volcadora					
Descarga manual					
Espacio Cerrado					
Con equipamiento de aspiración de polvo					
Con cabina o similar de protección del personal					
Otros					
Observaciones:					
4.1.7 Todas las edificaciones deben estar en buen estado de conservación e higiene, libres de humedades, escombros y basura. Paredes lisas y sin pérdidas de reboque					
4.1.8 Los productos que impliquen un riesgo de contaminación del alimento deben almacenarse en locales específicos para ese fin, con acceso restringido físicamente a través del uso de cerraduras o sistemas alternativos, deben estar bien ventilados y tienen que estar claramente delimitados e identificados, separados de la zona de producción y/o almacenamiento.					
Depósito de Plaguicidas					
Depósito de Combustibles y Lubricantes					
Depósito de otros Químicos y Productos de Limpieza					

ANEXO II

4.1.9	Todas las instalaciones deben estar construidas o adaptadas para prevenir la entrada de plagas y contaminantes. (ej: tejidos malla, cortinas plásticas etc.).			
4.1.10	Los sumideros, desagües etc. deben estar protegidos para evitar la introducción de plagas.			
4.1.11	Si existe uso de agua no potable para control de incendios, producción de vapor, refrigeración y propósitos similares, debe estar en un circuito separado del contacto con los alimentos.			
4.1.12	Los artefactos de iluminación, ventanales y demás vidrios deben estar protegidos para evitar que los cristales se dispersen en caso de rotura.			
4.1.13	Los recipientes para desechos deben estar identificados y poseer tapa. Deben ser retirados en forma frecuente para evitar focos de contaminación.			
4.1.14	Los envases vacíos de agroquímicos, luego del triple lavado, deben estar almacenados en un local específico, bien ventilado y de acceso controlado hasta su retiro.			
4.1.15	Todos los insumos empleados deben ser aptos para su uso en una planta de alimentos y estar registrados en los organismos competentes cuando corresponda (detergentes, envases, plaguicidas, etc.).			
4.1.16	El establecimiento cumple con los procedimientos de limpieza establecidos.			
4.1.17	Los Extinguidores de incendio están ubicados de acuerdo al plano y correctamente señalizados			
4.1.18	Los Extinguidores de incendio están dentro de la fecha establecida como vencimiento por el proveedor			

ANEXO II

4.2 Sector de elaboración	C	NC	NA
4.2.1 Los equipos (mezcladora, molino, pelleteadoras, extrusoras, etc.) deben encontrarse en buen estado, deberán presentar programas de mantenimiento e higiene.			
4.2.2 El flujo de los procesos debe estar diseñado de modo de impedir la contaminación cruzada.			
4.2.3 Para evitar la contaminación cruzada entre áreas de producción y otras áreas de trabajo, se debe controlar el uso de herramientas de trabajo, materiales, equipos móviles de acarreo y el ingreso de personas provenientes de posibles áreas contaminadas.			
4.2.4 Los equipos destinados al tratamiento térmico (cuándo existan) deben tener los instrumentos de medición correspondientes visibles y funcionando adecuadamente.			
4.2.5 Los acopios y molinos deben de disponer de IMANES para retención de metales ferrosos, en lugares estratégicos en el circuito del grano.			
4.2.6 La planta de elaboración, debe disponer de equipos saca piedras.			
4.2.7 Las instalaciones en la zona de elaboración deben estar en buen estado de conservación e higiene. Se debe evitar la condensación de agua en las instalaciones.			
4.2.8 Las zonas destinadas a la elaboración y procesamiento no deben usarse para almacenar producto terminado.			
4.3 Almacenamiento del producto terminado	C	NC	NA
4.3.1 El almacenamiento del producto terminado debe estar claramente delimitado e identificado separado de la zona de producción.			
4.3.2 El tipo de envase debe ser tal que por su material y su forma de cerramiento, evite la contaminación cruzada.			
4.3.3 Todos los productos terminados deben estar claramente identificados de forma de seguir la trazabilidad hasta nivel de "Silo de recibo".			
4.3.4 Todo local de almacenamiento cumple con los procesos de limpieza establecidos y no contienen otro material que pueda causar contaminación cruzada.			
4.3.5 El producto terminado no debe estar en contacto con el piso (sea big bag o bolsas) y debe estar almacenado en condiciones adecuadas (temperatura, humedad).			
4.3.6 En caso de que ocurran condiciones que afecten la conservación, la porción afectada debe ser segregada e identificada, de acuerdo al procedimiento de productos no conformes.			
4.3.7 Las estibas que han sido fumigadas, deben tener los carteles que anuncien el peligro estableciendo la fecha de fumigación y el producto empleado.			
4.3.8 El depósito de envases vacíos nuevos debe ser de uso exclusivo para ese fin, no debe tener humedades, debe evitar el ingreso de plagas y no estar expuesto a posibles contaminaciones.			

ANEXO II

4.4 Áreas auxiliares	C	NC	NA
4.4.1 Debe existir un número adecuado de sanitarios (1 cada 10 trabajadores como mínimo).			
4.4.2 Los sanitarios deberán estar separados de las áreas de producción y almacenamiento.			
4.4.3 Los sanitarios deben tener suministro adecuado de agua potable, jabón, papel higiénico, y medios para el secado de manos.			
4.4.4 El estado higiénico y condiciones generales de los sanitarios deben ser adecuados.			
4.4.5 Si la planta se encuentra alejada de centros poblados y/o tiene horario de trabajo continuo, deben existir otras áreas auxiliares como vestuarios, duchas y comedor.			
Observaciones			
4.5 Control de PLAGAS	C	NC	NA
4.5.1 ROEDORES. La ubicación de las estaciones para control de roedores, debe corresponderse con el croquis proporcionado.			
4.5.2 El estado de las estaciones para control de roedores, debe ser bueno y coincidir con la información registrada.			
4.5.3 AVES. Se debe constatar su control en los locales y el buen estado de los obstáculos físicos que impiden el ingreso.			
4.5.4 INSECTOS. Se deben revisar todos aquellos lugares que por sus características puedan ser factibles de aparición de insectos plaga, tales como pies de noria, frenos de caños, etc. Se recomienda especial atención a las costuras de las bolsas y bolsones y a los depósitos de bolsas usadas.			
4.5.5 TROGODERMA. La ubicación de las trampas debe corresponderse con el croquis proporcionado y la rotación planificada.			
Observaciones			