

		ANEXO I		Fecha:/...../.....		
Empresa:						
LISTA DE VERIFICACIÓN DE BPM PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS ELABORADOS/ INDUSTRIALIZADOS						
RECORRIDO						
REQUISITOS		Normativa	Clasificación	S/N/NA	No Conformidad detectada (Mayor o Menor)	OBSERVACIONES
1.	CONDICIONES EXTERNAS					
1.1	¿El establecimiento está ubicado en zonas exentas de polvos, humos, olores y otros contaminantes y fuera de lugares inundables?	Res. Nº 80/96 4.1.1	N			
1.2	¿El estado de los caminos internos y acceso a la planta se encuentran libres y mantenidos correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.2	N			
2.	CONDICIONES INTERNAS					
2.1	Condiciones edilicias e instalaciones zonas de elaboracion					
2.1.1	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.2	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.3	¿El sistema para evitar la acumulación de agua y/o líquidos de derrame funciona correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.1.4	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.5	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.6	¿Las paredes poseen friso sanitario?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.7	¿La unión entre paredes, pisos y techos facilita la implementación de un adecuado procedimiento de limpieza y desinfección?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.1.8	Las ventanas y aberturas poseen protección contra plagas? Las mismas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.1.9	¿Poseee ventilación natural y/o forzada?	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N			
2.1.10	En el caso de ser ventilación forzada ¿Está dirigida desde la zona limpia a la zona sucia?	Res. Nº 80/96 4.1.3.18	N			
2.1.11	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones edilicias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.12	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.1.13	¿La iluminación es suficiente y adecuada para verificar las condiciones de los alimentos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N			
2.1.14	¿Las luminarias con la protección antiestallido se encuentran en buen estado de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N			
2.1.15	La instalaciones electricas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Res. Nº80/96 4.1.3.17	N			
2.1.16	¿Los equipos, utensilios y las superficies en contacto con alimentos son de material inocuo, resistentes a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección?	Res. Nº 80/96 4.1.4.1	I			
2.1.17	¿Los equipos y utensilios se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.1	N			
2.1.18	¿Poseen cestos de residuos con tapa?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	N			
2.1.19	¿Los cestos de residuos se encuentran identificados y la tapa es mecánica?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	R			
2.1.20	El flujo del personal y de las materias primas se realiza desde las zonas limpias a las zonas sucias?	Res. Nº 80/96 7.2	N			
2.1.21	¿Tiene implementado un sistema PEPS?	Res. Nº 80/96 7.1.3	N			
2.1.22	¿Tiene implementado barreras o sistemas que impidan la contaminación cruzada?	Res. Nº 80/96 7.2	N			
2.1.23	¿Cuenta con instalaciones para lavarse las manos en zonas de elaboración?	Art. 20 C.A.A Res. Nº80/96 4.1.3.15/ 6.5	N			
2.1.24	¿Las temperaturas de proceso son correctas para los alimentos que se elaboran?	C.A.A capitulos 6/8/9/10/11/12/13/ 16	I			
2.1.25	La temperatura ambiente y la humedad de las distintas zonas esta controlada	R.I	R			
2.1.26	Locales refrigerados (CAMARAS/HELADERAS): ¿Posee un sistema para la medición y registro de las Tº y son adecuadas (temperatura de refrgeración/congelación/supercongelación?)	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I			
2.2	Condiciones edilicias e instalaciones zonas de almacenamiento					
2.2.1	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.2	¿Los pisos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.3	¿El sistema para evitar la acumulación de agua y/o líquidos de derrame funciona correctamente?	Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.2.4	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.5	¿Las paredes se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.6	¿Las paredes poseen friso sanitario?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	R			
2.2.7	¿La proteccion contra plagas en ventanas y aberturas se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento?	Art. 18 inc. 7 y Res. Nº 80/96 4.1.3.7	N			
2.2.8	¿Poseee ventilación natural y/o forzada?	Art. 18 inc. 3 C.A.A	N			
2.2.9	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones edilicias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.10	¿Los techos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias?	Art. 18 inc. 15 C.A.A	N			
2.2.11	¿La iluminación es suficiente y adecuada para verificar las condiciones de los alimentos?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	N			
2.2.12	¿Las luminarias con la protección antiestallido se encuentran en buen estado de mantenimiento?	Res. Nº 80/96 4.1.3.17	R			
2.2.13	Los alimentos ¿se almacenan y transportan internamente en condiciones tales que impidan la contaminación?	Res. Nº 80/96 8.1	N			
2.2.14	¿Los insumos, materias primas y productos terminados se encuentran en estanterías/pallets separadas físicamente entre sí de las paredes y del piso de manera tal que permita una adecuada limpieza y control de plagas de todos los sectores?	Art. 18 inc. 7 y Res. Nº 80/96 4.1.3.10	N			
2.2.15	¿Las estibas se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.1	N			
2.2.16	¿En el caso de existir sustancias como ratonícidass, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas, éstas se encuentran almacenadas en recintos separados cerrados o cámaras ?	Art. 18 inc. 14 C.A.A y Res. Nº 80/96 5.8	N			
2.2.17	¿Tiene implementado un sistema PEPS?	Res. Nº 80/96 7.1.3	N			
2.2.18	¿Poseen cestos de residuos con tapa? ¿Estan identificados?	Res. Nº 80/96 4.1.3.19	R			
2.2.19	¿Existe un sector definido e identificado para el almacenamiento de productos no conformes y devoluciones?	Res. Nº 80/96 4.1.3.20 y R.I	N			
2.2.20	La temperatura ambiente y la humedad de las distintas zonas está controlada	R.I	R			
2.2.21	Locales refrigerados (CAMARAS/HELADERAS): ¿Posee un sistema para la medición y registro de las Tº y son adecuadas (temperatura de refrigeración/congelación/supercongelación ?	Res. Nº 80/96 4.1.4.2.3	I			
2.3	Condiciones de higiene					IF-2019-36346222-APN-DERA#ANMAT



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

**Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico**

Número: IF-2019-36346222-APN-DERA#ANMAT

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Martes 16 de Abril de 2019

Referencia: Anexo II Lista de verificación

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 4 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2019.04.16 16:12:27 -03'00'

Maria Evangelina Macias
Jefe II
Dirección Evaluación y Registro de Alimentos
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología
Médica

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=SECRETARIA DE GOBIERNO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2019.04.16 16:12:28 -03'00'