

N°	1. INSTALACIONES FÍSICAS
1.1	El trapiche está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación
1.2	La construcción de planta es resistente medio ambiente y a prueba de roedores presenta aislamiento y protección contra el libre accesos de animales
1.3	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda.
1.4	Los accesos alrededores de la planta se encuentran limpias y en buen estado de mantenimiento.
1.5	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas.
1.6	Los trapiches cuentan con la delimitación física ente las áreas.
1.7	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.
	puntaje obtenido
	puntaje máximo
	cumplimiento

2
1
2
1
1
0
0
7
14
50%

Cuadro F
0
1
2

Resumen
No cumple
Cumple parcial
Cumple total

N°	2. INSTALACIONES SANITARIAS	
2.1	La planta cuenta con servicios, sanitarios bien ubicados en cantidades suficientes, separados por sexo y en perfecto estado y funcionamiento (lavamanos, duchas, inodoros)	1
2.2	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos	2
2.3	Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables, papel higiénico) etc.	2
2.4	Existe lugar de almacenamiento para ubicar indumentaria ajena al proceso.	0
	PUNTAJE OBTENIDO	5
	PUNTAJE MÁXIMO	8
	CUMPLIMIENTO	62.5%

Cuadro Resumen	
0	No cumple
1	Cumple parcial
2	Cumple total

NO	3.1 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
3.1.1	los operarios tienen uniformes limpios y en buen estado
3.1.2	Se lavan las manos con agua y jabón cuando se requiere y mantienen uñas cortas, limpias y sin esmalte.
3.1.3	No usan joyas, no comen, no fuman, o beben en las áreas de proceso.
3.1.4	los visitantes cumplen con todas las normas de higiene y protección
3.1.5	Las personas que realizan actividades de manipulación de la panela, tienen capacitación en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.
3.1.6	el personal manipulador de alimentos cuenta y utiliza las medidas de protección
	3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN
3.2.1	Cuentan con un plan de capacitación dirigido a operarios, para llevar a cabo las tareas que se les asignan, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos
3.2.2	existen un programa de capacitación en educación sanitaria
3.2.3	Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas se han de colocar sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.
	PUNTAJE OBTENIDO
	PUNTAJE MÁXIMO
	CUMPLIMIENTO

0
1
1
2
0
0
1
0
0
4
18
22%

Cuadro Resumen	
0	No cumple
1	Cumple parcial
2	Cumple total

NO	4.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA
4.1.1	El agua utilizada en la planta es potable o fácil de higienizar
4.1.2	Cuenta con registro de laboratorio que verifican la calidad del agua
4.1.3	El agua no potable producto de las actividades realizadas tiene depósito final exclusivo.
4.1.4	el tanque de almacenamiento de agua está protegido, es de capacidad suficiente y es de fácil limpieza y desinfección
	4.2 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS
4.2.1	Los residuos sólidos son removidos frecuentemente para evitar la generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación tanto del producto como de las superficies locativas.
4.2.2	El establecimiento cuenta con recipientes para recolección y almacenamiento de los residuos solidos
	4.3 CONTROL DE PLAGAS
4.3.1	Cuenta con un programa escrito de procedimientos para el control integral de plagas y roedores, etc.
4.3.2	Los productos utilizados para el control de plagas roedores están claramente rotulados y almacenados fuera del trapiche
	4.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
4.4.1	Existen documentos del proceso de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos y utensilios
4.4.2	Cuentan con registros que evidencian la inspección de limpieza y desinfección periódicamente.
	PUNTAJE OBTENIDO
	PUNTAJE MÁXIMO
	CUMPLIMIENTO

2
1
1
1
1
0
1
0
0
8
20
40%

Cuadro Resumen	
0	No cumple
1	Cumple parcial
2	Cumple total

NO	5.1 PROCESO DE FABRICACIÓN	
5.1.1	el material diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos y de las áreas adyacentes	1
5.1.2	La distribución de la planta tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración para prevenir la contaminación cruzada.	2
5.1.3	El trapiche debe contar con los equipos recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias en la elaboración de la panela incluyendo los molinos.	1
5.1.4	el molino y sus partes se encuentra en buen estado para evitar la contaminación del producto	2
5.1.5	cuenta con un procedimiento periódico para el mantenimiento de los equipos para prevenir fallas en medio de la operación y evitar la presencia de agentes contaminantes	1
	5.2 SALA DE PROCESO	
5.2.1	las paredes permanecen limpias y en buen estado	1
5.2.2	los pisos de la sala de producción son lavables, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, no absorbentes, sin grietas o perforaciones	2
5.2.3	los sifones tienen rejillas adecuadas	1

5.2.4	el techo debe estar en buen estado y su material de fácil limpieza	1
5.2.5	cuenta el trapiche con las diferentes áreas requeridas para el proceso.(recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios)	2
5.2.6	las áreas deben tener iluminación y ventilación adecuada	1
5.2.7	existe delimitación entre las áreas existentes	0
5.2.8	Existe lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y solución desinfectante y ubicados en las áreas de proceso o cercanas a esta.	0
5.2.9	las lámparas y accesorios de seguridad están	1
	5.3 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
5.3.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas en áreas independientes, marcadas e identificadas.	1
5.3.2	Se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas.	0
5.3.3	Se verifica si las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil.	2
5.3.4	Se llevan fichas técnicas de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.	1
	5.4 ENVASE Y EMBALAJE	
5.4.1	El envasado se debe realizar en buenas condiciones higiénico-sanitarias para evitar la contaminación de la panela.	2

5.4.2	Los materiales de envase y empaque deben estar limpios, en perfectas condiciones y que no hayan sido utilizados previamente para otro fin. El embalaje de panelas debe ser diferente a materiales como costales o material no sanitario	2
	5.5 ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO	
5.5.1	Se hace ordenadamente en pilas o sobre estibas, con adecuada separación entre las paredes y el piso.	2
5.5.2	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos	1
	5.6 SALUD OCUPACIONAL	
5.6.1	El establecimiento dispone de un botiquín de primeros auxilios con la dotación adecuada. (Gasa, alcohol, curas, etc.)	0
5.6.2	El personal dispone de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial: botas industriales, gorro, delantal, guantes, tapa bocas.	0
5.6.3	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, campanas extractoras de aire, barandas, etc.)	0
	PUNTAJE OBTENIDO	27
	PUNTAJE MÁXIMO	50
	CUMPLIMIENTO	54%

Cuadro Resumen	
0	No cumple
1	Cumple parcial
2	Cumple total

Nº	6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	
6.1	Posee fichas técnicas de productos terminados en donde se incluyan criterios de aceptación, liberación o rechazo	0
6.2	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos capacitados	0
	PUNTAJE OBTENIDO	0
	PUNTAJE MÁXIMO	4
	CUMPLIMIENTO	0.00%

Cuadro Resumen

0

No cumple

1

Cumple parcial

2

Cumple total

GRAFICO RESUMEN	
INSTALACIONES FISICAS	50
INSTALACIONES SANITARIAS	62.5
MANIPULACION DE ALIMENTOS	22
CHEQUEO DE SANIAMIENTO	40
PROCESO DE FABRICACION	54
CONTROL DE CALIDAD	0

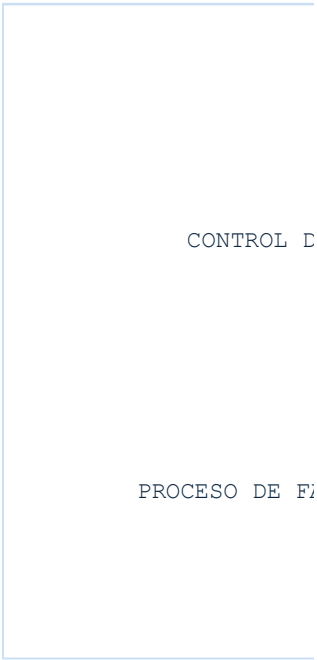


GRAFICO RESUMEN

