

Cumplimiento del control de calidad en empresa procesadora de alimentos

<i>Marque su respuesta según sea afirmativa o negativa</i>	SI	NO
a. Se tiene un programa escrito que detalla las políticas y procedimientos para el funcionamiento de los programas de calidad		
b. Está disponible un organigrama actualizado		
c. Se tienen normas y especificaciones escritas para productos alimenticios crudos y terminados y materiales de envasado.		
d. Están establecidos procedimientos y criterios para todos los programas de retención y liberación.		
e. Se utiliza un sistema de liberación positiva para todos los productos fabricados.		
f. Los registros de todos los resultados y acciones de control de calidad se documentan y se firman.		
g. Se realizan auto auditorías al menos mensualmente.		
h. Está en uso un programa documentado de envío y recepción que incluye inspección, etiquetado, documentación, verificación y retención de registros.		
i. Existe un sistema documentado de control de peso o volumen para todos los productos y líneas.		
j. Se tiene un programa documentado sobre cómo manejar las inspecciones regulatorias.		
k. Se tiene un programa documentado que describe cuestiones de calidad, mantenimiento, BPM y saneamiento dentro de la planta.		
l. Está establecido un programa escrito de control de plagas.		
m. Se tienen informes de servicio del controlador de plagas actualizados y disponibles para su revisión.		
n. Se tiene un programa maestro de limpieza escrito que enumera todas las áreas de la planta que requieren limpieza incluyendo áreas y equipos de procesamiento y no procesamiento		
o. se dispone de hojas de seguridad para todos los limpiadores y desinfectantes que se utilizan en las instalaciones.		
p. Están establecidos, documentados e implementados los procedimientos operativos estándar de saneamiento.		
q. Se identifican, monitorean y registran resultados de puntos de control del proceso.		
r. Se han establecido procedimientos de acción correctiva.		
s. Todos los equipos de medición para monitorear los puntos de control del proceso se calibran de acuerdo con un cronograma.		
t. Se tienen procedimientos establecidos y documentados para comprobar si el detector de metales funciona.		
u. Se tienen procedimientos operativos estándar escritos en laboratorio, incluidos procedimientos internos de calibración y control, para todas las pruebas o análisis realizados.		
v. Responsabilidades definidas para gestionar actividades del laboratorio, sus programas, documentado y firmado de los resultados.		
w. Todos los registros de la producción diaria se guardan juntos en un lugar central y de fácil acceso. Estos incluyen registros de calidad y producción.		