



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Consum

AUDITORIA PROGRAMA SEGURIDAD **ALIMENTARIA INDUSTRIAS**

Nº ACTA	
---------	--

0.0 EMPRESA Y ORGANIZACION

0.1 ¿La autorización sanitaria (RGS) de la empresa coincide con los datos jurídicos y fiscales actuales?

SI	NO
----	----

NOTAS:

0.2 ¿Realiza actividades diferentes a las que tiene autorizadas? En caso afirmativo especificarlas.

SI	NO
----	----

En caso afirmativo, indicar cuales:

0.3 ¿Disponen de un organigrama en el que se han definido las responsabilidades del personal atendiendo a su actividad laboral en seguridad alimentaria?

SI	NO
----	----

NOTAS:

REQUISITOS PREVIOS

PLAN 1



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Consum

1.1 INSTALACIONES, LOCALES Y EQUIPOS. ¿El diseño y la dotación de las instalaciones, locales y equipos del establecimiento permiten realizar higiénicamente la actividad alimentaria?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

1.2 MANTENIMIENTO. ¿Se ha implantado un programa de mantenimiento preventivo y correctivo que abarque la totalidad de instalaciones, locales y equipos?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

1.3 CALIBRACIÓN. ¿Comprueban que los equipos de medición utilizados en la actividad alimentaria funcionan correctamente?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

PLAN 2

2.1 AGUA POTABLE. ¿Aseguran la potabilidad del agua destinada a la actividad alimentaria en todos los puntos de la red de distribución?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

PLAN 3

3.1 ¿Han implantado un programa de limpieza y desinfección que incluya todas las instalaciones, locales y equipos relacionados con la actividad alimentaria?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

NOTAS:

3.2 ¿Comprueban la eficacia de la implantación del programa de limpieza y desinfección?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

PLAN 4

4.1 ¿Disponen de instalaciones adecuadas y han implantado procedimientos para evitar la entrada y nidificación de plagas?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

4.2 ¿Disponen de un programa de vigilancia eficaz para el control de plagas?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

PLAN 5

5.1 FORMACIÓN DE MANIPULADORES. ¿Disponen de un programa de formación i este asegura una buenas prácticas de manipulación?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:



PLAN 6

6.1 HOMOLOGACION DE PROVEEDORES. ¿Realizan la homologación de los proveedores de productos alimentarios y de los servicios relacionados, incluyendo criterios sanitarios?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

PLAN 7

7.1 TRAZABILIDAD. ¿Mantienen la trazabilidad de los productos alimentarios frente a posibles retiradas?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

7.2 ETIQUETADO. ¿Los productos alimentarios supervisados están etiquetados cumpliendo la normativa general y específica?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

7.3 SUBPRODUCTOS. ¿Clasifican, identifican, almacenan y registran los subproductos generados?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

PLAN 8

8.1 TRANSPORTE. ¿Las características de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos se corresponden con las establecidas en la normativa sanitaria controlando la temperatura y la estiba en el trayecto?

SI	NO	NO AUDITADO
----	----	-------------

NOTAS:

CONTROL DE PROCESOS DE ELABORACION

AMBITO DE AUDITORIA

ACTIVIDAD/ES	PRODUCTO/S

0. IDENTIFICACIÓN SISTEMA DE CONTROL DE PELIGROS

0.1 ¿El operador de empresa alimentaria controla todos los peligros razonables que puede introducir en los alimentos con la aplicación del sistema de requisitos previos?

SI	NO
----	----

NOTAS:



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO/S Y USO ESPERADO

1.1 ¿La empresa ha descrito todas las actividades de elaboración/líneas de fabricación y ha definido para cada producto elaborado: listado de ingredientes y composición; sistema de conservación; sistema de envasado, embalaje y distribución; así como el uso previsto por el consumidor, ficha de fabricación y etiquetado? Se han definido para cada producto los parámetros a cumplir en cuanto a contaminación microbiológica i/o química?

SI	NO
----	----

NOTAS:

2. DIAGRAMA DE FLUJO

2.1 ¿Se han definido y se corresponden con la realidad de la empresa diagramas de flujo para cada producto o grupo de productos, con todos los ingredientes y fases, incluidos reciclajes o reutilizaciones? O bien ha asumido como propia una GBPH reconocida en la que se describen las fases de elaboración de todos los productos de la empresa?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

3. ANALISIS DE PELIGROS Y DETERMINACIÓN DE PCCs/PCs

A-3.1 ¿Se ha llevado a cabo una identificación razonable de los peligros posibles en cada fase y para cada producto/grupo de productos, y se han evaluado para establecer su relevancia?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

NOTAS:

A-3.2 ¿Se establecen medidas de control para cada peligro relevante identificado?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

A-3.3 ¿Se ha realizado una selección razonada de los PCCs/PCs?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

B- O bien, ¿ha asumido como propia una GBPH reconocida en la que se describen de modo general los peligros razonables en cada fase, sus medidas de prevención y se han determinado los PCCS/PCs de todos los productos de la empresa?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

4. SISTEMA DE VIGILANCIA

4.1 ¿Se han definido límites críticos/operativos correspondientes a cada PCC/PC identificado y están correctamente validados?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

4.2 ¿Se han definido (incluyendo qué, cómo, cuándo y quién) y se mantiene implantado un sistema de vigilancia de los PCCs/PCs?



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

4.3 ¿Se han definido acciones correctoras, tanto sobre el producto como sobre el proceso, y se aplican en caso de desviación respecto a los límites críticos?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

5. SISTEMA DE VERIFICACIÓN

5.1 ¿Han establecido un programa de verificación del autocontrol?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

5.2 ¿Han implantado un programa de análisis microbiológico y/o químico del producto terminado?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

5.3 Si procede, ¿se realizan pruebas de caducidad del producto terminado?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:

6. CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

6.1 ¿Tienen definido e implantado un sistema de control de la documentación, así como un procedimiento de revisión del Programa de Seguridad Alimentaria?

SI	NO	NO APLICACIÓN
----	----	---------------

NOTAS:



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

NO CONFORMIDADES-OBSERVACIONES

Número de no conformidad-Observación	Tipo (Crítica/Mayor/Menor /Observación)	Pregunta afectada	Fecha de detección	Descripción
Número de no conformidad-Observación	Tipo (Crítica/Mayor/Menor /Observación)	Fase afectada	Fecha de detección	DESCRIPCION



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

INFORME DE AUDITORIA

ALEGACIONES DEL INTERESADO/A