



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Consum

AUDITORIA PROGRAMA SEGURETAT ALIMENTÀRIA INDÚSTRIES

Nº ACTA	
---------	--

0.0 EMPRESA I ORGANITZACIÓ

0.1 ¿La autorització sanitària (RGS) de la empresa coincideix amb les dades jurídiques i fiscals actuals?

SI	NO
----	----

NOTES:

0.2 ¿Realitza activitats diferents a les que té autoritzades? En cas afirmatiu especifiqueu les.

SI	NO
----	----

En caso afirmatiu, indicar quines:

0.3 ¿Disposen d'un organigrama en el que s'han definit les responsabilitats del personal atendien-ho a la seva activitat laboral en seguretat alimentària?

SI	NO
----	----

NOTES:

REQUISITS PREVIS

PLA 1



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

1.1 INSTAL·LACIONS, LOCALS Y EQUIPS. ¿El disseny i la dotació de las instal·lacions, locals i equips del establiment permeten realitzar higiènicament l'activitat alimentària?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

1.2 MANTENIMENT. ¿S'ha implantat un programa de manteniment preventiu i correctiu que abarca la totalitat d'instal·lacions, locals i equips?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

1.3 CALIBRACIÓ. ¿Comproven que els equips de medició utilitzats en l'activitat alimentaria funcionen correctament?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

PLA 2

2.1 AIGUA POTABLE. ¿Asseguren la potabilitat del aigua destinada a l'activitat alimentaria en tots els punts de la ret de distribució?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

PLA 3

3.1 ¿Han implantat un programa de neteja i desinfecció que inclou totes les instal·lacions, locals i equips relacionats amb l'activitat alimentaria?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

NOTES:

3.2 ¿Comproven la eficàcia de la implantació del programa de neteja i desinfecció?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

PLA 4

4.1 ¿Disposen d'instal·lacions adequades i han implantat procediments per a evitar la entrada i nidificació de plagues?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

4.2 ¿Disposen d'un programa de vigilància eficaç per a el control de plagues?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

PLA 5

5.1 FORMACIÓ DE MANIPULADORS. ¿Disposen d'un programa de formació i aquest assegura unes bones pràctiques de manipulació?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

PLA 6

6.1 HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS. ¿Realitzen la homologació dels proveïdors de productes alimentaris i dels serveis relacionats, incloent criteris sanitaris?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

PLA 7

7.1 TRAÇABILITAT. ¿Mantenen la traçabilitat dels productes alimentaris envers a possibles retirades?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

7.2 ETIQUETAT. ¿Els productes alimentaris supervisats estan etiquetats complint la normativa general i específica?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

7.3 SUBPRODUCTES. ¿Classifiquen, identifiquen, emmagatzemen y registren els subproductes generats?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

PLA 8



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

8.1 TRANSPORT. ¿Les característiques dels vehicles utilitzats per el transport dels aliments es corresponen amb les establertes en la normativa sanitària controlant la temperatura i l'estiba en el trajecte?

SI	NO	NO AUDITAT
----	----	------------

NOTES:

CONTROL DE PROCESOS D'ELABORACIÓ

ÀMBIT D'AUDITORIA

ACTIVITAT/S	PRODUCTE/S

0. IDENTIFICACIÓ DEL SISTEMA DE CONTROL DE PERILLS

0.1 ¿L'operador de l'empresa alimentaria controla tots els perills raonables que poden introduir als aliments amb l'aplicació del sistema de requisits previs?

SI	NO
----	----

NOTES:



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE/S I ÚS ESPERAT

1.1 ¿L'empresa ha descrit totes les activitats d'elaboració/Líneas de fabricació i ha definit per a cada producte elaborat: llistat d'ingredients i composició; sistema de conservació; sistema de envasat, embalatge i distribució; així com l'ús previst pel consumidor, fitxa de fabricació y etiquetat ? S'han definit per a cada producte els paràmetres a complir en quan a contaminació microbiològica i/o química?

SI	NO
----	----

NOTES:

2. DIAGRAMA DE FLUX

2.1 ¿S'han definit i se corresponen amb la realitat de la empresa diagrames de fluxe per a cada producte o grup de productes, amb tots els ingredients i fases, inclosos reciclatges o reutilitzacions? O bé ha assumit com a pròpia una GBPH reconeguda en la que es descriuen las fases d'elaboració de tots els productes de l'empresa?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

3. ANÀLISI DE PERILLS I DETERMINACIÓ DE PCCs/PCs

A-3.1 ¿ S'ha duit a terme una identificació raonable dels perills possibles en cada fase i per cada producte/grup de productes, i s'han avaluat per establir la seva rellevància?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

A-3.2 ¿S'estableixen mesures de control per a cada perill rellevant identificat?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

A-3.3 ¿S'ha realitzat una selecció raonada dels PCCs/PCs?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

B- O be, ¿ha assumit com a pròpia una GBPH reconeguda en la que es descriuen de forma general els perills raonables en cada fase, les seves mesures de prevenció i s'han determinat els PCCS/PCs de tots els productes de l'empresa?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

4. SISTEMA DE VIGILÀNCIA

4.1 ¿S'han definit els límits crítics/operatius corresponents a cada PCC/PC identificat i estan correctament validats?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

4.2 ¿S'han definit (incloent què, cóm, quan i qui) i es mantén implantat un sistema de vigilància de los PCCs/PCs?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

NOTES:

4.3 ¿S'han definit accions correctores, tant sobre el producte com sobre el procés, i s'apliquen en caso de desviació respecte als límits crítics?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

5. SISTEMA DE VERIFICACIÓ

5.1 ¿Han establert un programa de verificació del autocontrol?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

5.2 ¿Han implantat un programa d'anàlisi microbiològic i/o químic del producte acabat ?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:

5.3 Si escau, ¿es realitzen proves de caducitat del producte acabat?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública i Consum

6. CONTROL DE LA DOCUMENTACIÓ

6.1 ¿Tenen definit e implantat un sistema de control de la documentació, així com un procediment de revisió del Programa de Seguretat Alimentaria?

SI	NO	NO APLICACIÓ
----	----	--------------

NOTES:



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública i Consum

NO CONFORMITATS -OBSERVACIONS

Número de no conformitat - Observació	Tipus (Crítica/Major/Menor/Observació)	Pregunta afectada	Data de detecció	Descripció
Nombre de no conformitat - Observació	Tipus (Crítica/Major/Menor/Observació)	Fase afectada	Data de detecció	DESCRIPCIÓ



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 D'AUDITORIA

--

ALEGACIONS DEL INTERESAT/ADA

--