SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN Y REGULACIÓN PECUARIA
PREVENCIÓN DE RIESGOS ZOOSANITARIOS

HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS BALANCEADOS PARA ANIMALES

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: | DIA | MES | AÑO |

Ciudad _____

Nombre o razón social _____

1. GENERALIDADES

PAÍS DE ORIGEN _____

DIRECCIÓN _____ TELÉFONO _____

E-mail: _____

Representante Legal: _____

Asesor Técnico: _____

Título: _____

2. ALIMENTOS QUE ELABORA

Especie:

Aves	☐	Porcinos	☐	Peces	☐
Bovinos	☐	Equinos	☐	Mascotas	☐
Otros:					

Producto:

Alimentos	☐	Sales mineralizadas	☐	Suplementos minerales	☐
		Premezclas Minerales	☐	Premezclas Vitaminicas	☐
Otros:					

3. NUMERO DE EMPLEADOS

Laboratorio _____ Administración _____ Poducción

3.1 Personal

	SI	NO
El personal conoce el organigrama con las líneas de autoridad claramente definidas? (Anexar organigrama)		
Existen procedimientos escritos donde se describan las funciones y responsabilidad del personal? (Anexarlos)		
Existen programas escritos para capacitación continua del personal? Cúales? (Anexar)		

4. INSTALACIONES (Anexar fotografias y planos)

4.1 Parte exterior de la Planta o Edificación

	SI	NO
Las áreas adyacentes a la planta se encuentran limpias, libres de plagas y focos de contaminación?		
Existe un cerramiento perimetral		

4.2 Parte interior de la Planta o Edificación

Existen programas escritos de mantenimiento y reparación del edificio?		
Existe un sistema adecuado de recolección, manejo y clasificación de basuras? (Anexar)		

5. AREAS

5.1 Áreas de Almacenamiento (Soportes y fotografías)

Describa el control de Roedores? _____

Describa el control de Aves?

		SI	NO
	El área está libre de químicos agrícolas, equipos de aplicación y otras fuentes potenciales de contaminación (pinturas, baterias, etc.)		
5.2	**Materias Primas (Anexar fotografias y documentos soportes)**		
	Las materias primas son nacionales?		
	Las materias primas son importadas? Relacione los países de origen y los requisitos sanitario exigidos por la autoridad oficial para su ingreso al país		
	Todos los ingredientes o materias primas (excepto material a granel) llegan a la planta y son almacenados en su empaque original?		
	Existe un área separada para el almacenamiento de sustancias de control especial?		
	Las áreas se encuentran limpias, ordenadas, en buen estado, con ventilación e iluminación suficiente?		
	Las materias primas se almacenan en forma separada con espacios suficientes para revisión, aseo y toma de muestras?		
	Describa las condiciones para el almacenamientos?		
	Se encuentran identificadas con su número correspondiente de entrada al almacén, nombre, número de lote, fecha de análisis u número de recipientes?		
	Se utilizan las materias primas teniendo en cuenta que lo primero que entra es lo primero que sale?		
	Existe separación física adecuada entre área de materia prima y producto terminado?		
	Área de materias primas y producción		
5.3	**Productos Terminados (Fotografías y documentos soportes)**		
	Describa el sistema de almacenamiento y empaque de los productos terminados		

5.4 Área de almacenamiento de materiales de etiquetado y empaque (Fotografías y documentos soportes)

Describa los controles que se tienen sobre los materiales de etiquetado

5.5	**Área de Producción**	SI	NO
	El área es idependiente		
	Se encuentra limpia y ordenada?		

Describa el proceso de Molido

Describa el proceso de Pesaje

Describa el proceso de Mezclado

Describa el proceso de Micromezclaje

Describa el proceso de Peletizado

Describa el proceso de Adición de líquidos

Describa el proceso de Extruido

5.5	**Área de Producción**	SI	NO
	Existe adecuado control de finos y partículas?		

5.5 Área de Producción	SI	NO
Las tuberías están identificadas con su contenido y dirección de flujo?		
Existe un área destinada para almacenar material de reproceso o rechazo?		
Controles en el proceso de producción (Anexar soportes)		
Se dispone de procedimientos escritos de los controles en proceso de producción?		
Se dispone de procedimientos escritos y se documenta la calibración de equipos?		
Anexe el registro de la última auditoria		

6. DOCUMENTACIÓN

Se llevan registros de las órdenes de manufactura de cada lote?		
Se llevan los registros de cada lote? Se debe anexar prototipo de los reportes.		

7. CALIDAD (Anexar Documentos)

Describa el sistema de aseguramiento de la calidad _____

7.1 Control de Calidad (Anexar organigrama y documentos)	SI	NO
El laboratorio de control de calidad es independiente en sus instalaciones físicas, de las demás áreas de la planta?		
El departamento de control de calidad es independiente de los otros?		
Describa los controles realizados a las materias primas.		
El laboratorio de control de calidad está bajo la supervisión de una persona calificada?		
El jefe de control de calidad tiene autonomía en sus decisiones?		
El personal de control de calidad recibe capacitación periódica?		
Se tiene instalaciones separadas y adecuadas para cada una de las siguientes áreas:		
Área de análisis fisicoquímico?		
Área de muestras de retención para materias primas?		
Áreas de muestras para retención de producto terminado?		
Sitio adecuado para guardar los documentos maestros, métodos analíticos y procedimientos operativos estándar?		
Firman todos los resultados las personas responsables (la que efectuó el análisis prueba y la que revisó el mismo)?		
Se revisan los documentos debidamente diligenciado de la historia del lote?		

Quién autoriza la liberación del lote? _____

_____

Qué controles existen para que no se continúe un proceso sin haber sido autorizado el control de calidad?

_____

8. CONTROL OFICIA

Periodicidad del control por el servicio oficial _____ Fecha de la última visita _____

Anexe copias ultimo año.

9. OBSERVACIONES _____

_____

10. DILIGENCIADO

	Representante Legal	Funcionario del servicio oficial
Firma:		
Nombre y apellido:		
Cargo:		