



INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO
SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN Y REGULACIÓN PECUARIA

**HABILITACION DE EMPRESAS
PRODUCTORAS DE HARINAS DE ORIGEN
ANIMAL**

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: PAÍS DE ORIGEN: _____

1. INFORMACION GENERAL

RAZÓN SOCIAL: _____ DPTO/ESTADO: _____
 CIUDAD: _____
 PROPIETARIO: _____ TELÉFONO: _____
 DIRECCIÓN: _____ E-MAIL: _____

1. LOS SUBPRODUCTOS QUE PROCESAN PROCEDEN DE:

Aves Porcinos Peces
 Bovinos Equinos
 Otros: _____

2. PRODUCTOS QUE ELABORAN:

Harina de carne y hueso Harina de sangre Harina de hueso vaporizada
 Hemoglobina Harina de plumas Harina de pollo
 Otros: _____

3. PERSONAL:

Laboratorio _____ Administración _____ Operarios _____

4. INSTALACIONES:

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?		
Existen plantas vecinas?		
Distancia existente entre las plantas?		

4.2 Parte interior de la Planta o Edificación

	SI	NO
Tienen programas de mantenimiento y reparación del edificio?		Anexar
Tienen sistema de recolección, manejo y clasificación de basuras?		Anexar
Tienen sistema de limpieza y mantenimiento?		Anexar

	SI	NO
Tienen procedimientos de saneamiento y fumigación?		
Las instalaciones previenen el ingreso de roedores?		

Describe si las áreas están libres de químicos agrícolas, equipos de aplicación y otras fuentes potenciales de contaminación (pinturas, baterías, etc.) _____

5. ÁREAS

5.1 Materias Primas

Sistema de recepción de materias primas son recibidas en: Canecas _____
 Granel _____
 Transportadores _____
 Otros _____

	SI		NO
Sistema de control en el tiempo de almacenamiento de materias primas		Anexar	
	SI		NO
Esta documentado el tiempo de almacenamiento			
Describa como se elimina el material que no es apto para el procesamiento: _____			
	SI		NO
Describa las áreas se encuentran limpias, ordenadas, en buen estado, con ventilación e iluminación suficiente?			
Describa las condiciones de almacenamiento?			
Se utilizan las materias primas teniendo en cuenta que lo primero que entra es lo primero que sale?			
Describa la separación física entre área de materia prima y producto terminado?: _____			
5.2 Productos Terminados:			
Describa el manejo y la rotulación de los productos terminados.?(Productor, nombre del producto, numero de registro ICA, No. de lote, contenido neto)			
Describa las condiciones de almacenamiento(temperatura, ventilación, humedad, luz) _____			
	SI		NO
Estibas?			
5.3 Almacenamiento:			
Se encuentra el área debidamente identificada?			
Está iluminada y ventilada adecuadamente?			
Se almacenan los materiales adecuadamente?			
Se mantiene el control cuidadoso de los inventarios de los materiales?			
Se registra la devolución de empaques sobrantes que no fueron utilizados?			
5.4 Producción (Anexe fotografías):			
El área de producción es independiente de las otras áreas?			
Se encuentra limpia y ordenada?			
Existe un área destinada para almacenar material de reproceso o rechazo?			
Los equipos están distribuidos de tal forma que permitan un adecuado mantenimiento, limpieza y desinfección?			
	SI		NO
Aseguran la adecuada medición de los ingredientes?			
Está documentado?			
Describa brevemente el proceso de cocción.			
6. DOCUMENTACION Y REGISTROS			

6.1 Materias primas Existen registros de ingreso de materias primas. Anexar En caso afirmativo, incluyen: * Fecha de recibo	<table border="1"> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SI	NO												
SI	NO														
* Nombre del vendedor * Identificación del producto * Cantidad Existen procedimientos escritos indicando la manera de recibir, identificar, muestrear, manejar y almacenar los componentes y materias primas que ingresan a la planta? Anexar Existe un registro con todo el historial de cada una de las materias primas? Anexe Tienen las especificaciones y procedimientos oficiales o propias para la adquisición y análisis de materias primas? Anexar Se documentan y archivan adecuadamente los resultados de los análisis? Anexe Existe un inventario actualizado y completo de todas la materias primas y materiales? Anexar	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>														
6.1 Producción	<table border="1"> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SI	NO												
SI	NO														
Se dispone de procedimientos escritos de fabricación y se llevan registros de los controles en proceso de temperatura tiempo y presión Anexe Existen registro de Temperatura Anexar Si _____ No _____ Frecuencia _____ Existen registro de Presión Anexar Si _____ No _____ Frecuencia _____	<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>														
Existen procedimientos escritos para establecer el orden de adición de los ingredientes al cooker? Anexar Existen procedimientos escritos sobre la manera de identificar, muestrear, manejar, almacenar y analizar los productos terminados? Anexar Existen registros de venta. Anexar Los registros de venta incluyen destinatario, cantidad, fecha y No. de lote Se lleva registros de calibración de las balanzas y básculas? Con qué frecuencia? _____	<table border="1"> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SI	NO												
SI	NO														
6.3 Empaque Existen procedimientos escritos para el empaque de cada uno de los productos, indicando variables y especificaciones correspondientes? Anexar	<table border="1"> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SI	NO												
SI	NO														
7. CONTROL DE CALIDAD Realizan análisis fisicoquímico? Anexar Especifique: _____ Realizan análisis microbiológico? Anexar Especifique: _____	<table border="1"> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SI	NO												
SI	NO														
8. RECOMENDACIONES _____ _____ _____ _____ _____															