



**INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO  
SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA  
HABILITACIÓN DE FÁBRICAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS PARA ANIMALES**

Ciudad y fecha:								
Nombre o Razón Social:								
<b>1.</b>	<b>GENERALIDADES</b>							
	País de origen							
	Dirección:				Teléfono:			
	Ciudad:				E-mail:			
	Representante Legal:							
<b>2.</b>	<b>PRODUCTOS QUE ELABORA</b>							
	<b>Especie destino:</b>							
	Aves		Porcinos		Peces			
	Bovinos		Equinos		Mascotas			
	Otros:							
	<b>Tipo de producto:</b>							
	Alimentos		Sales mineralizadas		Suplementos minerales			
	Premezclas Minerales		Premezclas Vitamínicas					
Otros:								
<b>3.</b>	<b>AUTORIZACION Y BPMA</b>							
						SI	NO	
	¿La planta está oficialmente autorizada? (Anexe la autorización)					SI	NO	
	El establecimiento opera cumpliendo las Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos para animales BPMA (anexe documento)					SI	NO	
<b>3.</b>	<b>NUMERO DE EMPLEADOS</b>							
	Laboratorio		Administración		De producción			
<b>3.1</b>	<b>Personal</b>							
	¿El personal conoce el organigrama con las líneas de autoridad claramente definidas? (Anexar organigrama)					SI	NO	
	¿Existen procedimientos escritos donde se describan las funciones y responsabilidad del personal? (Anexarlos)					SI	NO	
	¿Existen programas escritos para capacitación continua del personal?					SI	NO	
	¿Cuáles? (Listar)							
<b>4.</b>	<b>INSTALACIONES (Anexar fotografías y planos)</b>							
	<b>4.1</b>	<b>Parte exterior de la Planta o edificación</b>						
¿Las áreas adyacentes a la planta se encuentran limpias, libres de plagas y focos de contaminación?					SI	NO		
¿Existe un cerramiento perimetral?					SI	NO		
<b>4.2</b>	<b>Parte interior de la Planta o edificación</b>							
	¿Existen programas escritos de mantenimiento equipos y utensilios reparación del edificio?					SI	NO	
	¿Existe un sistema adecuado de recolección, manejo y clasificación de basuras? (anexe)					SI	NO	
	Describa el control de Roedores					SI	NO	

	¿Describa el control de Aves?	SI		NO	
<b>5.</b>	<b>AREAS</b>				
<b>5.1</b>	<b>Almacenamiento (Anexar fotografías)</b>				
	¿Las áreas están libres de químicos agrícolas, equipos de aplicación y otras fuentes potenciales de contaminación (pinturas, baterías, etc.)?	SI		NO	
<b>5.2</b>	<b>Materias primas (Anexar fotografías y documentos soporte)</b>				
	¿Las materias primas son nacionales?	SI		NO	
	¿Las materias primas son importadas? Relacione los países de origen y los requisitos sanitarios exigidos por la autoridad oficial para su ingreso al país	SI		NO	
	¿Todos los ingredientes o materias primas (excepto material a granel) llegan a la planta y son almacenados en su empaque original?	SI		NO	
	¿Existe un área separada para el almacenamiento de sustancias de control especial?	SI		NO	
	¿Las áreas se encuentran limpias, ordenadas, en buen estado, con ventilación e iluminación suficiente?	SI		NO	
	¿Las materias primas se almacenan en forma separada con espacios suficientes para revisión, aseo y toma de muestras?	SI		NO	
	Describa las condiciones para el almacenamiento	SI		NO	
	¿Se encuentran identificadas con su número correspondiente de entrada al almacén, nombre, número de lote, fecha de análisis u número de recipientes?	SI		NO	
	¿Se utilizan las materias primas teniendo en cuenta que lo primero que entra es lo primero que sale?	SI		NO	
	¿Existe separación física adecuada entre área de materia prima y producto terminado?	SI		NO	
	Área de materias primas y producción	SI		NO	
	Anexe el registro de la última visita de auditoria				
	Anexe diagrama de flujo de la elaboración de los productos				
	Anexe fichas técnicas de los productos que pretende exportar (relacione los ingredientes)				
<b>5.3</b>	<b>Productos terminados (Anexar fotografías y documentos soporte)</b>				
	Describa el sistema de almacenamiento y empaque de los productos terminados				
<b>5.4</b>	<b>Área de almacenamiento de materiales de etiquetado y empaque (Anexar fotografías y documentos soporte)</b>				
	Describa los controles que se tienen sobre los materiales de etiquetado				
	_____				
	_____				
<b>5.5</b>	<b>Área de Producción (anexar fotografías)</b>				
	¿El área es independiente	SI		NO	
	¿Se encuentra limpia y ordenada?	SI		NO	
	Describa el proceso de molido				
	Describa el proceso de pesaje				
	Describa el proceso de mezclado				
	Describa el proceso de micro mezclado				
	Describa el proceso de peletizado				
	Describa el proceso de adición de líquidos				
	Describa el proceso de extruido				
	¿Existe adecuado control de finos y partículas?	SI		NO	

	¿Las tuberías están identificadas con su contenido y dirección de flujo?	SI		NO	
	¿Existe un área destinada para almacenar material de reproceso o rechazo?	SI		NO	
	Controles en el proceso de producción (Anexar soportes)				
	¿Se dispone de procedimientos escritos de los controles en proceso de producción?	SI		NO	
	¿Se dispone de procedimientos escritos y se documenta la calibración de equipos? (anexar registros)	SI		NO	
	Anexe diagrama de flujo de la elaboración de los productos				
	Anexe fichas técnicas de los productos que pretende exportar (relacione los ingredientes)				
<b>6.</b>	<b>DOCUMENTACIÓN</b>				
	¿Se llevan registros de las órdenes de manufactura de cada lote?	SI		NO	
	¿Se llevan los registros de cada lote? Se debe anexar prototipo de los reportes.	SI		NO	
<b>7.</b>	<b>CALIDAD (Anexar documentos)</b>				
	Describa el sistema de aseguramiento de la calidad				
<b>7.1</b>	<b>Control de Calidad (Anexar documentos)</b>				
	¿El laboratorio de control de calidad es independiente en sus instalaciones físicas, de las demás áreas de la planta?	SI		NO	
	¿El departamento de control de calidad es independiente de los otros?	SI		NO	
	Describa los controles realizados a las materias primas.				
	¿El laboratorio de control de calidad está bajo la supervisión de una persona calificada?	SI		NO	
	¿El jefe de control de calidad tiene autonomía en sus decisiones?	SI		NO	
	¿El personal de control de calidad recibe capacitación periódica?	SI		NO	
	¿Se tienen instalaciones separadas y adecuadas para cada una de las siguientes áreas?:	SI		NO	
	¿Área de análisis fisicoquímico?	SI		NO	
	¿Área de muestras de retención para materias primas?	SI		NO	
	¿Áreas de muestras para retención de producto terminado?	SI		NO	
	¿Sitio adecuado para guardar los documentos maestros, métodos analíticos y procedimientos operativos estándar?	SI		NO	
	¿Firman todos los resultados las personas responsables (la que efectuó el análisis prueba y la que revisó el mismo)?	SI		NO	
	¿Se revisan los documentos debidamente diligenciado de la historia del lote?	SI		NO	
	¿Quién autoriza la liberación del lote?				
	¿Qué controles existen para que no se continúe un proceso sin haber sido autorizado el control de calidad?				
<b>8.</b>	<b>CONTROL OFICIAL</b>				
	Periodicidad del control por el servicio oficial _____				
	Fecha de la última visita _____				
	Anexe copia de la última visita _____				
<b>9</b>	<b>OBSERVACIONES</b>				
<b>10</b>	<b>DILIGENCIADO</b>				
	Nombre Representante Legal				
	Firma				

	Nombre funcionario del servicio oficial
	Firma
<p><b>* Política de tratamiento de Datos Personales:</b> <i>Manifiesto que he leído y acepto la política de privacidad y protección de datos personales adoptada por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA y publicada para consulta en la página web <a href="http://www.ica.gov.co">http://www.ica.gov.co</a>. Para lo cual al firmar la presente FORMA ICA autorizo a que el Instituto pueda tratar mis datos personales conforme dicha política y en los términos en que ello sea necesario.</i></p>	