



**INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO  
SUBGERENCIA DE PROTECCION FRONTERIZA  
HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE HARINAS Y DE ACEITES DE  
PESCADO**

Ciudad y fecha: \_\_\_\_\_  
Nombre o Razón Social: \_\_\_\_\_

**GENERALIDADES**

País: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_  
Ciudad: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_  
Representante Legal: \_\_\_\_\_  
Asesor Técnico: \_\_\_\_\_

**ESPECIES QUE SON PROCESADAS Y PROCEDENCIA:**

**NUMERO DE EMPLEADOS**

Laboratorio:

Administración:

Producción

Otros

**LOCALIZACION E INSTALACIONES (anexar fotografías)**

<b>Parte exterior de la Planta o edificación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿Los accesos y áreas adyacentes a la planta se encuentran limpias, libres de plagas, focos de contaminación y se controla el crecimiento de malezas alrededor de la planta?		
¿Existen plantas vecinas?		
Señale el tipo de plantas y distancia existente entre ellas		
Existe un cerramiento o cerco perimetral		
La planta es independiente de cualquier tipo de vivienda		
<b>Parte interior de la Planta o Edificación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿Existe un programa de mantenimiento y reparación del edificio?		
¿Se cuenta con un sistema de recolección, manejo y clasificación de basuras?		
¿Cuenta con procedimientos escritos específicos para la limpieza y desinfección de equipos y áreas? Anexar		
¿Se tiene claramente definidos los productos utilizados en los procedimientos de limpieza y desinfección, concentraciones, modo de preparación, empleo y equipos necesarios para su aplicación y su rotación periódica de los productos?		
¿Los materiales de la construcción expuestos al exterior son resistentes y están a prueba de plagas y animales indeseables?		
¿Existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de plagas (electrocutadores, rejillas, anjeos, trampas, cebos etc.)?		
¿Cuenta con manual de procedimientos del control integrado de plagas? Anexar		

<b>AREAS</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿Existe un sistema de recepción de materias prima?: anexas hoja de control		
¿Existe un sistema de control en el tiempo de almacenamiento de materias primas?		
¿Está documentado el tiempo de almacenamiento?		
Está documentado el control de calidad de las materias primas, donde se señalen las especificaciones de calidad, y los criterios de aceptación y rechazo.(anexo)		
Las áreas se encuentran limpias, ordenadas, en buen estado, ¿con ventilación e iluminación suficiente?		
¿Se utilizan las materias primas teniendo en cuenta que lo primero que entra es lo primero que sale?		
Describa las condiciones de almacenamiento:		
¿Existe separación física entre el área de materia prima y producto terminado?		
¿Existen registros de ingreso de materias primas? Anexar formato.		
¿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? Anexar		
<b>PRODUCCION</b>		
Anexas fotografías, el flujo de proceso de elaboración con temperaturas, tiempos y presiones y ficha técnica del producto)		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿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 proceso lógico y secuencial, facilitan su mantenimiento, limpieza y desinfección?		
¿Los equipos son de material que permitan una adecuada limpieza y desinfección y mantenimiento?		
¿Se llevan registros de las órdenes de manufactura de cada lote?		
¿Se llevan los registros de cada lote? Se debe anexar formato de los reportes.		
¿Se asegura la adecuada medición de los ingredientes?		
Describa el Proceso de Cocción:		
Describa el Proceso de Prensado:		
Describa el Proceso Secado:		
¿Existen procedimientos escritos para establecer el orden de adición de los ingredientes?		
¿Se dispone de procedimientos escritos de fabricación y los controles en proceso de temperatura tiempo y presión? Anexar		
¿Existen registros de temperatura? Anexar		
¿Existen registros de presión? Anexar		
¿Se dispone de procedimientos escritos y se documenta la calibración de equipos?		
<b>EMPAQUE</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Describa el Proceso de embalaje o empaçado:		
El procedimiento de empaque se realiza en condiciones adecuadas de temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, etc.		
¿Existen procedimientos escritos para el empaque de cada uno de los productos, indicando variables y especificaciones correspondientes? Anexar		
<b>PERSONAL</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿El personal conoce el organigrama con las líneas de autoridad claramente definidas? (Anexas organigrama)		
Existen procedimientos escritos donde se describan las funciones y responsabilidad del personal		

¿Todos los empleados llevan uniforme adecuado y limpio, calzado cerrado de material resistente y cuenta con los elementos de protección necesarios?		
¿Cuenta con procedimientos escritos para los procedimientos de limpieza y desinfección del personal?		
¿Existe un programa escrito de capacitación continua del personal, se cumple con el cronograma establecido y se llevan registros?		
Los visitantes a la planta utilizan la dotación y cumplen las prácticas recomendadas y exigidas al personal operativo.		
<b>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿La planta cuenta con un sistema de aseguramiento de la Calidad?		
¿La planta tiene políticas claramente definidas en cuanto a control y calidad, con un enfoque preventivo y cuenta con su respaldo escrito?		
¿Existen manuales sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos?		
¿Se tiene implementado un programa de auto inspecciones o auditorías internas?		
¿Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos capacitados?		
Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua		
Cuenta con reportes de análisis de laboratorio que demuestren que el agua empleada en la planta es de calidad potable.		
Lo análisis fisicoquímicos y microbiológicos son internos, en caso negativo indicar quién los realiza y su periodicidad.		
¿Realizan análisis fisicoquímico del producto final? Anexar		
Especifique cuales:		
¿Realizan análisis microbiológico del producto final? Anexa		
Especifique cuales:		
<b>CONTROL OFICIAL</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Tienen control oficial (señale el nombre de la entidad)		
Periodicidad al año del control por el servicio oficial		
Fecha de la última visita		
Anexar copia último año.		
<b>OBSERVACIONES</b>		
<b>DILIGENCIAMIENTO</b>		
Nombre Representante Legal:		
Firma :		
Nombre funcionario del servicio oficial:		
Firma :		

**\*Política de tratamiento de datos personales:**

Al firmar esta forma 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 [www.ica.gov.co](http://www.ica.gov.co), 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.