



**SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA  
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CUARENTENA**

**HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:    PAÍS DE ORIGEN: \_\_\_\_\_

**INFORMACION GENERAL**

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

Relacione los diferentes productos (Anexe procesos)

PRODUCTOS	REGISTROS SANITARIOS

PRODUCTOS QUE VA A EXPORTAR:

PRODUCTOS	REGISTROS SANITARIOS

Fecha de ultima auditoria oficial:     
Funcionario que realizó la auditoria: Nombre: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
Número de empleados: Operarios \_\_\_\_\_ Profesionales \_\_\_\_\_ Técnicos \_\_\_\_\_ Administrativos \_\_\_\_\_

**I. INSTALACIONES (Anexe fotografías)**

Tipo y material de construcción: \_\_\_\_\_

Tipos de controles para ingreso de personal:

¿Existen separaciones físicas entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitarios?  
Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ (Anexe fotografías)  
¿Presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de personas y animales? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_  
¿Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas (insectos, roedores)? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

**II. CONDICIONES DE HIGIENE**

¿El personal manipulador de los alimentos tiene buenas prácticas higiénicas y medidas de protección?

Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Anexe

¿El agua utilizada en la planta es de buena calidad, potable y en cantidad y presión suficiente?

Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Cada cuanto se realizan controles de calidad \_\_\_\_\_ Anexe resultados

¿Existe un adecuado manejo de los residuos líquidos dentro de la planta? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Anexe

¿Existe un adecuado manejo de los residuos sólidos dentro de la planta? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Anexe

¿Existen adecuados sistemas de limpieza y desinfección? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Anexe

¿Existe un adecuado control de plagas (roedores, insectos, etc.)? Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Anexe

¿Los equipos y utensilios para el proceso y fabricación de los alimentos están fabricados con materiales adecuados que permitan su fácil limpieza Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

### III. MATERIA PRIMA Y ENVASES

Describe la situación sanitaria de los predios proveedores la leche de y los requisitos sanitarios exigidos a los mismos:

- ¿Existen condiciones sanitarias para el ingreso de la leche? Si  No  Anexe
- ¿Existen procedimientos escritos para control de calidad de materia prima e insumos? Si  No  Anexe
- ¿Previo al uso de las materias primas, estas son sometidas a control de calidad? Si  No  Anexe
- ¿Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas? Si  No  Anexe
- ¿Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas para cada producto (temperatura, humedad)?  
Si  No  Se llevan registros escritos  Anexe
- ¿Se llevan registros escritos de rechazos de materias primas Si  No  Anexe
- Se llevan fichas técnicas de las materias primas: ¿procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación?  
Si  No  Se llevan registros escritos  Anexe último año
- ¿Los envases y empaques son limpios y nuevos al momento de su uso Si  No
- ¿Los procesos de fabricación se realizan en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y Conservación del alimento? Si  No
- ¿Se realizan y registran los controles en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto?  
Si  No  Anexe registros último año
- Composición final del producto \_\_\_\_\_

### IV. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Anexe el diagrama de flujo de elaboración de los productos a exportar

- ¿Posee fichas técnicas de materias primas y de producto terminado, donde se incluyen criterios de aceptación, Rechazo o liberación? Si  No  Anexe
- ¿Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de Almacenamiento y distribución de productos? Si  No  Anexe
- ¿Existen manuales de las técnicas de análisis fisicoquímico, microbiológico y organoléptico? Si  No  Anexe
- ¿La planta cuenta con laboratorio de control de calidad? Si  No  ¿
- ¿Se llevan registros de las pruebas realizadas y sus resultados Si  No  Anexe
- ¿Existe un programa de calibración de equipos? Si  No
- Se lleva historia de cada equipo? Si  No  Anexe
- ¿Existen procedimientos para el manejo y mantenimiento de los equipos? Si  No  Anexe

### V. CONTROL OFICIAL

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

Anexe copias último año.

### OBSERVACIONES

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL

VETERINARIO DEL SERVICIO OFICIAL

Forma 3-947

#### \*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.