



SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN FRONTERIZA  
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CUARENTENA

HABILITACIÓN DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE  
HARINAS DE ORIGEN ANIMAL

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:  DIA  MES  AÑO PAÍS DE ORIGEN: \_\_\_\_\_

**1. INFORMACIÓN 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 (anexar fotografías)**

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?		
¿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?		

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

**5. ÁREAS (anexar fotografías)**

**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
Está documentado el tiempo de almacenamiento		

Describa como se elimina el material que no es apto para el procesamiento: \_\_\_\_\_

	SI	NO
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:		
<b>5.2 Productos Terminados (anexar fotografías)</b>		
Describa el manejo y la rotulación de los productos terminados? (Productor, nombre del producto, numero de Registro, No. de lote, contenido neto)		
Describa las condiciones de almacenamiento(temperatura, ventilación, humedad, luz)		
	SI	NO
¿Utilizan estibas?		
<b>5.3 Almacenamiento (anexar fotografías)</b>		
¿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?		
<b>5.4 Producción (Anexar fotografías):</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 adecuado mantenimiento, limpieza y desinfección?		
	SI	NO
¿Aseguran la adecuada medición de los ingredientes?		
¿Está documentado?		
Describa brevemente el proceso de cocción.		
<b>6. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS</b>		
<b>6.1 Materias primas</b>	SI	NO
¿Existen registros de ingreso de materias primas?. Anexar		
En caso afirmativo, incluyen: * Fecha de recibo		
* 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? Anexar		

¿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? Anexar		
¿Existe un inventario actualizado y completo de todas la materias primas y materiales? Anexar		
<b>6.1 Producción</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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 _____		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿Existen procedimientos escritos para establecer el orden de adición de los ingredientes al digestor? 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?		

<b>6.3 Empaque</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
¿Existen procedimientos escritos para el empaque de cada uno de los productos, indicando variables y especificaciones correspondientes? Anexar		

<b>7. 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>8. 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>9. OBSERVACIONES</b>	
<b>10. DILIGENCIAMIENTO</b>	
Nombre Representante Legal:	
Firma :	
Nombre funcionario del servicio oficial:	
Firma :	

**Forma 3-949**

**\*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.*