



**LISTA DE CHEQUEO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA  
ÁREA DE VETERINARIA M.C.R.**

| <b>Estructura Edilicia</b>   | <b>Si/No</b> | <b>Observaciones</b> |
|--|--------------|----------------------|
| <b>• Condiciones Externas (3)</b>  |              |                      |
| En cuanto al aspecto externo, ¿el edificio presenta buena conservación (ausencia de rajaduras, pintura descascarada, filtraciones, etc.?)                            |              |                      |
| ¿Existe protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales?   |              |                      |
| ¿Las vías de acceso son aptas?   |              |                      |
| <b>• Condiciones Internas (10)</b>   |              |                      |
| ¿El estado de higiene y conservación (ausencia de grietas, sin roturas, agujeros y rajaduras) es adecuado?   |              |                      |
| ¿Las paredes, pisos y techos están contruidos con materiales fácilmente lavables? ¿Están bien conservadas?   |              |                      |
| ¿Su estado higiénico es adecuado?  |              |                      |
| ¿Los desagües y cañerías están en buen estado?   |              |                      |
| ¿Tienen rejillas y tapa ciega reglamentaria?   |              |                      |
| ¿La circulación interna y la distribución de áreas es adecuada?  |              |                      |
| ¿Fueron notados indicios de presencia de roedores, insectos, aves u otros animales?  |              |                      |
| ¿Existe un sistema de combate de los mismos? MIP   |              |                      |
| ¿Existen servicios sanitarios en cantidad suficiente? Verificar la higiene y mantenimiento de los mismos   |              |                      |
| ¿Existe un salón comedor? ¿Dónde come el personal?   |              |                      |
| ¿En qué condiciones higiénico-sanitarias se encuentra el salón comedor?  |              |                      |
| <b>Depósito (6)</b>  |              |                      |
| ¿La temperatura del local condice con las condiciones necesarias de almacenamiento de insumos, graneles, semielaborados y productos terminados?                      |              |                      |
| Si existe la cámara frigorífica ¿es controlada y registrada la temperatura de la/s misma/s?  |              |                      |
| ¿Cuál es la temperatura en el momento de la inspección? ¿Coincide con la requerida?  |              |                      |
| ¿La disposición de almacenamiento es correcta y racional (aislado del piso y paredes) a fin de preservar la integridad e identidad de los materiales?                |              |                      |
| ¿Existen depósitos independientes que garanticen la separación de materiales de envase, empaquetado, insumos, graneles, producto semielaborado y producto elaborado? |              |                      |
| ¿Existe un área o sistema perfectamente identificado para todos los productos rechazados?  |              |                      |
| <b>Sistema e Instalaciones de Agua Potable (7)</b>   |              |                      |
| ¿La empresa posee tanques de agua?   |              |                      |
| ¿Son de material aprobado?   |              |                      |
| ¿Tienen la capacidad adecuada para la actividad que desarrollan?   |              |                      |

|  |  |  |
|--|--|--|
| ¿Se hace limpieza y desinfección de los tanques de agua?   |  |  |
| ¿El procedimiento de limpieza y desinfección está escrito?   |  |  |
| ¿Se hacen controles físico-químicos?   |  |  |
| ¿Se hacen controles microbiológicos?   |  |  |
| <b>Personal. Estado de Salud (3)</b>   |  |  |
| ¿Cuentan con las correspondientes libretas sanitarias actualizadas del personal?   |  |  |
| ¿El personal está vestido con el uniforme correspondiente?   |  |  |
| ¿Los uniformes se encuentran en buenas condiciones y limpios?  |  |  |
| <b>Producción (2)</b>  |  |  |
| ¿Se observa en el personal la presencia de heridas, lastimaduras e infecciones?  |  |  |
| ¿Toda persona que esté involucrada durante los procesos de elaboración, fabricación, envasamiento y distribución del producto cumple con las normas de higiene personal?   |  |  |
| <b>Organización. Fórmula Patrón (7)</b>  |  |  |
| ¿Existe una especificación de elaboración?   |  |  |
| ¿La especificación de elaboración contiene: Nombre, código o artículo del producto y de cada componente? Composición de cada uno de los componentes del producto, período de validez o estabilidad, temperatura de almacenamiento? |  |  |
| ¿Existen instrucciones detalladas de todas y cada una de las etapas de fabricación?  |  |  |
| ¿Existe un procedimiento para limpieza de equipos?   |  |  |
| ¿Existe un responsable en la verificación de ejecución de limpieza en los equipos empleados?   |  |  |
| ¿Existe un registro de elaboración?  |  |  |
| ¿Existe la exigencia de anexar al registro de elaboración un rótulo del producto final, con el número de lote o partida y el vencimiento?  |  |  |
| <b>Recepción y Almacenamiento de Insumos (3)</b>   |  |  |
| ¿Los insumos rechazados son debidamente identificados y aislados?  |  |  |
| ¿Los embalajes y envases conteniendo insumos (tambores, barricas, cajas, etc.) están bien cerrados?  |  |  |
| ¿Están adecuadamente identificados?  |  |  |
| <b>Áreas de Pesada y Medida (2)</b>  |  |  |
| ¿Existe dicha área? ¿Está higienizada?   |  |  |
| ¿Quedan cerrados después del procedimiento?  |  |  |
| <b>Áreas Productivas (8)</b>   |  |  |
| De acuerdo a los productos que elaboran y/o fraccionen ¿Existen áreas separadas y con características adecuadas para los productos en cuestión?  |  |  |
| ¿Las áreas están higiénicas?   |  |  |
| ¿Está prohibido comer, beber, fumar, tomar mate y escupir en sectores productivos?   |  |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| previamente que su empleo y forma de aplicación no significa un riesgo de contaminación de equipos y productos?   |  |  |
| ¿Se logra minimizar la posibilidad de contaminación de una a otra área?   |  |  |
| ¿Se evita la contaminación cruzada de los productos?  |  |  |
| ¿Las áreas están condicionadas para proveer las condiciones de estabilidad adecuadas?   |  |  |
| ¿Existe una adecuada separación física entre los equipos para evitar la mezcla o contaminación cruzada, cuando se fabrican simultáneamente lotes de productos diferentes?       |  |  |
| <b>• Área de Lavado (4)</b>   |  |  |
| ¿Existe un local separado para el lavado de materiales y de envases?  |  |  |
| ¿La existencia y distribución de los equipamientos es ordenada, racional y adecuada al volumen de operaciones?  |  |  |
| ¿El área está higienizada?  |  |  |
| ¿Los envases son transferidos con seguridad al área de envase a fin de evitar una posible contaminación?  |  |  |
| <b>• Almacenamiento de Productos Terminados (5)</b>   |  |  |
| ¿El sistema de registro y control de producto terminado contempla la correspondiente correlación de lotes, fecha de ingreso/egreso y la observación de la fecha de vencimiento? |  |  |
| ¿La disposición del almacenamiento es buena y racional a fin de preservar la identidad e integridad de los productos terminados?  |  |  |
| ¿Los productos vencidos son retirados del depósito y posteriormente destruidos?   |  |  |
| ¿Existe un área que delimite o restrinja el almacenamiento de productos devueltos o vencidos?   |  |  |
| ¿Esos productos son identificados como tales?   |  |  |

### RESULTADO DEL CHECKLIST:

TOTAL PREGUNTAS: 55 – las que no aplican

|                        |  |
|------------------------|--|
| Nº de No Conformidades |  |
| Nº de Conformidades    |  |
| TOTAL (que aplican)    |  |
| % de Cumplimiento      |  |