

AUTOEVALUACION: PROPUESTA DE LISTA DE AUTOCHEQUEO.

Establecimientos Lácteos de Elaboración Artesanal

Presentamos esta "lista de autochequeo" como herramienta para implementar en los **Establecimiento Lácteos de Elaboración Artesanal** con el fin de que las/os elaboradoras/es puedan evaluar las condiciones y organización de su establecimiento y proceso de elaboración.

Podrán tener un "diagnóstico" de las mismas con respecto a la normativa vigente para lácteos en el Código Alimentario Argentino (artículos 60, sucesivos y artículo 60 bis).

1. Condiciones Generales (Marcar con una cruz "x" lo que corresponda)

¿Existen explotaciones animales diferentes a las vinculadas con la producción de leche (gallinas, cerdos, entre otros) en el establecimiento dónde se procesará la misma?	SI	NO
En caso positivo. ¿El establecimiento elaborador se encuentra distanciado de esas producciones?	SI	NO
<i>Detalle:</i>		
<i>La distancia establecida debe ser apropiada para evitar la contaminación, física, microbiológica o sensorial (presencia de olores no deseados en la fábrica y que puedan contaminar los productos).</i>		

2. Condiciones de establecimiento

La sala de elaboración se encuentra independiente a la sala de ordeño	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> • En caso positivo: se encuentra separado por paredes completas (piso a techo) 	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> • Existe un área de transición para los manipuladores entre el área de ordeño y de procesado de la leche (cambio de vestimenta y calzado) 	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con abastecimiento de agua potable. 	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> ○ El abastecimiento de agua se encuentra protegido contra la contaminación. 	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> ○ Cuenta con agua caliente. 	SI	NO

Material de pisos		
- Fácil de limpiar y desinfectar	SI	NO
- Sin grietas	SI	NO
- Antideslizantes	SI	NO
- No absorbentes	SI	NO
- Impermeables	SI	NO
- Resistentes al tránsito.	SI	NO
- Existe pendiente para que escurran los líquidos.	SI	NO
Material Paredes		
- Fácil de limpiar y desinfectar	SI	NO
- No absorbente	SI	NO
- Sin grietas	SI	NO
<i>Entre los materiales apropiados se encuentran los azulejos, paneles plásticos, aunque también pueden ser admisibles las superficies lisas pintadas (mientras la pintura no sea tóxica). Las superficies deberán estar libres de astillas, roturas, agujeros o colgajos de pintura.</i>		
Techo /cielorrasos		
- Material o revestimiento impide formación de moho por acumulación de humedad. (es deseable evitar el revestimiento de los techos con materiales metálicos)	SI	NO
- Fácil de limpiar.	SI	NO
Posee aberturas		
- Material de fácil limpieza	SI	NO
- Tienen protección para evitar el ingreso de plagas.	SI	NO

Tipo de iluminación			
Natural		Artificial	
Las fuentes de luz artificial sobre la zona de manipulación de alimentos se encuentran protegidas		SI	NO
Guardarropas, lavabos y retretes: Estos establecimientos se encuentran eximidos de tener estas instalaciones separadas para ambos sexos. <i>Es relevante evaluar que la cantidad de lavabos y retretes permita la correcta higiene de todo el personal, independientemente de su sexo.</i>			

3. Organización de Etapas de proceso

Materia Prima (MP)			
Ingreso de Materia Prima al sector de procesamiento:			
• En caso de que la leche se provea de otro sitio, ¿se transporta refrigerada? (menos de 8°C)		SI	NO
• En recipientes - Material inerte al producto (acero inoxidable. Plástico debe ser aprobado por A.S.)		SI	NO
• Por cañerías		SI	NO
○ Material inerte al producto (acero inoxidable. Plástico debe ser aprobado por A.S.C)		SI	NO
○ Interior uniforme, no poroso (liso y pulido)		SI	NO
○ Las uniones no permiten la acumulación de producto y son de fácil limpieza.		SI	NO
Recepción de Materia Prima (MP)		SI	NO
Cuenta con heladeras/ congeladores / "freezer" o similar para la conservación de la leche o cualquier otra MP que requiera frío.		SI	NO
▪ Es acorde al volumen almacenado		SI	NO
▪ Temperatura constante (6 °C y 8 °C)		SI	NO
▪ Posee termómetro o dispositivo de control de temperatura para verificar la temperatura de la leche antes del procesamiento.		SI	NO
Cuenta con un espacio designado para que se almacene MP que no requiere frío.		SI	NO

PROCESO de elaboración		
▪ Sigue un orden lineal entre Zona "Sucia" (Previo a proceso) a Zona "limpia" (Producto terminado).	SI	NO
▪ No hay punto de contacto entre Zona Sucia y Limpia	SI	NO
▪ Se incluye tratamiento térmico combinado o no con procedimientos físicos y/o químicos y/o biológicos de la leche y/o del producto intermedio	SI	NO
Conservación productos terminados		
▪ cuenta con heladeras/ congeladores / "freezer" o símil para la conservación.	SI	NO
○ Posee termómetro o dispositivo de control de temperatura	SI	NO