



**REPORTE DE EVALUACIÓN  
DE BIOSEGURIDAD**

Plantilla para Bioseguridad 20060428

Por  
Error! Reference source not found.  
Auditor/a de la Seguridad de los Alimentos  
**Error! Reference source not found.**

**AIB International**  
1213 Bakers Way • PO Box 3999 • Manhattan, KS 66505-3999  
(785-537-4750) • (800-633-5137) • Fax (785-537-0106)

<http://www.aibonline.org/>

---

# SUMARIO

		Ideal	Suficiente	Débil	N/A
1.0	Programas de Bioseguridad				
2.0	Areas Externas y Techos				
3.0	Programas para Empleados y Visitantes				
4.0	Recepción de Materiales				
5.0	Operaciones de la Planta				
6.0	Almacenamiento de Producto Terminado/Embarque				
	<b>TOTAL</b>				

Nombre de la Compañía: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Auditor: \_\_\_\_\_

## CRITERIOS DE EVALUACION

		Calificación	Comentarios
<b>1.0</b>	<b>Programas de Bioseguridad</b>		
1.1	Programa para la Administración de Riesgos Operacionales (ORM) completado por la planta. (Documentado)		
1.2	Equipo de administración de crisis establecida. (Documentado)		
1.3	Programa de retiro de producto del mercado. (Documentado)		
1.4	Ejercicios de retiro del producto del mercado conducidos por el equipo de administración de crisis con frecuencia semestral. (Documentado)		
1.5	Responsabilidades de Bioseguridad asignadas a personas específicas o equipo. (Documentado)		
1.6	Inspección de Bioseguridad de las instalaciones, exteriores y programas conducida por personal de la planta, por lo menos trimestralmente. (Documentado)		
1.7	Lista de contactos clave de agencias reglamentarias y judiciales. (Documentado)		
1.8	Programa para asegurar la seguridad de correo y paquetes entrantes. (Documentado)		
1.9	Programas para proteger y reforzar sistemas de computo y documentación crítica para la Seguridad de los Alimentos. (Documentado)		
1.10	Almacenamiento, manufactura y distribución fuera de la planta controlado por la compañía e incluido en los programas de Bioseguridad.		
1.11	Programa de quejas del Cliente/consumidor establecido y procedimientos para investigar situaciones de alteración del producto. (Documentado)		
1.12	Políticas y procedimientos escritos establecidos para servicios de seguridad contratados. (Documentado)		

## CRITERIOS DE EVALUACION

		Calificación	Comentarios
<b>2.0</b>	<b>Exteriores y Techos</b>		
2.1	Perímetros asegurados para restringir el acceso a la planta y edificios relacionados con la misma.		
2.2	Cámaras de seguridad utilizadas en puntos claves alrededor de la planta y edificios exteriores.		
2.3	Patrullaje regular en áreas de exteriores y techos. (Documentado)		
2.4	Accesos restringidos y bajo llave a techos, silos, edificios externos (que contengan materiales sensitivos para la seguridad de los alimentos), tanques de almacenamiento a granel, estaciones de recepción de productos a granel, etc.		
2.5	Minimizar los lugares potenciales de “escondite” de personas o contaminantes intencionales.		
2.6	Iluminación adecuada en el exterior incluyendo: patios y jardines, estacionamientos, puertas, plataformas de carga y descarga, áreas de almacenamiento a granel, silos, etc.		
2.7	Sistema establecido para controlar e identificar vehículos autorizados para entrar y/o estacionarse en los alrededores. (Documentado)		
2.8	Programa establecido para enfrentar cualquier problema de seguridad detectado en los exteriores. (Documentado)		
2.9	Las entradas a la planta se han minimizado y son monitoreadas.		
2.10	Puertas de metal o revestidas con metal utilizadas en las entradas de la planta.		

## CRITERIOS DE EVALUACION

		Calificación	Comentarios
<b>3.0</b>	<b>Programas de Empleados y Visitantes</b>		
3.1	Sistema de selección antes de la contratación establecido para todos los empleados y personas contratadas. (Documentado)		
3.2	Ningún empleado o individuo contratado comienza a trabajar sin completar el programa de preselección y ser aprobados. (Documentado)		
3.3	Sistema de identificación y reconocimiento total de todos los empleados que entran a la planta.		
3.4	Sistema establecido para restringir el acceso de empleados a áreas controladas tanto al interior como el exterior de la planta.		
3.5	Programa de capacitación de los empleados para identificar indicios y evidencia de cualquier potencial violación del producto. (Documentado)		
3.6	Áreas de tránsito restringidas hacia las áreas de descanso para los empleados entrantes.		
3.7	Áreas designadas para que el personal guarde sus pertenencias.		
3.8	No existe evidencia de que las pertenencias del personal se encuentran fuera de las áreas designadas.		
3.9	Programa formal de uniformes o vestuario exterior. (Documentado)		
3.10	No se permite a los empleados el salir de la planta o de las áreas de descanso designadas durante horas de trabajo.		
3.11	Los lockers de los empleados en vestidores y otras áreas asignadas para guardar objetos del personal se inspeccionan de acuerdo a una frecuencia establecida.		

3.12	Los visitantes, contratistas, invitados, etc. se reportan en una entrada designada y firman el registro de entradas		
3.13	Se proporciona la política de la planta a los visitantes, contratistas, invitados, etc. e identificación con la fecha de entrega y de expiración.		
3.14	Los visitantes, contratistas, invitados, etc. cumplen con la política de la empresa.		
3.15	Programa formal para acompañar visitantes en la planta y verificar acceso a áreas vulnerables.		

## CRITERIOS DE EVALUACION

		Calificación	Comentarios
<b>4.0</b>	<b>Recepción de Materiales</b>		
4.1	Los proveedores proporcionan evidencia de sus programas de Bioseguridad. (Documentado)		
4.2	Cartas garantía de proveedores (continuas) en archivo para todos los ingredientes y empaques.		
4.3	Programas de análisis de ingredientes y empaques formalizados establecidos (análisis internos, análisis externos o certificados de análisis). (Documentado)		
<b>MATERIALES A GRANEL (INGREDIENTES, QUÍMICOS, GASES, ETC.) SI N/A, VAYA AL 4.12</b>			
4.4	Procedimientos escritos establecidos para cubrir la recepción de materiales a granel. (Documentado)		
4.5	Verificación de la llegada del camión y verificación de la identificación del chofer. (Documentado)		
4.6	Se verifican los documentos de recepción y remisión. Se debe incluir el nombre del material, cantidad, cantidad de sellos y número de sellos.		
4.7	Inspección del camión y trailer conducida por personal de la planta capacitado. (Documentado)		
4.8	Se asegura y revisa antes de usarse el equipo de descarga (mangueras, pipas, tapas, augers, etc.)		
4.9	El proceso de descarga se efectúa en un área asegurada o se monitorea durante todo el proceso.		
4.10	Se inspecciona el trailer después de la descarga y todo el equipo se vuelve a asegurar.		
4.11	La cantidad de producto recibido se verifica contra el documento de recepción.		
	<b>RECEPCIÓN DE MATERIALES NO A</b>		

	<b>GRANEL</b>		
4.12	Procedimientos escritos establecidos para cubrir la recepción de todos los materiales. (Documentado)		
4.13	Llegada del camión a la planta verificada e identificación del chofer verificada. (Documentada)		
4.14	Se verifican la remisión y otros documentos de recepción. Deben incluir nombre del material, cantidad del material, cantidad de sellos, número de sellos, número de lotes, etc.		
4.15	Inspección del camión y / o trailer realizada por personal capacitado de la planta antes y después de la descarga. (Documentado)		
4.16	Los productos, cantidad, etiquetas, números de lote, etc. se revisaban durante la recepción. (Documentado)		
4.17	Se tienen procedimientos implementados para disponer de materiales dañados o rechazados. (Documentado)		
4.18	Los embarques Less-than-load (LTL) cuentan con un sistema de Bioseguridad establecido. Incluye ingredientes, mantenimiento, sanitización, control de plagas, laboratorio y otros servicios recibidos.		
4.19	Existen procedimientos para manejar cuarentenas y liberaciones, irregularidades en cantidades fuera de un rango predeterminado, evidencia de violación o imitaciones de los productos recibidos.		
4.20	Se requieren empaques inviolables o que evidencien posibles violaciones cuando sea posible.		

## CRITERIOS DE EVALUACION

		Calificación	Comentarios
<b>5.0</b>	<b>Operaciones de la Planta</b>		
5.1	Se condujo una evaluación para indicar áreas vulnerables: almacenes, suministro de agua, vapor, aire comprimido, sistema de hielo, suministro de aire, mezclado, preparación de lotes, producción, etc. (Documentado)		
5.2	Acceso restringido en las áreas identificadas como vulnerables en la evaluación.		
5.3	Abastecimiento de agua y componentes críticos relacionados (almacenamiento, tanques, aditamentos para prevenir el reflujo, filtros, etc.) son seguros.		
5.4	Análisis de la potabilidad de agua efectuados con frecuencia regular y al azar. (Documentado)		
5.5	Monitoreo bajo una frecuencia regular del tratamiento de agua y / o sistemas de filtración. (Documentado)		
5.6	Plan establecido para enfrentar cualquier contingencia por seguridad del agua. (Documentado)		
5.7	Sistema de alimentación de aire a la planta inspeccionado y / o analizado con frecuencia regular.		
5.8	Control de acceso adecuado, monitoreo de CCTV, y / o se cuenta con supervisión en los puntos de manufactura y almacenamiento.		
5.9	El acceso a los contenedores de ingredientes a granel, gas, o recipientes de químicos está controlado y solo personal autorizado puede acceder a filtros, escotillas, pesticidas, etc.		
5.10	Existen barreras físicas y / o accesos restringidos a compuestos peligrosos (o de riesgo) como nitrito, químicos de limpieza y sanitización, químicos de mantenimiento, pesticidas, etc.		
5.11	Se cuenta con controles establecidos para prevenir la contaminación intencional por contratistas de mantenimiento, control de		

	plagas o cuadrillas de sanidad.		
5.12	Programa para identificar contenedores que han sido muestreados o abiertos. Los empleados conocen el programa y comprenden los procedimientos que deben seguirse si no han sido identificados debidamente. (Documentado)		
5.13	rastreabilidad probada para todos los ingredientes, empaques de contacto directo y reproceso. (Documentado)		
5.14	Se limita y controla el acceso a partes de manufactura implicados dentro de la seguridad de alimentos (controles de autoclaves, controles de pasteurizadores, componentes de control de calor, etc.)		
5.15	Los productos no procesados se separan de los productos procesados y se cuenta con un programa para prevenir una mezcla deliberada de estos productos.		
5.16	Los aparatos de seguridad de alimentos monitoreados según una frecuencia predeterminada para asegurar su adecuado funcionamiento.		
5.17	Empaques evidentes / resistentes a la violación o el uso de sellos en productos terminados.		
5.18	Todos los productos terminados tienen lotes debidamente identificados.		
5.19	Se almacenan las etiquetas en un área segura.		
5.20	Programa para destruir todas las etiquetas obsoletas o defectuosas.		
5.21	Se verifican las etiquetas de los recipientes o contenedores.		
5.22	Evaluación del diseño de los equipos para minimizar la posible violación del producto.		

5.23	Laboratorios internos resguardos y con acceso restringido. Solo se permite la entrada de personal autorizado.		
5.24	Cultivos de control positivos de patógenos resguardados bajo llave.		

## CRITERIOS DE EVALUACION

		Calificación	Comentarios
<b>6.0</b>	<b>Almacenamiento de Productos Terminados /Embarque y Transporte</b>		
6.1	Los productos terminados se separan adecuadamente de materias primas o sustancias químicas.		
6.2	Se rastrean cantidades de productos terminados y se tienen programas establecidos para investigar sobre inventario extra o perdido.		
6.3	Los almacenes públicos y compañías de transporte utilizados por la empresa realizan prácticas de Bioseguridad. (Documentado)		
6.4	Procedimientos escritos para la inspección de todos los vehículos antes de ser cargados. ( a granel o no a granel)		
6.5	Inspección física de todos los vehículos de carga antes de ser cargados. (Documentado)		
6.6	Certificado de lavado y / o verificación de sellos de trailers y pipas.		
6.7	Manejo adecuado de la basura del barrido de trailers y cualquier otro material removido del mismo.		
6.8	Cantidad y número de lotes de materiales verificados durante la descarga.		
6.9	Verificación de la identificación del chofer.(Documentada)		
6.10	Seguridad mantenida durante el transporte incluyendo paradas o entregas múltiples.		