

LISTA DE CHEQUEO – PLANTA DE ELABORACION DE CERVEZA

Nombre del Establecimiento: MAK BIER		
Direccion: SAN MARTIN 86		Localidad: VILLA GENERAL BELGRANO
Telefono:	Correo Electronico	
Nivel de Producción:		
MEDIANA: PRODUCCION BAJA (2500 LT/MES), MEDIA (4500 LT/MES) EN TEMPORADA ALTA, EPOCA TURISTICA		
Destino de la Producción: REGIONAL NACIONAL EXPORTACION		

PLANEAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO PARA HABILITACION

TERRENO	SI	NO	OBSERVACIONES
Se encuentra en la zona que está dentro de lo que considera la municipalidad como zona de fábricas o establecimientos productivos?	X		
Cuenta con conexión a servicio de cloacas o piensa en un tratamiento posterior de efluentes?	X		
Existe permiso de vertido del ente de contralor?	X		
ESTABLECIMIENTO			
Existen y se tienen los planos aprobados y además con el final de obra?	X		
1 Techo y cielorraso			
Los techos son de cemento o material constructivo similar, bien pintado y limpio, sin descascamientos ni posibles desprendimientos?		X	A pesar de ser nuevo el establecimiento tiene problemas de humedad
Si corresponde a galpón, presenta cielorraso o entre techo?		X	Solo techo de material
Los techos o cielorrasos están construidos y acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y fáciles de limpiar?		X	Los techos presentan humedad y al ser altos se dificulta la limpieza
2 Paredes			
Existen paredes cubiertas con azulejos o pintura lavable hasta el 1.8metro desde el nivel del piso en los sectores de producción, y baño como lo indica la ley?	X		
La unión del piso y pared es sanitaria, es decir que es curva sin uniones, sin poros, lugares de adherencia para la suciedad que puedan cobijar bacterias, virus, plagas pequeñas etc.?		X	Unión normal con sócalos, se predispone a juntar tierra polvos

				y otros contaminantes
	Evita estanterías, alacenas, calefones, etc. que van sobre la pared para evitar propiciar espacios para la suciedad en general?	X		
3	Pisos			
	Son lavables, de cerámico o de pintura epoxi?	X		
	Cuentan con el mantenimiento continuo necesario de parche en el caso de pintura epoxi y/o reposición en el caso de cerámicos rotos?		X	El piso presenta rajaduras originadas por los cambios de temperatura y condensación
	Cuenta con canaletas para ayudar a eliminar el exceso de agua?	X		
	Las canaletas cuentan con un buen diseño que facilite las tareas?	X		
	Los desagües que posee son sifonados, contribuyendo a que los malos olores no puedan volver?	X		
4	Ventilación y aberturas al exterior			
	Cuenta con algún sistema de ventilación como campanas dotadas de extractores para eliminar la humedad y calor que se produce al cocinar, acompañado esto por alguna abertura que pueda generar una corriente de aire?		X	La ventilación es insuficiente, predispone a juntar humedad por condensación durante la cocción
	Evita los ventiladores en la sala o sector de envasado?	X		
	Hay aberturas al exterior que puedan ser lo mas herméticas posibles, y dotadas de mosquiteros?		X	Las aberturas no son herméticas, se cuenta con mosquiteros pero no impide la entrada de insectos
5	Iluminación			
	Se aprovecha la mayor cantidad de luz natural, utilizando puertas con vidrios en sus paneles que puedan servir de doble propósito tanto ingreso de luz y además permitir la visión hacia el exterior?	X		
	La iluminación artificial es correcta y acorde a las tareas que se realizan, las lámparas que se utilizan son de fácil limpieza?	X		
6	Divisiones Internas			
	Cuenta con divisiones mínimas como baños, vestuarios, comedor, deposito de materia prima, oficina, depósito de químicos de limpieza y químicos para control de plagas, lubricantes solventes, etc.?	X		
7	Oficina			
	Existe una oficina o lugar físico donde se almacenen los registros de información, lugares que no	X		

	comprometan la higiene del sector donde esta almacenado?			
8	Baños			
	Se cuida en todo momento la higiene personal?		X	Solo medidas básicas de higiene pero no se utiliza la vestimenta adecuada
	Los propietarios proveen las instalaciones y elementos tales como guardarropas y lavabos, jabón líquido, jabón sólido, toallas de papel en dispensadores, toallas de tela de fácil limpieza y desinfección de uso personal	X		
	Los baños cuentan con secadores de aire caliente y surtidores de agua?	X		
	Los baños presentan retretes aislados de los locales de trabajo?	X		
	Las paredes del baño son impermeables hasta el 1.8metro de altura desde el suelo?	X		
9	Vestuarios			
	Están los vestuarios separados de los baños? Ya que el ambiente esta contaminado y las superficies aun mas	X		
10	Deposito de Materias Primas			
	Se tiene el espacio necesario para almacenar la malta y los insumos, cuenta con pallets (plástico aluminio o madera) manteniendo el orden y la limpieza en todo momento, alejando los insumos de pisos y paredes, evitando también el contacto con el techo?	X		
11	Sala de Químicos			
	Se posee alguna sala y/o armario bien identificado, cerrado y operativo, dentro del establecimiento alejado de las materias primas, dentro de muebles resistentes a la humedad y calor ?	X		
	Están los químicos de limpieza separados de los químicos para el control de plagas?	X		
12	Taller			
	Se tiene algún lugar donde se pueden guardar las herramientas en forma ordenada, casilla o cualquier estructura que aisle las herramientas ya sea dentro o fuera del establecimiento?	X		
13	Cámara de Refrigeración			
	Se cuenta con un sistema de refrigerado para evitar que el producto varíe de acuerdo a la temperatura ambiente, refrigerado de fermentación/madurado y refrigerado en guarda?	X		
	Se cuenta con algún sistema de programación de la temperatura?	X		La temperatura de cada proceso es controlada digitalmente con

				visores para el control del operario
14	Aire Comprimido			
	Existe línea de aire comprimido en el establecimiento	X		
	El compresor esta en el exterior del establecimiento o en una sala que se pueda aislar?	X		
	Se ha dotado a la línea de aire de al menos un filtro/trampa de agua para filtrar partículas y evitar que llegue humedad y aceite al equipamiento?	X		
	Se saca periódicamente el tapón de purga de los compresores para que se pueda eliminar el agua mezclada con aceite, cuidando previamente que el compresor haya perdido presión interna?	X		
15	Abastecimiento Eléctrico			
	Se tiene un esquema de la planta con la ubicación de los equipos y donde se tengan presente las necesidades de alimentación energética de cada equipo?		X	
	Se trabaja con instalaciones empotradas?	X		
	Se trabaja con red aérea? Todo esta bien sellado y el cableado va dentro de caños de plástico, agarrados estos a la pared con cajas toma corriente con tapas que evitan el ingreso de agua en caso de derrames o de limpieza húmeda y mirando al piso para evitar la entrada de agua?		X	Los cables no estan instalados o aislados de manera segura. El tablero esta desordenado y sin señalizaciones
16	Abastecimiento de Agua			
	El establecimiento cuenta con agua potable?	X		
	Se cuenta con registros de análisis de agua realizados por ente autorizado?	X		

ELIMINACION DE EFLUENTES Y DESPERDICIOS				
	Se cuenta con un sistema de tratamiento de efluentes con división de efluentes cloacales y efluentes de limpieza?		X	Los efluentes líquidos del proceso son eliminados al exterior sin ningún tratamiento, los efluentes cloacales van directo al sistema cloacal

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS				
	Se realiza manejo integrado de plagas en el establecimiento?		X	Presencia continua de moscas

	Se terceriza el servicio por algún prestador que cuente con una habilitación municipal, provincial, etc. que acredite la idoneidad?		X	
	Se tiene alguna documentación tipo manual para accionar responsable respecto al control de plagas que cuente básicamente como política de la empresa con respecto al manejo de plagas; organización empresarial; plano de cebaderas; actas internas de inspección y/o seguimiento; histograma de presencia, consumo, defecado, etc.; acciones correctivas que se deben hacer		X	
	Existe en el establecimiento algún registro o ficha técnica de seguridad de los químicos usados y a usar con las aprobaciones por organismos nacionales correspondientes como INAL, ANMAT, SENASA?	X		
	La persona que hace el control de plagas está debidamente preparada y capacitada en el manejo de estos químicos? Se tiene registro de esto?		X	No se cuenta con personal que realice controle plagas.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO				
	Se cuenta con el manual POES que refleja la limpieza de todo lo que esta dentro del establecimiento? Parte edilicia, personal, instrumentos, equipos, utensilios, etc.?	X		El manual se cumple, se utilizan detergentes acidos, basicos y neutros tal como se detalla en el manual

CAPACITACION DEL PERSONAL				
	Se realiza una capacitación continua y correctamente dirigida de modo que actúe como motivador al personal y operarios, con el objetivo de que los mismos sepan cuales son los riesgos, las ventajas y posibilidades de ahorro, etc.?	X		
	Cuenta con registro que avale esta capacitación realizada periódicamente a los empleados?	X		
Temática de Capacitaciones				
	Capacitación en BPM		X	
	Cuenta con registros de esto?		X	
	Capacitación en POES	X		
	Cuenta con registros de esto?	X		
	Capacitación en manejo de productos químicos de limpieza	X		
	Cuenta con registros de esto?	X		
	Capacitación en el uso de elementos de protección personal		X	

	Cuenta con registros de esto?		X	
	Capacitación en acciones de riesgo para el personal		X	
	Cuenta con registros de esto?		X	
	Evaluación sensorial de productos y sus materias primas	X		
	Cuenta con registros de esto?	X		
	Capacitación en microbiología aplicada a la elaboración	X		
	Cuenta con registros de esto?	X		
	Capacitación en química aplicada a la elaboración	X		
	Cuenta con registros de esto?	X		
	Capacitación en correcto uso del packaging		X	
	Cuenta con registros de esto?		X	
	Requisitos para un correcto rotulado?		X	
	Cuenta con registros de esto?		X	