

CHEK LIST

Nombre del establecimiento: Fundación Effeta.

Dirección: San Juan N°650- Alta Gracia- Pcia. Córdoba.

Telefono: (03547)-424055 **correo electronico:** effeta@effeta.org.ar

Nivel de producción: Grande Mediano Chico

Destino de la producción: Regional Nacional Exportacion

1. Emplazamiento, estructura y condiciones	Puntaje	Maximo	Observaciones
1.1 El establecimiento se encuentra habilitado para dicha actividad?	10	10	
1.2 Existe una sala exclusiva destinada a la elaboracion de mermeladas?	10	10	
1.3 Los caminos de acceso son los adecuados (nivelados, duros, aguevados)?	7	10	con muchas P.P se produce mucho barro
1.4 ¿Existe protección contra la entrada de roedores, insectos, aves u otros animales?	4	10	Falta puerta con tela mosquitera
1.5 ¿Las condiciones edilicias y estado de conservación de estructuras internas, pisos, paredes y techos se ven aceptables?	8	10	
1.6 Los materiales de construccion son los adecuados para permitir limpieza?	9	10	
SUBTOTAL		48	

2. Materia Prima	Puntaje	Maximo	Observaciones
2.1 Se realiza control visual (calidad) en la recepcion de la materia prima?	5	10	Poco debido al horario de llegada
2.2 Se realiza selección de la materia prima a utilizar?	8	10	
2.3 se registra el ingreso de materia prima?	10	10	
2.4 Se realiza el procesamiento de la fruta recién recibida (PEPS)?	4	10	no siempre, dependiendo del día
2.5 La disposición del almacenamiento es adecuada para evitar cruzamientos?	0	10	se almacena en malas condiciones
2.6 Se dejan las cajas de las frutas en el suelo?	0	10	
SUBTOTAL		27	

3. Personal	SI	NO	Observaciones
3.1 El personal esta capacitado para hacer su labor?	5	10	
3.2 Tiene buenas conductas de trabajo (no comer-no salivar-nofumar)?	8	10	
3.3 Utilizan los elementos adecuados para evitar contaminación (cofia-guantes)?	8	10	Falta guantes
3.4 El personal se lava las manos de forma correcta?	10	10	
3.5 Exiten carteles indicadores?	10	10	
SUBTOTAL		41	

4. Provisión de Agua	SI	NO	Observaciones
4.1 Posee suministro de agua potable?	10	10	
4.2 Se realizan análisis correspondientes?	0	10	Ninguno de los dos.
4.3 La cantidad de agua es suficiente para cada eslabon del proceso	10	10	
SUBTOTAL		20	

5. Saneamiento	SI	NO	Observaciones
5.1 Hay un responsable de la limpieza y desinfeccion?	5	10	Los alumnos se turnan
5.2 Los articulos de limpieza se guardan en lugar apartado?	8	10	
5.3 Llevan a cabo un registro de la limpieza y responsable (POEs)?	0	10	Falta Poes
5.4 Se utilizan productos adecuados (que no dejen olor, ni restos)?	8	10	
SUBTOTAL		21	

TOTAL		157 (65,41%)	
--------------	--	---------------------	--