



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN2.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 1 de 8

Proveedores: 8 Horas en promedio

Ciudad y fecha:
Identificación del establecimiento:
Nit:
Razón social:
Dirección:
Teléfonos:
Fax :
Ciudad:
Departamento
Representante legal:
Materia prima que suministra al contratista:
Registro Sanitario:
Objetivo de la visita:

Atendió la visita por parte de la empresa (Nombre, cargo e institución):

Nombre del visitador:
Documento de identificación:
Entidad a la que pertenece el visitador:

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
1.	ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	Máxima puntuación: 7	
1.1	Hay compromiso y apoyo por parte de la Gerencia de la empresa con el Sistema de gestión de Calidad.		
1.2	Existen políticas de calidad documentadas.		
1.3	Existe un organigrama definido de la empresa.		
1.4	Existen líneas de autoridad definidas.		
1.5	Existe departamento de control o aseguramiento de la calidad.		
1.6	El departamento de control o aseguramiento de la calidad está a cargo de un profesional calificado.		
1.7	Existe manual de cargos con requisitos y funciones para cada uno.		
Total			
2.	EQUIPO DE CALIDAD	Máxima puntuación: 8	
2.1	Existe equipo de calidad		
2.2	Su conformación es multidisciplinaria y están representados los diferentes niveles, áreas y dependencias de la empresa.		
2.3	Todos los miembros que conforman el equipo de calidad están debidamente capacitados (según las certificaciones que tenga la Materia Prima).		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN2.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 2 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
2.4	El equipo se reúne con la periodicidad requerida y existen actas o pruebas escritas de sus actuaciones.		
2.5	Hay cumplimiento y evaluación de las tareas asignadas a los miembros del equipo.		
2.6	Existe un coordinador definido y competente.		
2.7	El equipo de calidad ha impartido aprobación al plan de calidad.		
2.8	El equipo de calidad estudia, aprueba y reporta las modificaciones al plan.		
Total			
3.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	Máxima puntuación: 10	
3.1	Se tiene un manual de Buenas Prácticas de Manufactura específico para la planta, que comprende por lo menos lo establecido en la legislación sanitaria colombiana.		
3.2	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto al personal, dotación, control de enfermedades, limpieza, hábitos higiénicos y capacitación del personal.		
3.3	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a ubicación, alrededores, infraestructura, diseño, construcción y distribución de la planta.		
3.4	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a instalaciones y dotación de servicios sanitarios.		
3.5	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a elementos y superficies que entran en contacto con los alimentos.		
3.6	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a suministro y calidad del agua, instalaciones y dotación de lavamanos en áreas de proceso.		
3.7	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a rotulación, almacenamiento y manejo de sustancias tóxicas (desinfectantes, plaguicidas y detergentes).		
3.8	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a equipos y utensilios: materiales de fabricación sanitarios, diseño, ubicación, funcionamiento, mantenimiento, instrumentos y controles de medición.		
3.9	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a controles en la producción y en el proceso, materias primas y aditivos utilizados y operaciones para la elaboración.		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN2.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 3 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
3.10	Se cumple a cabalidad lo establecido en el manual de BPM en cuanto a condiciones de almacenamiento y distribución de los productos alimenticios procesados.		
Total			
4.	PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS	Máxima puntuación: 9	
4.1	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de limpieza y desinfección específico para la planta (operativo) y se cumple cabalmente.		
4.2	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de control de plagas específico para la planta y se cumple cabalmente.		
4.3	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de manejo y disposición de desechos sólidos o basuras específico para la planta y se cumple cabalmente.		
4.4	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de manejo y disposición de desechos líquidos específico para la planta y se cumple cabalmente.		
4.5	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de calibración de equipos e instrumentos de medición específico para la planta y se cumple cabalmente.		
4.6	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones específico para la planta y se cumple cabalmente.		
4.7	Se tiene un adecuado y completo programa escrito de capacitación a todo el personal de la planta en higiene y protección de alimentos y en el sistema de calidad y se cumple cabalmente.		
4.8	Se tiene un adecuado y completo programa de control de proveedores y se cumple cabalmente.		
4.9	Se garantiza el suministro de agua potable para la planta (Cloro residual libre de 0.5 a 1.0 ppm).		
Total			
5.	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Máxima puntuación: 4	
5.1	Se tiene ficha técnica del producto con la siguiente información: identificación; descripción; composición; características sensoriales; características fisicoquímicas; características microbiológicas; forma de consumo y consumidores potenciales; vida útil esperada y condiciones de manejo y conservación; empaque, etiquetado y presentaciones.		
5.2	El rotulado del producto contiene la siguiente información: condiciones de conservación, instrucciones de preparación, declaración de aditivos, fecha de vencimiento o vida útil, código o lote de producción, ingredientes.		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN2.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 4 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
5.3	El empaque o envase son garantía de protección y conservación del producto.		
5.4	El programa de trazabilidad de materias primas y producto terminado se encuentra bien formulado y debidamente implementado.		
Total			
6.	DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	Máxima puntuación: 5	
6.1	Existe diagrama de flujo del producto o productos.		
6.2	Incluye la descripción completa de todas las etapas del proceso.		
6.3	Se incluyen todas las materias primas e insumos utilizados.		
6.4	El flujo presenta una secuencia lógica de la operación.		
6.5	Se tiene plano general de la planta que señala claramente las diferentes áreas, secciones, equipos, instalaciones, flujo del proceso.		
Total			
7.	ANÁLISIS DE PELIGROS Y MEDIDAS PREVENTIVAS	Máxima puntuación: 6	
7.1	Los peligros están bien clasificados e identificados: biológicos, químicos y físicos		
7.2	Los peligros identificados están asociados con la inocuidad.		
7.3	Los peligros identificados tienen una probabilidad razonable de ocurrencia.		
7.4	Se contemplan medidas preventivas para cada peligro identificado.		
7.5	Las medidas preventivas señaladas previenen, eliminan o reducen los peligros identificados.		
7.6	Conoce el personal de la empresa las medidas preventivas		
Total			
8.	IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)	Máxima puntuación: 4	
8.1	La etapa definida como PCC controla, elimina o reduce los peligros a niveles aceptables.		
8.2	No existen etapas posteriores a cada PCC identificado, que controlen, reduzcan o eliminen los peligros señalados en los PCC.		
8.3	Están correctamente identificados los PCC.		
8.4	Con los controles en el proceso (temperatura, humedad, presión, entre otros) se garantiza la inocuidad del producto procesado.		
Total			
9.	ESTABLECIMIENTO DE LÍMITES CRÍTICOS	Máxima puntuación: 4	

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN2.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 5 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
9.1	Todas las medidas preventivas asociadas a PCC (que no correspondan a BPM o programas prerrequisitos) tienen definidos los correspondientes límites críticos.		
9.2	Los límites críticos establecidos tienen respaldo o sustentación científica o técnica.		
9.3	Los límites críticos se pueden medir fácilmente y en tiempo real, de tal manera que es posible adoptar acciones correctivas inmediatas y oportunas.		
9.4	Se tienen establecidos límites operacionales y están bien definidos		
Total			
10.	MONITOREO	Máxima puntuación: 12	
10.1	Está claramente definido qué se monitorear durante el proceso de producción.		
10.2	Está claramente definido cómo se va a monitorear cada variable durante el proceso de producción.		
10.3	Está claramente definido cuándo se va a monitorear cada variable durante el proceso de producción.		
10.4	Está claramente definido quién es el responsable de monitorear cada variable durante el proceso de producción.		
10.5	El monitoreo permite detectar oportunamente las desviaciones en los procesos de producción, de tal forma que se detectan oportunamente las situaciones que pueden poner en riesgo la calidad de los alimentos.		
10.6	La información recolectada durante el monitoreo permite producir registros precisos y confiables.		
10.7	Los formatos o formularios utilizados para el monitoreo son completos y permiten recoger la información necesaria (Formatos bien diseñados)		
10.8	Los equipos e instrumentos de medición son adecuados.		
10.9	Los equipos e instrumentos de medición están calibrados		
10.10	Las técnicas o pruebas para el monitoreo (el cómo) están homologadas o aceptadas oficialmente		
10.11	Las acciones de monitoreo que lo requieren tienen el apoyo del laboratorio (microbiológico, físico y químico).		
10.12	El personal responsable del monitoreo tiene la capacitación y competencia requerida.		
Total			
11.	ACCIONES CORRECTIVAS	Máxima puntuación: 8	
11.1	Existen acciones correctivas para cada límite crítico.		
11.2	Se actúa rápida, eficaz y oportunamente en la aplicación de las acciones correctivas		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN2.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 6 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
11.3	Se tienen identificadas y descritas acciones correctivas específicas para las desviaciones de cada uno de los límites críticos.		
11.4	Se toman las acciones correctivas necesarias frente a la reiterada desviación de los límites críticos.		
11.5	Las acciones correctivas permiten restablecer el control del proceso.		
11.6	Las acciones correctivas permiten restablecer el control del producto y su destino.		
11.7	Apoya el laboratorio decisiones relacionadas con la aplicación de acciones correctivas (laboratorio físico, químico y microbiológico según corresponda en cada una de las etapas).		
11.8	El responsable de aplicar la acción correctiva está suficientemente capacitado y tiene la competencia y autoridad requerida.		
Total			
12.	REGISTROS	Máxima puntuación: 18	
12.1	Los formularios y registros son suficientes para tener una completa información sobre los PCC identificados.		
12.2	Los registros se encuentran debidamente diligenciados y firmados por el responsable.		
12.3	Los registros se conservan durante el tiempo establecido (mínimo dos años).		
12.4	No hay evidencia de fraudes o adulteraciones en los registros (registros muy limpios, datos muy uniformes, no hay desviaciones en los datos, correlación en los datos, frecuencias muy constantes, horas muy regulares).		
12.5	Los registros computarizados o sistematizados tienen los controles o protección necesaria para evitar cambios no autorizados o adulteraciones.		
12.6	Las mediciones y análisis realizados por el laboratorio están soportados en registros.		
12.7	Los registros están actualizados y se archivan en forma adecuada y organizada.		
12.8	Existen suficientes y adecuados registros del monitoreo de cada límite crítico en cuanto al qué, cómo, cuándo y quién.		
12.9	Existen adecuados registros que soporten la aplicación de las acciones correctivas y destino de los productos objeto de tales acciones.		
12.10	Existen adecuados registros de los procedimientos de verificación.		
12.11	Los datos se consignan en los formatos de registro en el momento de la observación.		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN2.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 7 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
12.12	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, según el programa respectivo.		
12.13	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de control de plagas.		
12.14	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de capacitación.		
12.15	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.		
12.16	Existen adecuados registros que soportan el cumplimiento del programa de control de proveedores.		
12.17	Existen adecuados registros que soporten el cumplimiento del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición.		
12.18	Existen registros de quejas, reclamos y devoluciones.		
Total			
13.	PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN	Máxima puntuación: 8	
13.1	Se realizan actividades de verificación a través de pruebas de laboratorio.		
13.2	Se realizan actividades de validación de cada uno de los límites críticos establecidos, de los procedimientos operativos y de los planes de calidad.		
13.3	Se realizan actividades de verificación para determinar que cada uno de los PCC establecidos están bajo control y se cumplen los prerrequisitos.		
13.4	Se realizan actividades de verificación de las desviaciones de los límites críticos y destino de los productos.		
13.5	Se evalúa la efectividad de las acciones correctivas.		
13.6	Se aplican las medidas preventivas en todas las etapas del proceso donde fueron identificadas.		
13.7	Se realizan auditorías internas como procedimientos de verificación y validación.		
13.8	Los registros de monitoreo y acciones correctivas son revisados por un supervisor en forma regular y oportuna conforme el plan respectivo.		
13.9	Hay consistencia entre lo formulado en los planes establecidos (HACCP, BPM, SANEAMIENTO Y COMPLEMENTARIOS), las actividades que se realizan y los registros existentes.		
13.10	Las quejas, reclamos y devoluciones se atienden adecuadamente y son tenidas en cuenta para los ajustes al plan de calidad.		
Total			

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN2.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE CALIDAD PLANTAS DE
PRODUCCIÓN DE PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS
PARA LA PRODUCCIÓN DE BIENESTARINA MÁS® Y
ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 8 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTUACIÓN	OBSERVACIONES
14. SELLOS DE CALIDAD		Máxima puntuación: 11	
14.1	ISO 9001		
14.2	ISO 14000		
14.3	ISO 31000		
14.4	ISO 22000		
14.5	ISO 27001		
14.6	ISO 45001		
14.7	ISO 18000		
14.8	ISO17025		
14.9	BPM		
14.10	HACCP		
14.11	Otras		
Total			
Deficiencias observadas (Citar numerales):			
Firma de los profesionales que realizaron la verificación:			
Firma:			
Nombre:			
C.C.:			
Cargo:			
Institución:			
Firma por parte de la empresa			
Firma:			
Nombre:			
C.C.:			
Cargo:			
Institución:			

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.