



Requerimientos de Auditoría – Queserías Artesanales

1) Tambo

Sanidad animal

Formar un rodeo resistente a enfermedades.

Requerimiento: ¿Se ha seleccionado una raza adaptada a las condiciones ambientales del Uruguay?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Razas que se adapten a nuestro sistema tanto pastoril como de encierros. H, J N, Cruzas

Requerimiento: ¿El tamaño del rodeo es adecuado al sistema productivo del predio?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: (capacidad de proveer alimentos, infraestructuras como sala de ordeño, comederos, bebederos, etc. proporcionales a la cantidad de animales)

Requerimiento: Se realizan vacunaciones preventivas contra enfermedades además de las exigidas por las autoridades sanitarias

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Vacunas reproductivas, clostridiosis, leptospira queratoconjuntivitis

Gestión sanitaria del rodeo

Requerimiento: ¿Se registra en una planilla de registros de específicos veterinarios del MGAP, identificando caravana, fecha de tratamiento, producto usado, y tiempo de retiro en leche?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Revisar planilla de registro de específicos veterinarios MGAP

Requerimiento: ¿Se almacenan los productos veterinarios y químicos en un lugar seguro para evitar un uso inadecuado?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Estantería, placard, separado del alcance de la mano, que sea destinado solo a estos productos

Higiene en el ordeño

Requerimiento: ¿Se separan los animales enfermos y se ordeñan al final del rodeo para evitar posible contaminación de la leche que va a ser utilizada para la elaboración de quesos?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Verificar que las vacas enfermas estén en un lote aparte, o que se aparten antes de entrar a la sala de ordeño, o que se ordeñen al tarro desviando la leche del circuito de recolección al tanque o tina quesera.

Requerimiento: ¿Se hace una adecuada preparación de los pezones para el ordeño? (limpieza, desinfección, secado)

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Verificar que los pezones estén limpios al momento del ordeño

Requerimiento: ¿Se despunta todos los días en busca de mastitis clínica y eliminación de la leche más contaminada?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Verificar en el ordeño

Requerimiento: ¿Se mantiene el entorno del tambo en condiciones adecuadas de higiene?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Chequear que no existan restos de basura, tarros recipientes, malos desagües

Requerimiento: ¿Se mantienen limpios el tambo y la sala de espera luego de cada ordeño llevando los registros necesarios?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual de la limpieza y chequeo de los registros

Requerimiento: ¿Las personas que realizan el ordeño respetan las reglas básicas de higiene y aseo personal?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Lavado de manos, uso de delantal, gorro, botas de goma.

Requerimiento: ¿se realiza de forma ágil, manteniendo la higiene y vigilando el ingreso de aire, deslizamiento o sobre ordeño?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Observación de flujo animales, escuchar ruidos de ingreso de aire y/o deslizamiento de pezoneras.

Requerimiento: ¿Se chequea anualmente el funcionamiento equipo de ordeño para evitar riesgo de daño o lesiones de los pezones de los animales?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Ver informe generado por el chequeador de la máquina.

Requerimiento: ¿Se realiza el lavado y desinfección del equipo al finalizar cada ordeño?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual de la línea de leche, recibidor, sentir olor a desinfectante

Requerimiento: ¿Se registra el lavado y desinfección del equipo al finalizar cada ordeño?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Chequear la planilla de registro de higiene y desinfección de los equipos

Luego del ordeño

Requerimiento: ¿Cuándo la elaboración de queso NO inicia luego de 2 horas de culminado el ordeño, se almacena la leche en tanque de frío a 4°C?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual del tanque de frío, y temperatura de la leche

Requerimiento: ¿Se cuenta con un equipo de frío adecuado al volumen de leche a refrigerar?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Chequear si el tanque de frío es de 2 o 4 ordeños y verificar el volumen de leche que ingresa por ordeño. Capacidad de enfriar usualmente es la mitad de la capacidad del tanque.

Requerimiento: ¿Se lava y desinfecta el tanque de frío luego de ser extraída la leche?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual, olor desinfectante.

Requerimiento: ¿Se registra el lavado y desinfección del tanque de frío luego de ser extraída la leche?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Chequear que la planilla este completa

Alimentación animal

Cantidad y calidad adecuada de alimentos y agua

Requerimiento: ¿Se planifica junto con los asesores del predio las necesidades de alimentación de todos los animales?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Chequear la planificación realizada en la visita del asesor.

Requerimiento: ¿Se proporciona agua de calidad y se asegura que el suministro sea constante?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual de los lugares donde permanecen las vacas

Requerimiento: ¿Se usan en las pasturas productos agroquímicos y fertilizantes en la dosis recomendada y respetando los tiempos de espera para el consumo?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: En caso de ser productor agroecológico se considera cumplimiento del requisito

Requerimiento: ¿Se asegura utilizar equipos diferentes para la manipulación de productos químicos y alimentos?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: En caso de ser productor agroecológico se considera cumplimiento del requisito

Almacenamiento de los alimentos

Requerimiento: ¿Se almacena la ración de forma adecuada? (lugar de uso exclusivo, sobre pallets, control de bolsas y de plagas)

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual

Requerimiento: ¿Se asegura de no utilizar los alimentos que presenten deterioro de su conservación (mohosos) para evitar intoxicaciones?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual

Trazabilidad de los alimentos adquiridos fuera del predio

Requerimiento: ¿Se compran en proveedores que tengan implementadas medidas de control de calidad?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: Se registra todos los alimentos comprados ya sean raciones y/o ingredientes?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Pedir la planilla de registro de compra de insumos

Bienestar animal

Asegurar que los animales están libres de hambre y sed

Requerimiento: ¿Se les proporciona alimentos de acuerdo con las necesidades de cada categoría?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación del estado corporal de los animales. 70% animales >2,75

Requerimiento: ¿Se evita que ingieran plantas tóxicas? (identificación en el predio, cercar, eliminar)

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual

Requerimiento: ¿Se les proporciona agua en cantidad y calidad adecuada?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Ver litros de agua ofrecidos por animal. 100 a 120 litros por animal dependiendo producción y época del año
Apreciación visual del estado del agua

Asegurar que los animales estén libres de incomodidades

Requerimiento: ¿Están el tambo y la infraestructura que lo rodea diseñada para que no lastimar a los animales?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Mirar los animales si circulan bien por la sala de ordeño, tambo y toda la infraestructura

Requerimiento: ¿Están los comederos, bebederos y poteros nocturnos diseñados para que los animales puedan acceder con comodidad?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificar que no existan pozos, o materiales que impida el fácil acceso de los animales a los comederos y/o bebederos

Asegurar que los animales están libres de dolores, lesiones y enfermedades

Requerimiento: ¿Son los materiales de elaboración de los caminos adecuados para evitar exposiciones de piedras o falta de confort?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Mirar la circulación de los animales por los caminos, si lo hacen con normalidad y no hay vacas rengas el material es adecuado. % vacas rengas <3%.

Requerimiento: ¿ Se aseguran buenas prácticas en el ordeño? (trato a los animales tranquilo, sin ruidos, golpes o apuros)

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Mirar la rutina de ordeño, los animales no deben de patear ni mostrar incomodidades.

Asegurar que los animales están libres de temores

Requerimiento: ¿Se encuentra la infraestructura diseñada conociendo el comportamiento animal y pensando en su circulación sin temores?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual del comportamiento de los animales

Requerimiento: ¿Conocen las personas que trabajan con los animales su comportamiento para identificar cuando un animal está mal, tiene miedo o siente dolor?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Asegurar que los animales desarrollen un comportamiento normal.

Requerimiento: ¿Se respeta el comportamiento y las horas de descanso habituales de los animales?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual del comportamiento de los animales

Requerimiento: ¿Se ordeñan dos veces al día y la rutina de ordeño no supera las 3 horas diarias para cada ordeño?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual del comportamiento de los animales

Requerimiento: ¿Se asegura que los animales descansen al menos 12 a 14 horas por día?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Apreciación visual del comportamiento de los animales

Requerimiento: ¿Se encuentran los animales en buen estado de higiene?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Utilizar score de higiene para evaluación: nivel 1, 2, 3 son deseables y nivel 4 hasta un 15%. de esta manera se considera el cumplimiento del requisito

Requerimiento: ¿Cuenta con un sistema digital de seguimiento de bienestar animal?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Registros de descanso, rumia, actividad, detección enfermedades. Ej. collares, podómetros.

2) Quesería

Requerimiento: ¿Se encuentra la estructura edilicia de la quesería diseñada, construida y mantenida de manera apropiada?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: ver estado de caminería, patios, estacionamiento, desagües, etc.

Requerimiento: ¿Se encuentra el local destinado a la quesería separado del tambo por al menos una pared ciega y cuenta con entrada independiente?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Cuenta la quesería con una vereda exterior de hormigón frente a la puerta de entrada de 1,5 m de largo y un ancho igual al de la puerta más un metro a cada uno de los lados?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Diseño de locales y áreas de trabajo

Requerimiento: ¿Las estructuras del interior de las instalaciones son fáciles de mantener, limpiar y desinfectar?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: verificar materiales lisos, lavables, sin grietas, etc.

Requerimiento: ¿existe un dispositivo para la higiene del calzado al ingreso de la quesería?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: lava botas, pediluvio

Requerimiento: ¿Cuenta con salas separadas o áreas delimitadas de modo de evitar la contaminación cruzada de las operaciones?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: ver si hay salas separadas de elaboración, salado, maduración. De lo contrario ver disposición para que no haya contaminación cruzada

Requerimiento: ¿Cuenta con lavamos completo en las áreas de elaboración?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: agua, jabón líquido, toallas de papel o secador de manos de aire

Requerimiento: ¿Los desagües en la sala de elaboración cuentan con rejillas de protección contra roedores e insectos?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: ¿Cuenta con gabinetes higiénicos para el personal, separados del área de elaboración y de capacidad adecuada a la cantidad de operarios?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: puede tratarse del baño de la casa principal. No puede tener acceso directo desde la quesería

Requerimiento: ¿ Se cuenta con un ambiente aislado, con las condiciones higiénicas y de equipamiento adecuadas para los fermentos lácteos?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: ¿En caso de contar con laboratorio, se asegura de que no tenga comunicación directa con las zonas de producción?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: En las áreas de almacenamiento se utilizan tarimas o medios que permitan mantener los productos a una distancia adecuada del piso, las paredes, el techo y entre tarimas, ¿de manera de permitir la limpieza y las inspecciones?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: no puede haber materiales en contacto directo con el piso, y en lo posible separado de las paredes. Se debe poder limpiar alrededor

Requerimiento: ¿Se asegura el control higiénico – sanitario de los envases primarios que estarán en contacto directo con el producto?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: ¿Se realiza la rotación de los productos terminados almacenados sobre la base de “primero en entrar, primero en salir” (PEPS o FIFO) u otro método comprobable para garantizar la rotación de las existencias?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: esto se chequea verificando fechas de lotes, ubicación dentro del almacén, etc.

Requerimiento: ¿Se realiza la expedición de productos terminados bajo resguardo y cuidando de conservar la cadena de frío durante la carga si corresponde?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: para evitar que el producto terminado pueda mojarse o ensuciarse, que no sea en lugar que del sol ni la lluvia

Servicios: aire, agua y energía

Requerimiento: ¿Se realiza anualmente un análisis microbiológico y fisicoquímico del agua que se utilizará en la producción?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: pedir copia del resultado del último análisis de agua realizado

Requerimiento: ¿Cuenta por lo menos con un pico de agua potable e instalaciones para el lavado de manos?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Se dispone de medios adecuados de ventilación natural o mecánica para evitar contaminación de los alimentos?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: esto para evitar acumulación de vapores, que se produzca condensación en techo o paredes y a su vez que no entre aire contaminado

Requerimiento: ¿Cuenta con iluminación natural o artificial adecuada que permita realizar las actividades de producción de manera higiénica?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: se debe poder ver bien las áreas de trabajo para detectar cualquier problema de higiene

Requerimiento: ¿Cuentan las lámparas y/o luminarias con protección de modo de evitar contaminación de alimentos en caso de roturas?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿La instalación eléctrica se encuentra en buen estado, con ductos que protejan los cables y permitan la limpieza?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: no debe haber cables colgando, tomacorrientes sin tapas, conexiones precarias con cinta, etc.

Disposición de residuos

Requerimiento: ¿Se cuenta con recipientes suficientes y con tapa para disposición de residuos?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: ver que no haya recipientes desbordados y que tengan tapa para evitar atraer plagas

Requerimiento: ¿Se gestionan los residuos de modo que no se acumulen ni se desborden en las áreas de manipulación y de almacenamiento de alimentos?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: ¿Se encuentran las zonas de almacenamiento de residuos lejos de las áreas de elaboración?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: si hay un contenedor o tanque afuera que se encuentre a distancia adecuada de la quesería.

Requerimiento: ¿Se mantienen limpias y son resistentes a la infestación por plagas?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: que no haya residuos tirados por el piso, los recipientes se tienen que lavar con frecuencia adecuada

Equipamiento y utensilios

Requerimiento: ¿Se encuentran diseñados y fabricados de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y que impida ser una fuente de contaminación?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: (por ejemplo: madera solo en tablas de maduración, fibrocemento no permitido)

Requerimiento: ¿Se identifica y protege el equipamiento en desuso momentáneo para que no represente un riesgo de contaminación para los productos?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: equipos cubiertos y sin acumulación de suciedad. Debe indicarse que está fuera de uso con cartel o etiqueta

Requerimiento: ¿Se hacen revisiones periódicas del estado de conservación de los equipos y utensilios?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: se puede consultar si hay registro o preguntar y evaluar según el estado

Requerimiento: ¿Se cuenta con un plan de mantenimiento?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: esto implica un documento que describa de forma anual los mantenimientos a realizar, como ser reparaciones, lubricación de equipos, cambios de alguna parte que lleva una frecuencia definida, etc

Gestión de los materiales

Requerimiento: ¿Se realiza el análisis de células somáticas y recuentos bacterianos y composición de la leche cruda como mínimo cada 3 meses y registran dichos resultados en la planilla correspondiente?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: solicitar resultados de los análisis realizados y los registros. En caso de que se encuentren resultados fuera de rango, debe haber alguna acción tomada

Requerimiento: ¿Se realiza el análisis de células somáticas y recuentos bacterianos y composición de la leche cruda mensualmente?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: solicitar resultados de los análisis realizados y los registros. En caso de que se encuentren resultados fuera de rango, debe haber alguna acción tomada

Requerimiento: Se elabora el queso con leche cruda recién ordeñada aprovechando la flora bacteriana de la leche

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: verificando tiempo en que usa la leche y que no se almacene sin frío

Requerimiento: ¿Se realiza tratamiento térmico de termización a la leche previo a la elaboración?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Chequear si se realiza pasteurización o termización.

Requerimiento: ¿Se realiza tratamiento térmico de pasteurización a la leche previo a la elaboración?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Chequear si se realiza pasteurización o termización.

Requerimiento: Se realiza análisis de bacterias patógenas a los quesos de mediana humedad (cada 6 meses)

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Quesos Colonia, Dambo, Holanda. Bacterias Coliformes totales, Fecales, Salmonella, Listeria.

Requerimiento: ¿Se asegura que todos los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del queso sean de uso alimentario?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: revisar etiquetas o fichas técnicas

Requerimiento: ¿Se asegura que los insumos utilizados estén debidamente identificados y provienen de un proveedor habilitado?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: El rótulo debe aclarar el nombre del producto, nombre y dirección del elaborador, dosis en que se utiliza, fecha de vencimiento y las condiciones para el almacenamiento.

Requerimiento: ¿Se asegura que los materiales de envasado, etiquetas y/o sustancias como ceras, pinturas para quesos u otras que vayan a estar en contacto con el alimento sean aptos para su uso en alimentos y estén aprobados por la autoridad competente?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: se puede solicitar ficha técnica, ver descripción, órdenes de compra, chequear proveedor, etc.

Descripción de operaciones y procesos

Requerimiento: ¿Se cuenta con un procedimiento escrito detallando las etapas de elaboración de los quesos?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: pedir el documento correspondiente para los quesos que se elaboren

Requerimiento: ¿Se realiza un control y se cuenta con registros del proceso de elaboración y de la maduración de cada lote de producción?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: solicitar registro correspondiente

Requerimiento: ¿Se establecieron especificaciones de cada producto incluyendo los criterios de aceptación o rechazo de los mismos?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: puede ser ficha de producto. Esto implica definir las características del producto terminado, descripción de tamaño de ojos por ejemplo, colores, cascara, etc.

Requerimiento: ¿Cuándo un lote no es aceptable para la liberación, se segrega e identifica de manera de evitar que dicho producto llegue al mercado?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: preguntar por la operativa y ver en caso de que haya producto

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones

Requerimiento: ¿Cuentan con procedimientos que describan los métodos de limpieza y desinfección que se utilizan en el establecimiento, los productos empleados y la frecuencia con que se realizan? (POES)

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: solicitar los procedimientos escritos

Requerimiento: ¿cuentan con las fichas técnicas de los productos químicos utilizados asegurando que están registrados para su uso en la industria alimentaria?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: pedir las fichas técnicas de los productos que tengan en uso

Requerimiento: ¿Se llevan los registros de limpieza y desinfección correspondientes?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: pedir los registros completos

Control de plagas

Requerimiento: ¿Realizan medidas de prevención como evitar la acumulación de materiales o equipos en desuso, limpieza de drenajes, protección de aberturas con mallas, etc.?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: control visual de instalaciones

Requerimiento: ¿Cuenta con un programa de control de plagas que contemple como mínimo:

- Un croquis del predio con las trampas numeradas

- registro que indique el número de trampa, el cebo utilizado, el responsable de la aplicación y las verificaciones de actividad al realizar recorridos por las trampas de forma semanal

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: puede ser externo, ahí se le pide la carpeta de la empresa. De lo contrario pedir el procedimiento escrito

Requerimiento: Cuando se detecte actividad de plagas en cualquiera de las áreas del establecimiento, ¿se eliminan los cadáveres y raticida parcialmente consumido; eliminan los productos, insumos o material de envasado con signos de actividad (mordidos, rasgados, etc.); y se limpia a fondo las zonas afectadas?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: inspección visual

Social

Requerimiento: ¿Cuenta el personal con carnet de salud vigente?

Nivel: R0

Apoyo para auditores: solicitar los carnés vigentes de todo el personal

Requerimiento: ¿Se utiliza ropa de trabajo y ropa de protección personal adecuada a las tareas?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: ropa clara, exclusiva para la quesería, sin roturas, limpia, etc.

Requerimiento: ¿Se asegura el buen estado de salud del personal que se encuentra en áreas de elaboración?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Verificación documental o visual del cumplimiento del requisito.

Requerimiento: ¿Se asegura que el personal realiza un correcto lavado de manos y cumple con las pautas de higiene personal?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual, se le puede pedir que realice un lavado de manos para ver como lo hacen

Requerimiento: ¿Cumple el personal con buen comportamiento en el área de trabajo?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: que no tengan comida, mate, usen cadenas, anillos, etc.

Requerimiento: ¿Se cuenta con uniforme o ropa de protección para las visitas (auditore, instituciones, etc.) y se las instruye para un adecuado comportamiento mientras se encuentran en la quesería?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: el auditor tiene que ser instruido y se le debe proporcionar ropa adecuada o no permitir la entrada al área de elaboración

Capacitación

Requerimiento: ¿cuenta el personal que manipula alimentos con el carné correspondiente expedido por la autoridad competente?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: pedir el carné vigente

Requerimiento: ¿está el personal capacitado en BPM, incluyendo manejo de productos químicos cuando corresponda?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: pedir certificados de capacitaciones

Requerimiento: ¿Cuenta con un plan de capacitación?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: pedir el plan escrito

Identificación y trazabilidad

Requerimiento: ¿Cuentan los productos finales con identificación adecuada según la normativa que asegure la trazabilidad?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: matricula bajo relieve y con un tamaño de letra adecuado o pintado, o etiqueta o rótulo escrito., fecha de elaboración, y el turno en que fueron elaborados, fecha de vencimiento cuando se requiera.

Requerimiento: ¿Se han establecido, descrito y registrado todas las operaciones y procedimientos que se realizan en las distintas etapas de elaboración de quesos y sus respectivos controles?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: revisar si tienen completa la información de producción que permite relacionar cada lote de queso con la materia prima y otros insumos utilizados, fechas de maduración, etc.

Transporte

Requerimiento: ¿Se asegura que el transporte de productos se realiza en vehículos habilitados para alimentos?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: si es propio pedir la información, si es tercerizado ver si tienen algún dato para comprobar que es un vehículo autorizado

Requerimiento: ¿se realiza un control de las condiciones de los medios de transporte utilizados de modo que garantice que no contaminarán el producto?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequear limpieza, que no haya otros materiales no alimentarios, etc.

Ambiente

Requerimiento: ¿Se toman medidas para un uso racional de agua? (por ej: separar las aguas pluviales, reutilización para limpieza de pisos, etc.)

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Mirar si se separan aguas pluviales, si se reutiliza el agua de los efluentes

Selección y uso adecuado de los recursos energéticos

Requerimiento: ¿Cuentan con fuentes renovables como la energía solar, geotérmica, eólica o biocombustibles?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Mirar si cuentan con algún sistema de los mencionados

Requerimiento: ¿Si cuenta con generador de vapor, el mismo cumple con los requisitos reglamentarios de URSEA?

Nivel: RO

Evidencia esperada en el auditado: Pedir registro URSEA para calderas que trabajen a más 0,5 kg/cm² de presión

Requerimiento: ¿Se ha priorizado el uso de sistemas de calentamiento con calderas de agua caliente que funcionan con pellets o leña?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Observar tipo de calentamiento del agua
Fomento de la biodiversidad en la explotación

Requerimiento: ¿se realizan actividades para mantener y fomentar la biodiversidad? Por ej.:

Vallar las zonas sensibles, como los cursos de agua para mantener fuera al ganado.

Reservar tierras no productivas como hábitat para animales y plantas nativas.

Proteger restos del ecosistema natural vinculados con áreas no productivas a nivel local.

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Observar cursos naturales de agua, tierras improductivas

Sistema de gestión de residuos en tambo y quesería

Requerimiento: Cuenta con un procedimiento escrito de eliminación de residuos del tambo y la quesería

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: Chequear el procedimiento

Requerimiento: ¿Se eliminan las aguas residuales y efluentes de la quesería a una distancia mayor a 50 m?

Nivel: R0

Evidencia esperada en el auditado: verificación visual

Requerimiento: ¿Se registra diariamente el volumen de suero producido y su utilización o destino final?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: Mirar la planilla de registro

Requerimiento: ¿Se ha establecido un sitio de almacenamiento transitorio para el estiércol que sea impermeable, con canalizaciones del lixiviado hacia el sistema de gestión de efluentes?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificación visual

Requerimiento: Los residuos veterinarios son clasificados en las bolsas rojas, verdes amarillas y llevadas a los centros de acopio

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificación visual, registros de entrega

Requerimiento: Los residuos de agroquímicos son acopiados adecuadamente y llevados a centros de acopio

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: Verificación visual, registros de entrega

Social

Requerimiento: ¿Se tiene en cuenta que la carga de trabajo de las personas sea razonable para asegurar el buen desempeño?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: ver cuantas personas trabajan en las diferentes tareas y hacer un cálculo para evaluar que no trabajen más de 8 horas diarias

Requerimiento: ¿Cumple el entorno de trabajo de la quesería con los requisitos de la normativa de salud y seguridad?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: ver infraestructuras y el diseño y el buen mantenimiento del tambo, bretes de trabajo, equipo de quesería y agrícolas

Requerimiento: ¿Cuenta con equipos de protección individual y ropa adecuada de trabajo según la tarea que lo requiera?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: por ejemplo, en el ordeño se recomienda uso de guantes, delantal impermeable, botas de goma, gorro. Se recomienda uso de mascarillas para la aplicación de herbicidas, plaguicidas o sustancias que puedan resultar agresivas para la salud

Asegurar que las tareas desarrolladas en la quesería son ejecutadas de forma competente y segura.

Requerimiento: ¿Se dispone de procedimientos y equipos adecuados para ejecutar las tareas?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: ver que están los procedimientos escritos, la preparación de soluciones de limpieza, los controles de plagas, etc.

Requerimiento: ¿Se capacitan en todo lo referente a los riesgos generales y específicos de cada puesto de trabajo, las medidas de prevención y protección aplicables y las medidas adoptadas para situaciones de emergencia?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: solicitar certificados o comprobantes de capacitaciones dictadas

Medidas de prevención recomendadas para minimizar los riesgos laborales en la quesería

Prevención de caídas:

Requerimiento: ¿Se elimina la suciedad, grasa y restos orgánicos en general?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo del estado de pisos, pasillos, etc.

Requerimiento: ¿Se retiran aquellos objetos, herramientas, etc. que sean innecesarios?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Se instruye a los operarios de la importancia de la organización y orden de las distintas salas?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: preguntar a las personas

Prevención del riesgo por aplastamiento

Requerimiento: ¿Se encuentran los equipos de la quesería correctamente sujetos a puntos resistentes?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Los equipos se usan de acuerdo con instrucciones del fabricante y por personal capacitado?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: preguntar a las personas

Requerimiento: ¿Se verifica de manera periódica el correcto funcionamiento de las protecciones de recubrimiento, cercado, los interruptores de emergencia, etc.?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual y registros de mantenimiento

Requerimiento: ¿Se usan los Equipos de Protección Individual de forma correcta?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: preguntar a las personas

Prevención de cortes y golpes con herramientas

Requerimiento: ¿Se asegura el uso adecuado de los equipos teniendo en cuenta los elementos de protección necesarios?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo

Requerimiento: ¿Se indica en los procedimientos de limpieza el cuidado necesario para aquellas partes que puedan presentar riesgo, como cuchillas, liras, etc.?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: ver procedimientos de limpieza por ejemplo o preguntar a las personas

Requerimiento: ¿Se cuenta con diseño recomendado de equipos y herramientas?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: ver el redondeado de las terminaciones y bordes de los distintos equipos y utensilios (mesa de trabajo, carro desuerador, etc.)

Prevención de riesgo eléctrico.

Requerimiento: ¿Se realiza un control visual del sistema de forma periódica, comprobando el estado de cables, enchufes y aparatos eléctricos?

Nivel: N2

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Se evita el uso de alargues en enchufes de corriente y se usan sistemas de toma de tierra en combinación con interruptores diferenciales?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Disponen los cuadros eléctricos de tapa de cierre, así como de señalización con la señal de riesgo eléctrico?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual

Requerimiento: ¿Se realiza un mantenimiento de las instalaciones y un control periódico de los sistemas de protección?

Nivel: N1

Evidencia esperada en el auditado: chequeo visual