



<b>ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS VARIOS Y BEBIDAS</b> <input checked="" type="checkbox"/> HABILITACIÓN SANITARIA <input type="checkbox"/> VIGILANCIA SANITARIA	<b>NÚMERO DE EXPEDIENTE</b> <u>25458-2009B</u>
---	---

En la ciudad de LIMA, siendo las 9:00 horas, del día 06 del mes de Octubre del año 2009, el personal de la ( ) DIGESA, (  ) DESA II LIMA S.A. ( ) UTES ..... ( ) RED ....., efectuó una inspección a la empresa abajo mencionada a fin de verificar las condiciones técnico sanitarias del establecimiento procesador de alimentos de consumo humano directo, de conformidad a lo establecido en la Ley General de Salud N° 26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA. y la R.M. N° 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas".

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO**

Nombre o razón social: AGROINDUSTRIAS NOBEX SA N° RUC 20342015108  
 Responsable del establecimiento: JUAN NORIEGA CUPER Cargo: Gerente General  
 Responsable de control de calidad: CARMEN CASTAÑEDA CENTURION Profesión: ING. QUÍMICO  
 Dirección (calle/Av./Jirón/Carretera/Psje) LOS FAISANES N° 148 Urb/AAHH/Sector LA CAMPAÑA  
 Distrito: Choreillos Provincia: LIMA Departamento: LIMA  
 Teléfono / fax: 252 0424 N° de última R.D.: 2520 / 2008 / DIGESA / SA  
 Fecha de emisión: 14/07/08 Fecha de expiración: 14/07/09 Productos considerados en la R.D.: Aceitunas de mesa para los tipos de negra, de color cambiante y verde.  
 Productos declarados en la solicitud ACEITUNAS, ACEITE DE OLIVA (en conserva)  
 Cuentan con Registro Sanitario de los productos anteriormente descritos Si  No  Indicar el número de Registro así como la codificación Aceitunas negras en salmuera N400.330.FNAARNB Fecha de Emisión: 14/11/07 Fecha de Expiración: 14/11/2012  
 Número de operarios: Hombres: 21 Mujeres: 90

N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	SOBRE LAS OBSERVACIONES
<b>CON RESPECTO AL ACCESO AL ESTABLECIMIENTO Y ALMACEN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS</b>				
1.1	El acceso al establecimiento se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	✓		
1.2	Cuentan con un sistema para la desinfección de los vehículos que ingresan al establecimiento.		✓	
1.3	El acceso a los almacenes de materia prima e insumos se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	✓		
1.4	La materia prima es estibada en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior está a no menos de 0,20 m del piso, a 0,60 m del techo, y a 0,50 m o más entre filas de rumas y paredes en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.	✓		
1.5	El almacén está cerrado y protegido contra el ingreso de posibles agentes contaminantes (ventanas y puertas).	✓		

1.6	Los pisos, paredes y techos del almacén son de fácil higienización. Los mismos se mantienen en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	✓		
1.7	Los registros del almacén (kardex) evidencian una adecuada rotación de materia prima (primeros en entrar, primeros en salir y fechas de vencimiento vigentes, registro sanitario).	✓		
<b>I. CON RESPECTO AL AREA DE PROCESO</b>				
2.1	El personal que ingresa a la sala cuenta con un gabinete de higienización de manos y calzado operativo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua potable corriente (obligatorio) ✓</li> <li>• Jabón desinfectante (obligatorio) ✓</li> <li>• Sistema de secado de manos (obligatorio) ✓</li> <li>• Sistema de desinfección de calzado (obligatorio) ✓</li> <li>• Sistema de limpieza de calzado (opcional siempre que la empresa sea responsable de entregar al personal botas limpias) ✓</li> </ul>	✓		
2.2	El ambiente es amplio y permite el flujo adecuado de personal, materias primas y equipos rodantes.	✓		
2.3	El ambiente está cerrado y protegido contra el ingreso de posibles agentes contaminantes (ventanas, puertas y equipos rodantes).	✓		
2.4	Los operarios se encuentran adecuadamente uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado, gorro y mascarilla), y son exclusivos de esta área, en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal.	✓		
2.5	Existen uniones a media caña entre piso – pared.	✓		
2.6	Pisos, paredes y techos son de material no absorbente, de fácil higienización. Los mismos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	✓		
2.7	Equipos y utensilios son de material sanitario (fácilmente desmontables). Indicar materiales: <del>acero inoxidable</del> ..... Los mismos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	✓		
2.8	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan y las luminarias se encuentran debidamente higienizadas y protegidas.	✓		
2.9	La ventilación es adecuada y evita que se forme condensaciones de vapor de agua e impide el flujo del aire de la zona sucia a la zona limpia.	✓		
2.10	Se observó durante la inspección la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación por parte del personal.	✓		
<b>II. CON RESPECTO AL ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO FINAL</b>				
3.1	El almacén es cerrado y protegido del ingreso de posibles agentes contaminantes (ventanas, puertas y espacios libres).	✓		
3.2	El producto final es almacenado en tarimas o estantes y cumplen con los requisitos descritos en la pregunta 1.2.	✓		
3.3	Los pisos, paredes y techos del almacén son de fácil higienización. Los mismos se mantienen en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.	✓		
<b>III. CON RESPECTO A LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS</b>				
4.1	Los productos de limpieza y desinfección se encuentran almacenados en un ambiente separado de manera adecuada y convenientemente rotulados.	✓		

4.2	Los envases primarios (los que irán en contacto con el producto final), se hallan protegidos y en un ambiente adecuado.	✓		
4.3	El almacenamiento de los materiales de empaque y embalaje cumplen con los requisitos descritos en la pregunta 1.2.	✓		
<b>4.5. CON RESPECTO A LOS VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIENICOS</b>				
5.1	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, con número adecuado de casilleros y están en buen estado de mantenimiento y limpieza.	✓		
5.2	Los servicios higiénicos (aparatos sanitarios, accesorios y ambiente en general) se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	✓		
5.3	Es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres): <ul style="list-style-type: none"> <li>• De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 ducha y 1 urinario</li> <li>• De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 2 duchas y 1 urinario</li> <li>• De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 3 duchas y 2 urinarios</li> <li>• De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 10 lavatorios, 6 duchas y 4 urinarios</li> <li>• Más de 100 personas: 1 aparato adicional por cada 30 personas</li> </ul>	✓		
5.4	Los servicios higiénicos cuentan con un gabinete de higienización para la limpieza, desinfección y secado de manos.	✓		
5.5	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada.	✓		
5.6	Existen avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos así como el procedimiento después de hacer uso de los servicios higiénicos.	✓		
<b>6. EXISTENCIA DE LA PLANTA DE MANEJO DEL ESTABLECIMIENTO</b>				
6.1	El establecimiento cumple con la condición de estar ubicado a no menos de 150 m de algún establecimiento o actividad que revista riesgo de contaminación.	✓		
6.2	El establecimiento es exclusivo para la actividad que realiza.	✓		
6.3	El establecimiento está libre de conexiones con otros ambientes o locales incompatibles a la producción de los alimentos que procesan.	✓		
6.4	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) que pudieran indicar la presencia de plagas en almacenes, sala de proceso, y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s): ..... ..... .....	✓		
6.5	Las áreas o ambientes se encuentran adecuadamente señalizados, con avisos referidos a buenas prácticas de manufactura (Ej: obligatoriedad de lavarse las manos, uso completo del uniforme, etc.)	✓		
6.6	Se realiza algún tipo de tratamiento al agua potable que se utiliza para el proceso. Indicar: clorinador 4 hipoclorito de sodio al 8% En el caso de que el agua no proceda de una planta de tratamiento. Indicar procedencia ..... análisis efectuados ..... y el tratamiento que ésta recibe .....	✓		
6.7	Se realiza algún tipo de tratamiento al agua potable que se utiliza para la higienización de planta. Indicar: hipoclorito de sodio al 8%.....	✓		

	En el caso de que el agua no proceda de una planta de tratamiento. Indicar procedencia ..... y el tratamiento que ésta recibe.....		
6.8	El abastecimiento del agua es el adecuado (cantidad).	✓	
6.9	Las condiciones de almacenamiento de agua son adecuadas. Los depósitos (cisternas y/o tanques) se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Indicar material: <u>Cemento pulido</u> .....	✓	
6.10	Cuentan con un laboratorio equipado para realizar los análisis físico sensorial, físico químicos y microbiológicos en el establecimiento. Indicar tipo de análisis que se realizan: <u>Físico, químico, Ph, ácidos, cloruro, grado BAUME</u> <u>Análisis microbiológicas</u> .....	✓	
6.11	Las salas de proceso cuentan con depósitos (accionados a pedal) para la disposición de residuos sólidos en cada zona, y se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.		✓
6.12	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo: <u>día</u> .....	✓	
6.13	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso.	✓	
6.14	Es probable que se produzca contaminación cruzada en algún etapa del proceso. Si la respuesta es SI, indicar si es por: - equipos rodantes o personal - proximidad de SSHH a la sala de proceso - el diseño de la sala / flujo - el uso de sustancias tóxicas para la limpieza del piso (petróleo, kerosene, etc.) - disposición de residuos sólidos - vectores biológicos (animales, insectos, heces de roedores, etc.) - otros, Indicar: .....		✓
<b>VII. CON RESPECTO AL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO</b>			
7.1	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión. <u>05/01/09</u>	✓	<u>05/01/09</u> Revisión : <u>02</u>
7.2	Realizan la validación de su Programa de Higiene y Saneamiento. Indicar a los procedimientos (hisopado, plaqueros, control de medio ambiente, etc).	✓	<u>hisopado, plaqueros, control del medio ambiente</u>
7.3	El Programa incluye procedimientos de: Limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios. Considerar procedimientos para los numerales siguientes del presente ítem.	✓	
7.4	Los registros de limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios se encuentran al día.	✓	
7.5	Efectúan un control de plagas (fumigación, desinsectación, desratización) y se realiza un monitoreo constante (indicar frecuencia). Se cuentan con registros (Indicar última fecha). Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por DIGESA.	✓	<u>06/07/09</u> <u>Cada 3 meses.</u>
7.6	El establecimiento tiene un plano que señale los lugares donde están colocados las trampas y cebaderos para el control de roedores y se encuentran protegidas y ubicadas en lugares donde no generen contaminación cruzada. Verificar in situ.	✓	
7.7	Efectúan la calibración de equipos e instrumentos de medición. Cuentan con registros (Indicar última fecha). Indicar	✓	<u>Termómetro digital 05/02/09</u> <u>balanzas 13/01/09</u> <u>pesas 23/01/09</u>

	instrumentos sujetos a calibración, frecuencia y método.			
7.8	Controlan el nivel de cloro libre residual. Indicar frecuencia: ..... Durante la inspección el nivel de cloro residual en el agua fue de: 2.0 ppm	✓		
7.9	Se realiza análisis microbiológicos y físico químicos (metales pesados) al agua empleada en el proceso.		✓	
7.10	Realizan un control de la higiene y signos de enfermedad del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia para ambos casos:	✓		
7.11	Realizan un control médico en forma periódica: Personal operario no mayor a 6 meses..... Demás personal no mayor a 12 meses..... Indicar qué ente realiza el control médico. Cuáles son los análisis clínicos practicados.	✓		Personal operario tiene carnet S. por 1 año municipalidad de Chorrillos
7.12	Cuentan con registros de capacitación del personal. (Indicar última fecha: 30/09/09, temas: Proceso en la línea de sellado, frecuencia: ..... Indicar si el personal que dicta la capacitación es interno y/o externo: ..... y si está calificado (certificados, constancias, etc. Actualizadas).	✓		
7.13	Cuentan con procedimientos para el control de las condiciones sanitarias del transporte de los alimentos.	✓		
7.14	Llevar registros actualizados del control de las condiciones sanitarias del transporte. La frecuencia de control se ajusta al plan de monitoreo.	✓		
7.15	Cuentan con un Programa de mantenimiento preventivo de equipos y maquinarias. Los registros se encuentran al día.	✓		
<b>VII. CON RESPECTO A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN HACCP Y EVALUACIÓN DE REGISTROS</b>				
8.1	El Plan HACCP se encuentra firmado por el Gerente General y los integrantes del equipo HACCP.	✓		
8.2	La última revisión del plan HACCP por parte del equipo se ha realizado hace menos de un año. Las modificaciones han sido registradas y firmadas por el equipo HACCP (Acta de reunión).	✓		21/11/08 Revisión: 07
8.3	Los miembros del equipo HACCP establecido en el plan son los que actualmente laboran.	✓		
8.4	Existe un profesional capacitado integrante del equipo HACCP que trabaje de manera permanente en el establecimiento y se encuentra presente en el momento de la inspección.	✓		
8.5	La empresa ha verificado si el/los producto(s) final(es) elaborado(s) cumple(n) con los requisitos establecidos en el documento (Análisis, certificados de calidad).	✓		Análisis de INAMSA 13/04/09
8.6	En el plan HACCP se definen cada uno de los productos que elaboran y declaran los ingredientes empleados.	✓		
8.7	En el plan HACCP se indica el uso al que han de destinarse los productos. Indicar: consumo directo.....	✓		
8.8	En el plan HACCP se indica cuál es la vida útil del producto. Precisar: .....	✓		Productos a granel : 4 meses - 2 años Productos enlatados : 24 - 30 meses Aceite : 2 años
8.9	El diagrama de flujo guarda relación con la descripción del proceso en el análisis de peligros y lo visto en el establecimiento. Si la respuesta es NO, especificar: .....	✓		
8.10	Se han identificado todos los posibles peligros inherentes a las materias primas e insumos y al proceso en sí.	✓		



8.25	Cumplen con las frecuencias establecidas para los análisis microbiológicos y físico-químicos para verificar la calidad sanitaria del producto final.	✓	
8.26	El Jefe de Aseguramiento de la Calidad o personal responsable revisa periódicamente los registros llevados y cuenta con procedimientos para ello. Tienen documentada esta revisión.	✓	
8.27	Los registros se encuentran archivados de manera que facilite su evaluación.	✓	
8.28	Tienen establecido por escrito el periodo de archivo de sus registros.	✓	1 año
8.29	Los miembros del equipo HACCP están capacitados en temas relacionados a higiene alimentaria, HACCP, BPM, procesos, etc. Pedir certificados actualizados.	✓	
8.30	Se cuenta con procedimientos de quejas del consumidor y recojo del producto final. Verificar registros.	✓	
8.31	Cuentan con procedimientos del destino de producto no conforme. Verificar registros.	✓	
8.32	Los registros y documentación permiten realizar la rastreabilidad de los productos repartidos (hasta conocer los lotes de materia prima e insumos utilizados en determinada producción).	✓	

**9. OTRAS OBSERVACIONES:**

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**RECOMENDACIONES:**

.....  
 .....  
 .....

**EL RESPONSABLE DE LA EMPRESA MANIFESTO:**

.....  
 .....

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de      días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

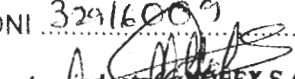
Siendo las 5.00 pm horas del día 06 de Octubre de 2009 se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares una de las cuales es entregada al representante de la empresa.

Nombre del Inspector  
Jeticia Polanco Carpio

Rpte. de la Empresa (cargo)  
Carmen Costaneda Carmona Jefe Asesora Calidad

Rpte. de la Empresa (cargo)



DNI 32916009  


DNI .....

POR LA AUTORIDAD SANITARIA

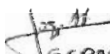
Agrindustria NOBEX S.A.  


Firma

Nº coleg. 2863

Ing. Carmen Costaneda C.  
Jefe Ases. Calidad

DNI. 09927611

  
GERARDO LOZANO ALVARAR  
DNI: 40449494