



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Trucha Arco Iris Congelada

Código del protocolo de referencia: SAA139

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PRODUCTO			
1. Origen del material genético			<p>Solicitar certificado SENASA de verificación de las enfermedades de notificación obligatoria para Argentina. Adjuntar copia.</p> <p>Solicitar registro ante RENACUA y el RENSPA si los proveedores de material genético o peces en sus primeras etapas son de origen nacional.</p> <p>Si los proveedores de material genético o peces en sus primeras etapas son del exterior del país solicitar documento de autorización provincial del ingreso del material genético a la provincia.</p>
2. Condiciones y características de la alimentación			<p>Solicitar la autorización de SENASA del proveedor /es de alimentos para los peces.</p> <p>Verificar la existencia procedimiento estandarizado de alimentación de los peces y verificar registros.</p> <p>Verificar que el alimento se almacene en las condiciones que se detallan en el protocolo. Verificar registro de permanencia del</p>

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
			producto en almacenamiento. Verificar la existencia en el establecimiento de responsable para control y manejo de alimentos.
3. Características del bienestar animal			Verificar que el traslado entre el establecimiento reproductor, criador y/o de engorde y establecimiento procesador se realiza en el menor tiempo posible y sin escala. El transporte de animales vivos debe programarse con anticipación y realizar un ayuno de 1 a 2 días previos. Verificar que no sobrepasen la carga recomendada para la especie según cada sistema de cría y engorde. Verificar que no exista mezcla con peces que no fueron supervisados oficialmente.
4. Aspectos físicos, químicos, biológicos y sensoriales. Defectos.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Parámetros físicos (determinación visual)</i> Trucha fresca para congelar <ol style="list-style-type: none">1. Cuerpo flácido (PreRigor) o rígido (RigorMortis) pero sin perder su forma original por golpes, mal acomodado o aplastamiento.2. Las escamas deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su luminosidad y brillo metálico.3. La piel debe estar húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes y no presentar arrugas ni laceraciones. Deben conservar los colores y reflejos propios de la especie.4. Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.5. Los vasos sanguíneos deben presentarse llenos y firmes y no deben romperse a la presión digital.6. Las branquias deben presentar coloración rosada a rojo intenso, estar húmedas y brillantes.			Verificar registros y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
7. Los músculos deben estar firmemente adheridos a los huesos y no desprenderse de ellos al ejercer presión con los dedos. Trucha Congelada: El congelado debe ser uniforme y abarcar la totalidad de la pieza.			
• <i>Parámetros químicos</i> 1. Determinación del Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.): Máximo: 28 miligramos por ciento en el producto final. [Determinación por método de Antonacopoulos, por el método de Conway y Byrne (1933) y sus modificaciones o por el método de la Asociación de Comunidades Analíticas (AOAC, por sus siglas en Inglés) 999.01.] 2. La materia prima a congelar deberá cumplir con los límites establecidos en la Resolución SENASA 215/95			Verificar registros y asentar fecha y resultado de análisis

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
y en el plan CREHA.			
<ul style="list-style-type: none">• <i>Parámetros biológicos</i> Las Truchas están exentas de microorganismos, parásitos y toxinas			Verificar plan de muestreo, registros y asentar fecha y resultado de análisis
<ul style="list-style-type: none">• <i>Características Sensoriales</i> Trucha Fresca para congelar<ol style="list-style-type: none">1. Color brillante y mucílago incoloro.2. Exenta de daño.3. Estar completamente sin restos de vísceras y limpio. La pared del vientre (peritoneo) debe ser brillante, limpia, y adherida a la cavidad abdominal.4. Presentar piel uniforme, carne firme y elástica.5. Presentar agallas de color rojo o rosa brillante, mucosa clara. El olor de las mismas debe ser característico de la trucha fresca.			Verificar registros y asentar fecha

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de Valor
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA139

Versión: 01

Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>6. Estar exento de olores extraños. 7. No deben presentar ninguna de las alteraciones causadas por la difusión de sangre en la carne o coloraciones que denoten contaminación o alteración</p> <p>Trucha congelada</p> <ol style="list-style-type: none">1. Superficie: máximo 2% de quemadura por frío.2. Color: característico de la especie, sin presentar decoloraciones.3. Al descongelar, debe mantener las características del pescado fresco. <p>• <i>Defectos</i></p> <p>La Truchas están exentas de:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alteraciones de la carne			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. Desgarramiento del abdomen			
5. Vida útil <ul style="list-style-type: none">• Producto congelado (temperatura menor a igual a -18°C): 1 año			
ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE PROCESO			
Implementación de las Buenas Prácticas de Producción Acuícola (BPPA) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, su sigla en inglés)			Verificar registros, manual de calidad y asentar fecha
Condiciones del agua de cría 1. Temperatura : Para cultivo en crecimiento recomendable entre 7 a 18 °C			Registrar valores de los análisis y asentar fecha

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Para ovas y alevinos recomendable entre 7 a 13 °C 2. Oxígeno disuelto: Peces en crecimiento: Tasas mínimas: entre 5,5 a 6 mg/L. Huevos y alevinos: Tasas mínimas: entre 6 a 7 mg/L. 3. pH y alcalinidad: pH agua: entre 6.7 y 8.2. Alcalinidad (expresada como carbonato de calcio - CaCO ₃ -): Se recomienda valores mayores a 200 mg/L. 4. Dióxido de Carbono: Tasa máxima: menor a 2.0 ppm.			
Organización del área de producción primaria			Verificar el correcto mantenimiento y limpieza de todas las áreas.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Las áreas del establecimiento (reproducción y desove, incubación, pre-engorde, engorde y selección) deben estar bien delimitadas y separadas físicamente con el objeto de evitar contaminación, tanto química como biológica entre ellas			
Condiciones de Sanidad Contar con asistencia técnica que permita tener una cuidadosa observación de la manifestación de enfermedades y/o tratamiento de las mismas. Toda aplicación de fármacos y/o vacunas debe quedar registrada, justificando su uso, identificando el animal o grupo de animales donde se aplicó, vía de aplicación, duración del tratamiento, cantidades empleadas y			Verificar registros y asentar fecha

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
períodos de carencia, entre otros requisitos que fueran necesarios.			
Requisitos para el cultivo <ul style="list-style-type: none">• Habilitación SENASA• Otorgamiento de concesión de explotación acuícola vigente según autoridad de aplicación correspondiente.• Registro actualizado en RENSPA (SENASA).• Registro en RENACUA (Dirección de Acuicultura, MAGyP)• Sistema de Buenas Prácticas implementado demostrable al momento de la auditoría del Sello Alimentos Argentinos. Esta etapa contempla desde las ovas embrionadas hasta el pez de talla apta para el comercio.			Verificar registros, documentación y asentar fecha.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Características de la cosecha y transporte de la materia prima 1. Los peces cosechados se deben lavar con agua potable 2. El traslado a centros de faena y procesamiento, debe y dentro del mismo día de la cosecha 3. Temperatura de transporte de la materia prima: 0 y 2 °C			Verificar registros y asentar fecha
Condiciones de Faena y eviscerado El establecimiento que los procese debe estar en condiciones de realizarlo de manera inmediata a su			Verificar cumplimiento y asentar fecha Solicitar la habilitación SENASA para operar en este rubro. Verificar la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>recepción. En caso que no se pueda proceder rápidamente, deberán colocarse rodeados de hielo en recipientes limpios y almacenarse en cámaras de refrigeración, especialmente escogidos donde se los proteja de la intemperie con temperaturas elevadas y la contaminación por polvo, insectos o parásitos, entre otros. El pescado en hielo debe mantenerse en un frigorífico a temperatura cercana a la del hielo en fusión, no más de 24 hs.</p> <p>Los peces deben cumplir con un tiempo de ayuno antes de sacrificarlos mínimo de 24 hs.</p> <p>El eviscerado debe ser completo.</p> <p>Tras el eviscerado se debe realizar un intenso lavado del pescado con agua potable</p>			<p>Control (HACCP), desde la faena hasta el envasado y expedición del producto final. Verificar registros, manuales y asentar fecha</p> <p>Solicitar certificado de curso de manipuladores de alimentos al personal de proceso en contacto con el alimento.</p>
Especificaciones de descamado, desespinado y corte			Registrar modalidad de presentación y características. Asentar fechas

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Se contemplan distintas modalidades de presentación y características de las piezas, teniendo en cuenta las especificaciones y requerimientos del cliente.			
Condiciones de conservación y congelado <ul style="list-style-type: none">• Temperatura en el centro de la pieza congelada rápidamente: menor o igual a -18°C. Si se realiza glaseado debe ser declarado en packaging en porcentaje en peso total de la pieza			Verificar registros y asentar fecha.
Particularidades de envasado, almacenamiento y transporte Uso de guantes y barbijos durante el envasado. Todo vehículo utilizado para el transporte o traslado de pescado ya sea de cosecha a planta de proceso, o entre			Verificar y asentar fecha. Solicitar habilitación de SENASA. Verificar la correcta identificación de los productos con Sello, separado del resto de los productos sin éste.

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
plantas de proceso y destino, debe estar habilitado por el SENASA. El almacenamiento de producto congelado debe realizarse en cámaras con temperaturas inferiores a -18°C.			Verificar registros y asentar fecha
Trazabilidad Registrar todos los lotes que ingresen o salgan de cada sector dentro de la cadena de producción de trucha. Los establecimientos productores y procesadores deberán mantener al menos los siguientes registros: la documentación vinculada a actividades productivas y comerciales, cantidad de peces y/o cortes de su propiedad (identificación por lote o unidad productiva), por categoría e inventario general, registro de ingreso y egreso de peces			

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
y/o cortes según procedencia y fecha, destino del producto final.			
ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DE ENVASE			
Todos los envases que se utilicen deben ser aprobados por la autoridad competente. Ser resistentes a la manipulación, almacenamiento y distribución. Algunas posibles presentaciones para producto congelado a granel son: <ul style="list-style-type: none">- cajas de cartón corrugado conteniendo 5, 10 o 15 kg congelados individualmente y envasados en bolsas de polietileno (PE) que los protegen de las quemaduras por frío.- cajas de cartón corrugado conteniendo 5, 10 o 15 kg congelados con interfoliado.			Verificar registros y asentar fecha Asentar presentaciones utilizadas.

		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Las presentaciones congeladas distintas a la modalidad granel, pueden comercializarse en envases primarios transparentes que lo protegen de las quemaduras por frío y/o al vacío y con un envase secundario, por ejemplo: cartón.			

		Página 17
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de Valor
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA139

Versión: 01

Fecha: 12.06.2012

Conclusiones

--

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

		Página 18
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA139	Versión: 01	Fecha: 12.06.2012

Por la entidad auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 19
Firma Auditor	Aclaración	