

GUÍA DE VERIFICACIÓN PARA LA APLICACIÓN DE
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
EN LA INDUSTRIA CERVECERA

Ing. Martín Boan

Ing. Carolina Pérez

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

INTRODUCCIÓN E INSTRUCCIONES

Objetivo

El objetivo de esta "Lista de Verificación" es identificar fortalezas y posibles áreas de mejora para una fábrica de cerveza. Este documento tiene un Guía de preguntas que reflejan los criterios necesarios para implementar o cumplir con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se puede utilizar en todas las etapas de desarrollo e implementación de las BPM.

¿Por qué debería utilizar esta herramienta de evaluación? Para que pueda:

- reflexionar acerca de su operación en términos de BPM;
- para identificar cómo su operación se adecua a los requisitos del Código Alimentario Argentino.

Procedimiento

- Cómo utilizar esta lista de verificación como una herramienta de evaluación:
 - Revisar todos de los documentos específicos de la empresa (por ejemplo, procedimientos, registros, etc.). A continuación, hacer un recorrido exhaustivo del establecimiento, para verificar las condiciones de las instalaciones (exterior e interior) y observar las prácticas de los empleados.
 - Siga el flujo de los alimentos (desde la recepción de las materias primas hasta el despacho de producto terminado) para identificar sistemáticamente los criterios enumerados en la lista de verificación. Evaluar que puntos requieren mejora o no se han completado o implementado.
 - Indicar en la casilla correspondiente (SI, NO, o N/A). En comentarios, se deben detallar los motivos de las respuestas correspondientes a "NO" o "N/A".
 - Crear una acción correctiva para los puntos en los cuales se han contestado "NO". También es necesario crear e implementar documentos de auditoría y mantenimiento de registros con respecto a las acciones correctivas.

Seguimiento

Si la respuesta es "NO" a alguna de las preguntas, esto puede representar un vacío que debe abordarse. Si la respuesta es "N/A" esta actividad puede no ser aplicable actualmente, pero debe ser considerada en las futuras evaluaciones.

Desarrollo del Programa de BPM

Utilizar la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para el desarrollo o mejora de sus procedimientos.

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

Perfil de la Cervecería

Antes de comenzar a evaluar las BPM requeridas y/o ya implementadas en su cervecería, primero hay que reunir información de referencia actualizada y documentada.

Identificar:

- Los tipos de productos que fabrica, calibre (volumen de la botella o Keg), tipos de packaging (botella o Keg), etc..;
- Diferentes técnicas de proceso utilizadas en su cervecería;
- Personal clave;
- Número de empleados;
- Horas de operación.

También incluya cualquier información general acerca de su fábrica que pueda ser útil a la hora de determinar los recursos necesarios para desarrollar e implementar las BPM.

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

Lista de Verificación de BPM

La lista de verificación sirve para organizar la documentación, los estándares y programas existentes de la empresa, y empezar a considerar las áreas de mejora para cumplir con las BPM. Una vez finalizada la implementación sirve para demostrar su correcto funcionamiento y verificar la concientización y aplicación por parte del personal.

La persona identificada como responsable debe incluirse en el proceso de desarrollo de las BPM.

El programa de BPM debe incluir al menos los siguientes aspectos:

- Condiciones Edilicias
- Equipos
- Servicios
- Higiene en la Elaboración
- Mantenimiento, Limpieza, Desinfección y Manejo Integrado de Plagas
- Personal
- Almacenamiento y Transporte
- Control de Procesos y Producto
- Documentación

El programa de BPM deberá tener documentación y registros comprobatorios. Los procedimientos deben tener al menos la siguiente información: Objetivo, Alcance, Actividades, Responsabilidad, Frecuencia, Procedimiento Operativo Estándar, Documentos de Soporte. Desviaciones y Acciones Correctivas, Verificación.

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

CONDICIONES EDILICIAS

Las BPM establecen que los establecimientos elaboradores de cerveza se encuentren ubicados en zonas que estén exentas de peligros de contaminación ambiental, y cuyos alrededores e interior estén limpios y ordenados, y que ello se pueda comprobar en forma objetiva. Para tal fin, se recomienda que cada establecimiento disponga de las instrucciones de trabajo necesarias y pertinentes, y que efectúe el seguimiento correspondiente que permita verificar que los requisitos se cumplen.

A continuación se encuentra la lista de verificación de los puntos clave de las condiciones edilicias:

AREA EXTERNA

criterio	SI	NO	N/A	Responsable / Comentarios
¿El exterior de la fábrica de cerveza cumple los siguientes estándares?				
No se encuentra cerca de los peligros biológicos, químicos o físicos.				
No hay contaminantes ambientales.				
No hay drenajes inadecuados e inundaciones.				
No hay sitios de entrada de plagas.				
No hay evidencia de plagas.				
No hay riesgo de contaminación cruzada de operaciones adyacentes/compartidas.				
No hay riesgo de contaminación cruzada con desechos.				
Las vías de tránsito interno están pavimentadas.				
Los alrededores se encuentran bien mantenidos, limpios y ordenados.				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

AREA INTERIOR

Criterio	SI	NO	N/A	Persona Responsable / Comentarios
¿El interior de cervecería cumple los siguientes estándares?				
Se cumplen los códigos Municipales de construcción. (Planos aprobados)				
El diseño de la cervecería tiene flujo ordenado.				
No hay peligro de contaminación cruzada entre las materias primas y los productos terminados.				
Las instalaciones están bien construidas y mantenidas. (Pisos, paredes y techos)				
Los pisos y paredes son de material impermeable.				
Las cámaras donde se realice la fermentación están aisladas del medio exterior y provistas de instalaciones de ventilación y refrigeración.				
Los equipos están en condiciones sanitarias.				
La iluminación es adecuada, las luminarias son seguras y protegidas de rotura.				
La ventilación es adecuada.				
El área de producción está separada de las áreas de descanso y baños del personal.				
Contenedores de basura están identificados, son a prueba de fugas y cubiertos.				
Se eliminan los desechos secos				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

con una frecuencia definida.				
Se eliminan desechos húmedos diariamente.				
Las instalaciones, equipos y contenedores son limpiados y desinfectados con una frecuencia definida.				
No hay contacto directo con operaciones incompatibles (por ejemplo, industrias químicas cercanas).				
Hay un programa de mantenimiento edilicio adecuado y en ejecución.				
¿La limpieza y desinfección de las operaciones cumple con los siguientes estándares?				
Los cuartos de aseo son adecuados, iluminados, ventilados y cuentan con agua potable; corriente fría y/o caliente, dispensador de jabón; toallas descartables, los recipientes de residuos vaciados y limpiados con frecuencia.				
En caso necesario, los lavatorios de manos están situados cerca de la zona de elaboración.				
Las instalaciones y equipos de limpieza y desinfección se limpian fácilmente.				
Las instalaciones y los equipos de limpieza y desinfección están separados de las zonas de elaboración y almacenamiento.				
El agua potable tiene la temperatura correcta para la limpieza.				
Las ventanas y puertas son de				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

fácil limpieza.				
-----------------	--	--	--	--

EQUIPAMIENTO

Este requisito establece que todos los equipos que entren en contacto con los alimentos deben ser sanitarios y en condiciones adecuadas de conservación e higiene.

Es recomendable tener redactados y aplicados procedimientos operativos estandarizados de de operación (POE) y saneamiento (POES). Los primeros describen la metodología de operación de los equipos y procesos y las POES se refieren a las tareas de limpieza y desinfección en forma detallada. Como elemento comprobatorio se utilizan los registros.

Los productos químicos que se utilicen en la cervecería (limpiadores, desinfectantes, venenos, etc) deben estar rotulados y almacenados en una zona definida y bien señalizada. El personal que manipule dichas sustancias debe estar capacitado y autorizado.

Las personas identificadas en la columna de “Responsable” deben estar incluidas en el proceso de desarrollo del programa.

Criterio	SI	NO	N/A	Persona Responsable/ Comentarios
¿El criterio de diseño e instalación de los equipos de la cervecería cumple con los siguientes estándares?				
Los operadores tienen el equipamiento adecuado para manejar cada uno de los productos.				
¿Es el equipo adecuado para su uso? (molino, macerador, hervidor, enfriador, fermentador, etc).				
Los recipientes, macerador, hervidor, fermentadores, envases, etc, están construidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.				
Todas las superficies de contacto con el producto son accesibles para la limpieza, desinfección, mantenimiento e inspección. (Enfriadores,				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

cañerías, válvulas, etc).				
Hay instructivos de trabajo para el correcto uso de los equipos.				
Las superficies de contacto con el producto son lisas, no corrosivas, no absorbentes, no tóxicas y libres de picaduras o fisuras o grietas.				
Las superficies de contacto con el producto son de grado de alimenticio y están aprobadas.				
Hay Procedimientos operativos estandarizados de Saneamiento para los equipos.				
El operador tiene un programa de mantenimiento preventivo y eficaz, con procedimientos y registros.				
¿Los materiales de mantenimiento y calibración de los equipos utilizados en las operaciones cumplen los siguientes estándares?				
Materiales de mantenimiento están aprobados según sea necesario.				
Hay un programa eficaz de calibración, con procedimientos y registros para garantizar la seguridad y calidad de la cerveza.				
¿Hay estándares/criterios definidos sobre el mantenimiento y la calibración de equipos en la cervecería?				
¿Los dispositivos de monitoreo son calibrados periódicamente? (sensores de temperatura, sensores de presión,				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

termómetros, manómetros)				
¿Están las actividades de mantenimiento y calibración documentadas?				

SERVICIOS

Este requisito establece que los servicios utilizados en la cervecería que entren en contacto con el producto deben estar libres de contaminación con químicos, materiales extraños o microorganismos.

Es recomendable tener documentos que describan las instalaciones y características de los servicios, agua, vapor, refrigeración, gases comprimidos, electricidad, gas y efluentes.

El personal operativo de los servicios tiene que estar capacitado y autorizado debido a su potencial riesgo.

Las personas identificadas en la columna de "Responsable" deben estar incluidas en el proceso de desarrollo del programa.

Criterio	SI	NO	N/A	Persona Responsable/ Comentarios
¿El criterio de diseño e instalación y suministro de los servicios de la cervecería cumple con los siguientes estándares?				
Hay provisión de agua potable.				
El volumen de agua, temperatura y presión son suficientes para una correcta operación y saneamiento de la cervecería.				
Se dispone de protocolos de análisis de agua con una frecuencia determinada.				
El suministro de agua es confiable.				
La red de agua potable y no potable está bien señalizada.				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

Se realiza la limpieza y desinfección de tanques con una frecuencia definida				
Se recicla agua, hay un control sobre el mismo.				
Los filtros de agua son mantenidos con una frecuencia establecida.				
El glicol y otros refrigerantes son monitoreados y mantenidos en forma apropiada.				
El sistema de refrigeración está claramente identificado				
Los gases comprimidos utilizados en la cervecería provienen de una fuente segura.				
El aire y CO2 utilizados en el proceso son monitoreados mediante controles sensoriales y microbiológicos.				
El sistema de distribución de vapor está monitoreado.				
Las cañerías de vapor están identificadas.				
El sistema de instalación eléctrica está en buenas condiciones.				
Hay inspecciones sobre el sistema eléctrico.				
Hay sistema de protección eléctrico.				
El sistema de provisión de gas está en condiciones adecuadas. (Cañerías, llaves, controladores, etc.)				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

Hay una inspección periódica y registrada del sistema de gas utilizado en la cervecería.				
Los aparatos de presión están bien conservados y aseados. Los tubos cumplen con la exigencia oficial.				

HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

El objetivo de este requisito es asegurar que todas las operaciones del proceso de elaboración de cerveza se desarrollen de manera higiénica, desde la recepción de la materia prima hasta la obtención del producto final.

Comparado con otros alimentos, la cerveza es resistente a la contaminación con microorganismos patógenos debido a las condiciones adversas del producto. No obstante las escuelas cerveceras internacionales no descartan la potencial aparición de nuevos microorganismos patógenos y hacen hincapié en evitar las contaminaciones microbiológicas que alteran el perfil sensorial de la cerveza. A igual que cualquier producto es susceptible de contaminaciones físicas y químicas, las cuales deben ser controladas.

Los operarios que realicen la elaboración deben estar capacitados y supervisados. Todos los procesos deben estar documentados y mantener los registros como evidencia.

Las personas identificadas en la columna de "Responsable" deben estar incluidas en el proceso de desarrollo del programa.

Criterio	SI	NO	N/A	Persona Responsable/ Comentarios
¿El criterio de higiene de la elaboración cumple con los siguientes estándares?				
La cervecería cuenta con un procedimiento de recepción y control de materias primas.				
La cervecería cuenta con el listado de productos elaborados y sus especificaciones.				
La cervecería cuenta con medidas adecuadas para evitar la contaminación cruzada.				
La cervecería usa agua potable.				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

La elaboración es realizada por personal capacitado y supervisado por personal técnico.				
Hay instructivos de operación en cada etapa del proceso incluido el envasado.				
La cervecería cuenta con los controles adecuados en cada etapa de elaboración.				
La cervecería tiene un procedimiento envasado.				
El envase utilizado es aceptado por la legislación existente.				
Las operaciones de reciclado de envases están documentadas.				
Los registros se mantienen por un período de tiempo superior al de la vida útil de la cerveza.				

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO

Las materias primas y los productos terminados se deben almacenar y transportar en condiciones que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envase.

Durante el almacenamiento se debe ejercer una inspección periódica de los productos terminados.

Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Criterio	SI	NO	N/A	Persona Responsable/ Comentario
Se verifica la limpieza y mantenimiento de los vehículos de carga y descarga que entran a la cervecería.				
Se supervisa las tareas de carga				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

y descarga.				
¿Se está supervisando la condición de los ingredientes entrantes, producto terminado y materiales de envasado?				
¿Se están documentando la condición de los ingredientes entrantes, producto terminado y materiales de envasado?				
¿Se está supervisando la condición de áreas de almacenamiento?				
¿Se están documentando la condición de áreas de almacenamiento?				
¿Existen normas y criterios definidos sobre el transporte de ingredientes, producto terminado y materiales de envasado a y de la cervecería?				
¿Existen normas y criterios definidos sobre el almacenamiento en la fábrica de cerveza?				
Los criterios de recepción, carga y descarga cumplen los siguientes requerimientos.				
El empleado designado inspecciona el vehículo portador de las materias primas, materiales o producto para asegurar su limpieza y mantenimiento, control de plagas y cualquier tipo de contaminación.				
Cargas aceptadas se identifican por lote o código de trazabilidad.				
Cargas cuestionables se separan en espera de la verificación y liberación o rechazo.				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

Se tienen registros de los controles efectuados.				
Se documentan los procedimientos de recepción incluyendo los pasos y especificaciones de materiales.				
Los registros de transporte están documentados y archivados.				
¿El almacenamiento de materias primas, materiales y producto terminado cumplen los siguientes requisitos?				
Los productos terminados (kegs y botellas) se almacenan en áreas limpias.				
Toda la cerveza y productos no alimentarios son manipulados y almacenados para evitar daños, deterioro y contaminación.				
Todos los productos químicos son aprobados según sea necesario.				
Las materias primas, materiales y producto terminado se inventarian y se manejan en base a first in first out.				
Los productos devueltos, defectuosos o sospechosos están identificados y en una zona aislada hasta que se tomen decisiones.				
¿Los materiales de envase y contenedores cumplen los siguientes requisitos?				
Todo envase, materiales de embalaje y contenedores están aprobados según sea necesario.				
Los materiales de envase están en buenas condiciones				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

Los materiales de envase y contenedores son manipulados y almacenados para prevenir la contaminación biológica, química o física (por ejemplo, metal) del producto				
¿Los criterios de carga y de envío cumplen con los siguientes estándares?				
Los vehículos son inspeccionados antes a la carga.				
Los vehículos se cargan para prevenir daños y contaminación de la cerveza.				
La cerveza es transportada con alimentos o productos compatibles.				

Personal

El primer paso para la implementación de BPM es la capacitación del personal porque tienen un impacto directo en la calidad y seguridad de los alimentos. La capacitación debe ser continua y permanente y cubrir aspectos relacionados con la higiene personal, manipulación higiénica de los alimentos, documentación, metodologías de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.

El personal en contacto con los alimentos debe tener un control anual de su estado de salud. Se debe comprobar la ausencia de enfermedades contagiosas o heridas expuestas.

La persona identificada en la columna de "Responsable" debe participar en el proceso de desarrollo del programa.

Criterio	SI	NO	N/A	Persona Responsable/ Comentarios
El personal de la cervecería que está en contacto con la cerveza reúne los siguientes requisitos?				
La empresa debe proporcionar capacitación sobre higiene personal y manipulación higiénica de los alimentos				

Cervecería: Bierlife	Título: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

(instrucción adecuada y continua) con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.				
El personal competente supervisa la preparación higiénica y el manipuleo de la cerveza.				
Existe una rutina de supervisión y auditorías que garantizan que los empleados cumplen con los procedimientos de higiene y conducta personal y bpm.				
Existen carteles indicadores de lavado de manos, uso de indumentaria y buena conducta higiénica y personal.				
Los trabajadores y visitantes cumplen con las normas sobre ropa limpia, restricciones del pelo, guantes limpios, lavado de manos adecuado, buenos hábitos personales, uso de joyas y otros efectos personales.				
Los empleados tienen libreta sanitaria.				
La empresa ha desarrollado e implementado normas sobre lesiones, enfermedades transmisibles y enfermedad.				

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Este requisito es fundamental en la prevención de contaminaciones y enfermedades transmitidas por alimentos, por lo que el cumplimiento de sus normas y procedimientos tienen un impacto directo en los aspectos sanitarios y operativos de la fábrica.

La limpieza y desinfección son dos procesos diferentes. La limpieza es la eliminación de todo tipo de suciedad, polvo, basura, residuo de mosto, piedra cervecera, depósitos de proteínas, etc. La desinfección es la reducción de la cantidad de microorganismos en una superficie a niveles considerados seguros.

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

Se debe contar con un programa escrito de limpieza y desinfección (edificio, equipos y utensilios) que incluya, responsables, métodos y frecuencias, seguimiento y control del cumplimiento del mismo.

El manejo integrado de plagas es un sistema de gestión que permite minimizar en forma proactiva la incidencia de todo tipo de plagas (moscas, ratas, aves, etc). La cervecería debe contar con un programa escrito para el control de plagas que incluya, identificación de la plaga, productos, métodos y procedimientos de control y eliminación, hoja de seguridad de productos, etc.

El personal operativo de la limpieza, desinfección y control de pestes tiene que estar capacitado y autorizado debido a su potencial riesgo.

Las personas identificadas en la columna de "Responsabilidad" que deben incluirse en el proceso de desarrollo del programa.

Criterio	SI	NO	N/A	Person Responsible/ Comment
¿El programa de higiene y desinfección cumple los siguientes estándares?				
La cervecería tiene un plan maestro de mantenimiento, limpieza y desinfección desarrollado y de aplicación efectiva.				
Edificio, equipos, utensilios y las instalaciones físicas son mantenidas en condiciones sanitarias.				
La aplicación del programa de limpieza y desinfección no contamina la cerveza o superficies en contacto con el producto. (Residuos)				
Hay un programa de limpieza y desinfección escrito en el puesto de trabajo, incluyendo a empleados responsables e instrucciones de limpieza para cada sección del edificio, equipos y utensilios.				
Las POES son claras y precisas.				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

Los registros de limpieza y desinfección son archivados para referencia.				
El programa de limpieza y desinfección incluye la capacitación adecuada de gerente/supervisor y empleados.				
¿Los agentes de limpieza y desinfección de las operaciones cumplen con los siguientes requisitos?				
Se utiliza el agente de limpieza adecuado y debidamente autorizado.				
Se utilizan las instrucciones del fabricante, concentración y procedimiento. Se siguen los pasos de limpieza y desinfección recomendados.				
Se siguen los procedimientos adecuados para la adquisición, almacenamiento, mantenimiento de los equipos de aplicación y eliminación de agentes de limpieza.				
Los criterios de control de plagas en la cervecería cumple los siguientes requisitos?				
Existe un programa de prevención y control de plagas que minimiza la entrada de las mismas.				
Los productos para la eliminación de plagas están permitidos y son adecuados.				
Los productos utilizados están debidamente rotulados y almacenados. A igual que los				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

equipos de aplicación.				
El personal involucrado al MIP está debidamente capacitado.				
Existe un programa de monitoreo y supervisión que incluye controles regulares, el uso de plaguicidas y eliminación de plagas del lugar.				
El programa de prevención de plagas y el programa de control de plagas se aplican eficazmente y están registrados.				
Las actividades de control de plagas son completadas por una empresa contratista o externa?				
Las actividades de control de plagas son completadas por la cervecería?				
Las actividades del MIP están debidamente documentadas (es decir, contratos con terceros, procedimientos, etc.)?				

Bibliografía:

Capitulo II, Código Alimentario Argentino.

Self Assessment Tool, Brewers Association of Canada. November 2009.

IRAM 14102: 2007. Industria de Alimentos Buenas Prácticas de Manufactura.

IRAM 14103. Industria de Alimentos. Guía para la implementación y aplicación de buenas prácticas de manufactura

Guía para la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en Bodegas.

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM	
	Completado por: Oscar Benitez	Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan	Fecha: 1/07/19

CONTROL DE PROCESOS Y PRODUCTOS

Se recomienda que la Cervecería instrumente los controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida (EBC ó ASBC), que considere necesario, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

Los controles de procesos, productos intermedios y finales son útiles para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Es responsabilidad de la cervecería realizar, registrar y verificar los controles de procesos y productos para asegurar la inocuidad de la cerveza. Si se detectan desvíos se deben tomar medidas correctivas si fueran necesarias.

DOCUMENTACIÓN

La documentación es una parte esencial de las buenas prácticas de manufactura. La misma tiene que ser una herramienta efectiva para el funcionamiento y control de la cervecería y sus productos. Se sugiere la redacción de un manual de BPM acorde al tamaño de la cervecería. La documentación debe ser sencilla pero efectiva. La trazabilidad de un lote es fundamental ante cualquier reclamo, mediante la misma se debe conocer la historia, identificar y localizar los productos que no satisfagan las especificaciones de la cervecería.

Criterion	SI	NO	N/A	Persona Responsable/ Comentarios
Recordar las actividades en sus operaciones de cumplan las siguientes normas?				
¿Existe un manual de BPM?				
Hay control de la documentación.				
Hay un diseño de registros.				
Hay procedimientos operativos y de limpieza y desinfección están documentados.				
El procedimiento de recolección de producto está documentado?				
Hay un método para rastrear el origen y la ubicación de productos y materiales)?				
Tiene un método de seguimiento				

Cervecería: Bierlife	Titulo: Lista de Verificación de BPM		
	Completado por: Oscar Benitez		Fecha: 1/07/19
	Aprobado por: Martin Boan		Fecha: 1/07/19

de materia prima o material de embalaje a través del proceso?				
¿Existe un procedimiento de queja del cliente?				