



FORMACIÓN EEUU INSPECTORES Y SUPERVISORES

2021

MÓDULO 6. PARTE PRÁCTICA INSPECTORES

**REGISTRO DE LOS CONTROLES OFICIALES
APLICACIÓN QUAESTOR
(interacción inspector/empresa)**

15-16 de Junio



01. Controles Regulares

02. Cotejos básicos

03. Análisis de Muestras

04. Registro incumplimiento

01. CONTROLES REGULARES – Registro General de Verificación (PLANTA – REGISTROS – lo que sucede un día)

SPS

SSOP

HACCP

Control
Producto

Revisión
Preenvío

- **06D01 . “Itinerario en planta” – observación directa es el componente de inspección importante.** Algunos SPS tienen registros asociados
- **PREOPERATIVOS / OPERATIVOS (01B01; 01B02; 01C01; 01C02)** inspección preferente por observación directa **indicador aplicación y monitorización lotes EEUU**
- Procedimiento APPCC 01 (5 indicadores - preferente **verificación**)
- Procedimiento APPCC 02 (ver PCC producción)
- Miscelánea aditivos, etiquetado, contaminación fecal, Listeria, etc.....
- **Etiquetado EEUU** es procedimiento de inspección preferente por observación directa
- Ante emisión de certificados de tránsito y ante emisión de certificados de exportación directa.

QUAESTOR

Registro General de Verificación

Establecimiento	Inspector	Parámetro	Valoración	Advertencias	Seguimiento	Fecha	Estado
EMBUTIDOS FERMÍN S.L. Nº 2	[Redacted]	Registros	Correcto	No tiene Advertencias	No tiene Seguimientos	26/05/2021	Finalizado

EVALUACIÓN DEL DÍA

¿Por qué Cumple?

Observaciones: Registros

Observación Directa
(máximo 2.000 caracteres por celda)

Área de la instalación (SPS; PNCH)/PCC(APPCC)*	Evidencias observadas*	Registro operador	Hora* (hh:mm)	Advertencias	Seguimiento

Revisión de Registros
(máximo 2.000 caracteres por celda)

Registros verificados*	Evidencias observadas en el periodo muestreado*	Hora(hh:mm)	Advertencias	Seguimiento
Monitorización PCC 2B, lote: 12121, de 24/05/2021.	El registro se cumplimenta adecuadamente, se registran valores reales y no se observan manipulaciones, poniendo en evidencia la observación directa del PCC. Consta la fecha y nº de lote en cada caso, orden de los TTºs realizados (32), los productos tratados y su lote, la relación tiempo y Tª de cada TTº, constando la hora de entrada y de salida del TTº, con el tiempo total del mismo, así como la Tª al inicio, al final y en tres momentos durante el TTº. Cada TTº está validado, indicando el resultado (correcto) y constando la fecha y hora de dicha validación, así como las iniciales del responsable. Se cumplieron los límites críticos. Se han verificado por un miembro del equipo de calidad, diferente al que cumplimentó el registro. Constan fecha y firma.	09:47		

02. COTEJOS BÁSICOS – DISEÑO (no un día) (criterios higiene de proceso – implementación)

SSOP

- 01A01 Diseño del programa (anual / reevaluación equipos, personal etc..)

HACCP

- 03 letra 01 (anual por categoría de proceso/ reevaluación cambios formulación incluso implican cambios de categoría de producto)

Listeria

- Anual (una empresa puede tener referencias en distintas alternativas)

**Criterios
Higiene
proceso**

- Diseño
- Implementación

**Conservas
cárnicas**

- No incorporadas
- LISTAS DE PREGUNTAS – EVIDENCIAS QUE SUSTENTAN PORQUE CUMPLE

03. ANALISIS DE MUESTRAS

Salmonella

Listeria

**Determinación
especies**

- **Set 50 muestras (esponja canales)**
- **Producto**
- **Esponja (FCS, NFC)**
- **Indicadores /producción EEUU**
- **Productos picados**

04. REGISTRO DE INCUMPLIMIENTO

**Registro
General Verificación**

Cotejos Básicos

Análisis de muestras - RGV

- REGISTRO DE DEFICIENCIAS
- PERSONA NOTIFICADA
- PARTE DEL SISTEMA IMPLICADO
- DESCRIPCIÓN INCUMPLIMIENTO
- RESPUESTA INMEDIATA
- ACCIONES PLANEADAS
- Observaciones (interacción inspectores)
- Cierre del registro de deficiencias

QUAESTOR



¿ARE YOU READY?

poco tiempo

mucho que contar