

LISTA DE CHEQUEO PROCESO QUESO DE HOJA MUNICIPIO DE GUICAN		FECHA:22/04/2022
		VERSIÓN:001

Nombre de la empresa:
Represéntate legal:
Responsable:

Numeral	Aspectos a identificar	Cumple	No cumple	Observaciones
1	¿La empresa cuenta con zonas de desinfección?			
2	Se hace una debida desinfección de los utensilios y utilizados en el proceso.			
3	Se tiene controles en la recepción de la materia prima.			
4	Se le realiza una inspección a la materia prima.			
5	Se hacen análisis fisicoquímicos para controlar la calidad de la m.p.			
6	Se utilizan los equipos adecuados para el proceso.			
7	Las instalaciones son las adecuadas para el proceso.			
8	Existe maquinaria y equipos en la empresa.			
9	Durante el proceso se tiene un control.			
10	El proceso de cuajado es el adecuado.			
11	Se lleva un control de temperaturas.			
12	Se lleva un control en los tiempos del proceso.			
13	El suero del queso es utilizado para otro proceso.			
14	El molde del queso es el apropiado para esta parte del proceso.			
15	Se tiene estandarizado el tamaño del molde.			
16	Se utiliza una prensa adecuada para esta etapa.			
17	El tiempo de prensado siempre es el mismo.			
18	En el salado del queso se usa alguna formulación.			
19	El tiempo del salado es el adecuado.			
20	La hoja para envolver el queso se le hace un proceso de desinfección.			
21	Cuentan con proveedores de las hojas.			
22	Las personas que trabajan en la empresa tienen conocimientos en el área de alimentos.			
23	Cuentan con certificados de manipulación de alimentos.			
24	Las instalaciones están ubicadas lejos de focos contaminantes.			
25	Cuenta con instrumentos en acero inoxidable			