

	LISTA DE VERIFICACION CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA				CODIGO	
	FECHA	Nro.			CR-FO-04	
		Versión			1	
AREA		RECEPCION DE MATERIA PRIMA				
Ítem	Cumple	No Cumple	N/A	Objeto De Medición	Observaciones	Responsable
Toda la carne y los productos cárnicos que se reciben provienen de establecimientos o granjas con BPM y certificado de vacunas				Guía de movilización		
El transporte presenta la documentación				Guía de movilización		
La carne en su transporte cumple con la temperatura adecuada				Termómetro		
El personal que lo transporta cumple con los EPP				Gorro, Tapabocas, Botas, delantal,		
				Guantes, Overol blanco.		
La recepción de la carne se realiza evitando la contaminación de la misma				Transporte humano		
AREA		DESPOSTE				
Que el cumpla con los sellos de sanidad				Sellos sanidad		
Tenga el color adecuado (rosado claro)				Visual		
Temperatura adecuada				Termómetro		
Que cumpla con el peso que viene especificado en la planilla				Bascula		
AREA		ALMACENAMIENTO				
Separación adecua				Visual		
Limpieza adecuada				Visual		
Temperatura del congelador				Termómetro anclado al congelador o control de temperatura		
Desinfección del congelador				Visual		
AREA		VENTA				
Buena manipulación				Certificado de manipulación de alimentos		
Temperatura adecuada				Termómetro		
Peso adecuado				Gramera		
Color de la carne				Visual		
Olor de la carne				Olfato		