



Prácticas recomendadas de fabricación actuales

Lista de comprobación para la inspección de establecimientos de alimentos con medicamentos para animales (21 CFR 225)

Establecimiento																				
Nombre del establecimiento		Número de teléfono		Número de licencia/registro																
Nombre de la persona encargada		Cargo de la persona encargada		Correo electrónico																
Dirección		Ciudad	Estado	Código postal																
Tipo de procesamiento	Tipo de animal	Ingrediente		Tipo de establecimiento																
<input type="checkbox"/> Extrusión <input type="checkbox"/> Calentamiento <input type="checkbox"/> Molienda <input type="checkbox"/> Mezcla <input type="checkbox"/> Peletización <input type="checkbox"/> Refrigeración <input type="checkbox"/> Transformación <input type="checkbox"/> Salvamento <input type="checkbox"/> Rolado <input type="checkbox"/> Procesado térmico <input type="checkbox"/> Otros: _____ _____ _____	<input type="checkbox"/> Cerdos <input type="checkbox"/> Pollo de engorde <input type="checkbox"/> Iniciador <input type="checkbox"/> Ponedores y reproductores <input type="checkbox"/> Pavos <input type="checkbox"/> Carne de vacuno <input type="checkbox"/> Lácteos <input type="checkbox"/> Equinos <input type="checkbox"/> Todas las existencias <input type="checkbox"/> Cabra <input type="checkbox"/> Ovejas <input type="checkbox"/> Patos/gansos <input type="checkbox"/> Pescado <input type="checkbox"/> Conejos <input type="checkbox"/> Aves silvestres <input type="checkbox"/> Fórmulas a medida	<input type="checkbox"/> Alfalfa <input type="checkbox"/> Aminoácidos <input type="checkbox"/> Productos de animales <input type="checkbox"/> Harina de huesos y carne (equino/porcino) <input type="checkbox"/> Harina de huesos y carne (bovino) <input type="checkbox"/> Cebada <input type="checkbox"/> Afecho <input type="checkbox"/> Conservantes <input type="checkbox"/> Cítrico <input type="checkbox"/> Semilla de algodón <input type="checkbox"/> Destiladores <input type="checkbox"/> Medicamentos y alimentos con medicamento <input type="checkbox"/> Enzimas <input type="checkbox"/> Grasas y aceites <input type="checkbox"/> Fermentación <input type="checkbox"/> Subproductos alimentarios humanos <input type="checkbox"/> Sorgos en grano <input type="checkbox"/> Lespedeza <input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Marino <input type="checkbox"/> Leche <input type="checkbox"/> Mineral <input type="checkbox"/> Varios <input type="checkbox"/> Melaza <input type="checkbox"/> Nitrógeno no proteico <input type="checkbox"/> Avena <input type="checkbox"/> Otras semillas oleaginosas <input type="checkbox"/> Aditivos técnicos <input type="checkbox"/> Residuos animales procesados <input type="checkbox"/> Arroz <input type="checkbox"/> Centeno <input type="checkbox"/> Cribado <input type="checkbox"/> Soja <input type="checkbox"/> Propósito especial <input type="checkbox"/> Vitaminas <input type="checkbox"/> Trigo <input type="checkbox"/> Levadura	<input type="checkbox"/> Fabricación <input type="checkbox"/> Distribución <input type="checkbox"/> Proceso <input type="checkbox"/> Traslado <input type="checkbox"/> Envasado/reenvasado <input type="checkbox"/> Garante <input type="checkbox"/> Bodega <input type="checkbox"/> Otros: _____ <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de producto</th> <th>Tipo de almacenamiento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> Crudo</td> <td><input type="checkbox"/> Ambiente</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Seco</td> <td><input type="checkbox"/> Refrigerado</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> LACF</td> <td><input type="checkbox"/> Congelados</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Bocadillo</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Otros: _____</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contenedores o vehículos de transporte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> Propio</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> N/C</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Tercero: _____</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de producto	Tipo de almacenamiento	<input type="checkbox"/> Crudo	<input type="checkbox"/> Ambiente	<input type="checkbox"/> Seco	<input type="checkbox"/> Refrigerado	<input type="checkbox"/> LACF	<input type="checkbox"/> Congelados	<input type="checkbox"/> Bocadillo		<input type="checkbox"/> Otros: _____		Contenedores o vehículos de transporte	<input type="checkbox"/> Propio	<input type="checkbox"/> N/C	<input type="checkbox"/> Tercero: _____
Tipo de producto	Tipo de almacenamiento																			
<input type="checkbox"/> Crudo	<input type="checkbox"/> Ambiente																			
<input type="checkbox"/> Seco	<input type="checkbox"/> Refrigerado																			
<input type="checkbox"/> LACF	<input type="checkbox"/> Congelados																			
<input type="checkbox"/> Bocadillo																				
<input type="checkbox"/> Otros: _____																				
Contenedores o vehículos de transporte																				
<input type="checkbox"/> Propio																				
<input type="checkbox"/> N/C																				
<input type="checkbox"/> Tercero: _____																				
Inspección																				
Nombre del inspector principal		Cargo del inspector principal		Fecha de la inspección																
Nombre del inspector acompañante		Cargo del inspector acompañante		Horas de inspección																
<p>Por la presente se notifica la inspección de conformidad con la <u>RCW (Código Revisado de Washington) 15.53.9024(1)</u></p> <p><u>RCW 15.53.9024</u> Inspecciones de instalaciones, vehículos, equipos, etc.; verificación de registros y procedimientos; notificaciones; muestras oficiales; ordenanzas autorizadas.</p> <p>(1) Con el propósito de hacer cumplir este capítulo, y para determinar si se han cumplido sus disposiciones, lo que incluye si una operación está sujeta a dichas disposiciones, los inspectores debidamente designados por el director, previa presentación de las credenciales apropiadas, y una notificación por escrito al propietario, operador o agente a cargo, están autorizados (a) a entrar, durante las horas normales de trabajo, a cualquier instalación dentro del estado en la que se fabriquen, transporten, procesen, envasen, distribuyan o mantengan para su distribución alimentos comerciales para animales, o a entrar a un vehículo que se utilice para transportar o mantener dichos alimentos; y (b) a inspeccionar en momentos razonables y dentro de límites razonables y de manera razonable, las instalaciones, o vehículos y todo el equipo pertinente, materiales terminados y no terminados, contenedores, etiquetado y registros. La inspección podrá incluir la verificación solo de los registros y procedimientos de producción y control que sean necesarios para determinar el cumplimiento de este capítulo y sus normas.</p> <p><u>WAC (Código Administrativo de Washington) 16-250-148</u> Prácticas recomendadas de fabricación actuales y análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo. El departamento adopta las siguientes regulaciones federales como prácticas recomendadas actuales de fabricación:</p> <p>(1) Las regulaciones que establecen las prácticas recomendadas de fabricación para los alimentos con medicamentos de tipo B y C, publicadas en la sección 225.1 a 225.202 del título 21 del CFR.</p> <p>(2) Las regulaciones que establecen las prácticas recomendadas de fabricación para los productos con medicamentos de tipo A, publicadas en la sección 226.1 a 226.115 del título 21 del CFR.</p> <p><u>WAC 16-250-164</u> Directiva sobre alimentación de uso veterinario.</p> <p>(1) El departamento adopta las definiciones de la sección 558.3(b) del título 21 del CFR.</p> <p>(2) El departamento adopta los requisitos de la sección 558.6(b) del título 21 del CFR: medicamentos de la directiva sobre alimentos de uso veterinario.</p>																				

Si se marca la casilla NO, CDI o AT para alguna pregunta, explíquelo en la sección Comentarios.

I. Personal							Esta sección abarca la responsabilidad de la dirección y de los empleados para garantizar que los alimentos con medicamentos sean seguros.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	¿Comprenden los empleados que participan en la fabricación de alimentos con medicamentos, en qué consisten los procesos de fabricación o control que llevan a cabo, incluida la ubicación y el uso adecuado del equipo?*
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿Existe un programa para evaluar y supervisar a los empleados de forma continua?*
II. Edificios y terrenos							Esta sección abarca los terrenos exteriores y el tamaño general, la construcción, el mantenimiento y la limpieza de los edificios.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	¿Existe espacio adecuado para la recepción, procesamiento, fabricación y almacenamiento de los alimentos con medicamentos?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿Hay acceso para realizar las tareas rutinarias de mantenimiento y limpieza del equipo?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.	¿Las instalaciones están construidas y mantenidas de forma que se minimice la infestación de bichos y plagas?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.	¿Se observa una limpieza adecuada en el molino; sin restos de barreduras, sacos rotos o polvo acumulado que pueda contaminar al alimento?*
III. Equipo							Esta sección abarca los requisitos del equipo utilizado.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	¿Es capaz el equipo de producir alimentos con medicamentos de la potencia, seguridad y pureza deseadas?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿Está el equipo diseñado, construido, instalado y mantenido para facilitar la inspección y el uso de los procedimientos de limpieza? ¿Y para evitar que los lubricantes y refrigerantes se conviertan en aditivos inseguros?*
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.	¿Se mantiene el equipo razonablemente limpio y ordenado?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.	¿Las básculas y los dispositivos de medición de líquidos son de tamaño, diseño, construcción, precisión y exactitud adecuados para los fines deseados? ¿Se verifica la precisión al menos una vez al año?*
IV. Zonas de trabajo y almacenamiento							Esta sección abarca el almacenamiento de productos químicos.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	¿El área de trabajo y el equipo para la producción o almacenamiento de alimentos con medicamentos o sus componentes no se utilizan para la fabricación o almacenamiento de fertilizantes, herbicidas, insecticidas, fungicidas, rodenticidas y otros pesticidas, a menos que dichos artículos estén aprobados para su uso en la fabricación de alimentos para animales?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿Las zonas de trabajo y el equipo utilizados para la producción o el almacenamiento de alimentos con medicamentos o sus componentes están separados físicamente de las zonas de trabajo y el equipo utilizados para la fabricación de alimentos para animales?*
V. Componentes							Esta sección abarca los procedimientos, el almacenamiento y el control de inventario de los medicamentos para animales.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	¿Se han establecido, adecuado y mantenido procedimientos para la identificación, el almacenamiento y el control del inventario?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿Se almacenan los productos envasados del tipo A y los alimentos para animales del tipo B en las zonas designadas y en sus envases originales cerrados?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.	¿Se identifican y almacenan los productos de tipo A y los alimentos para animales de tipo B a granel de forma que se mantenga su identidad, potencia, calidad y pureza?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.	¿Se utilizan todos los productos de tipo A y los alimentos para animales de tipo B de acuerdo con las instrucciones de mezcla de su etiqueta?
VI. Pruebas de laboratorio							Esta sección abarca los controles de laboratorio para verificar y documentar la potencia adecuada.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	Cuando los resultados de laboratorio indican que un alimento con medicamentos no está dentro de los límites permitidos, ¿la empresa investiga y lo corrige de inmediato?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿Se conservan los registros de la investigación y de las acciones correctivas en las instalaciones durante al menos un año?
VII. Procedimientos de limpieza del equipo							Esta sección abarca los procedimientos para garantizar una potencia adecuada y evitar la contaminación.
SÍ	NO	CDI	AT	N/O	N/C		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	¿Se han establecido y utilizado procedimientos de limpieza adecuados para todo el equipo utilizado en la producción y distribución de alimentos con medicamentos para evitar la contaminación insegura de los alimentos con y sin medicamentos?
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	¿La empresa utiliza irrigación?* ¿El material de irrigación está identificado, almacenado y se utiliza de forma segura?*
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.	¿La empresa utiliza la secuenciación?* ¿Se diseñó para evitar la contaminación antes del primer uso?*

* Solo se requiere para las fábricas de alimentos con medicamentos autorizadas por la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos)

Comentarios

Otras actividades realizadas por la instalación:

Posterior a la inspección

Se revisaron las observaciones y hallazgos con la persona encargada. Los siguientes puntos son los convenidos entre esa persona y el inspector del WSDA (Departamento de Agricultura del Estado de Washington).

Nombre del inspector

Firma del inspector principal

Fecha