



**Universidad de Concepción del Uruguay – Centro Regional Rosario
Facultad de Ciencias Agrarias**

Licenciatura en Bromatología – 4to. año

Tesina – Informe Final

“Influencia de la implementación del Sistema HACCP en la inocuidad de las harinas de vísceras de aves.”

Alumna: Nadj, Sabina Leonor

2016

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar se debe reconocer a la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Concepción del Uruguay, institución en la que me formé y gracias a la cual hoy en día tengo una profesión. Sin dicha formación y el compromiso por parte de los directivos, coordinadores y demás personal, no hubiera sido posible mi desarrollo profesional.

En segundo lugar, reconozco la oportunidad que me brindó la empresa en la que actualmente me desempeño, al abrir sus puertas y poner a mi disposición la documentación y los recursos para llevar a cabo la investigación.

También debo reconocer el trabajo que realizaron mis directoras de tesina, quienes dispusieron de su tiempo libre para ayudarme y asesorarme con su experiencia y conocimientos; a mi jefa, que además de serlo, es una gran compañera, un ejemplo de vida y una colega, quien desinteresadamente me brindó y lo sigue haciendo, día a día, todas las herramientas para mi desempeño profesional.

Por último, y no menos importante, debo agradecer en forma especial a mi familia. Mi padre y madre, quienes me sostuvieron durante la carrera y me dieron toda la confianza para mi maduración y crecimiento académico; a mi hermana, quien me acompañó en la convivencia, y siempre hizo hasta lo imposible para alentarme, apoyarme y ayudarme en este camino, como siempre lo hizo siendo mi compañera de vida.

ÍNDICE	Página
Agradecimientos.....	1
Título	3
Resumen.....	3
Introducción.....	4
Justificación.....	4
Antecedentes.....	4
Problema.....	8
Hipótesis.....	8
Objetivos.....	8
Marco teórico.....	9
Materiales y métodos	12
Referente empírico.....	12
Tipo de investigación y diseño.....	12
Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	12
Procedimientos.....	13
Discusión.....	15
Conclusión.....	16
Anexos	17
Anexo I.....	18
Anexo II.....	55
Anexo III.....	64
Anexo IV.....	86
Anexo V.....	87
Anexo VI.....	88
Bibliografía.....	89

TÍTULO

Influencia de la implementación del Sistema HACCP en la inocuidad de las harinas de vísceras de aves.

Resumen del Proyecto

En la presente investigación se realiza un análisis de las harinas de vísceras de aves en cuanto a los peligros biológicos presentes en las mismas (*Salmonella* spp.), para determinar la incidencia de la implementación del Sistema HACCP en su inocuidad, en ByProt® (planta de subproductos de Grupo Motta).

Para esto es necesario seguir los siete principios del HACCP, a través de la secuencia de los 12 pasos que serán detallados posteriormente.

Se lleva a cabo un estudio del tipo correlacional experimental, en donde se realizarán los análisis (presencia/ausencia de *Salmonella* spp. en 25 gr.) previo a la implementación de dicho Sistema, en alguna ocasión en la que el proceso se desvíe de los parámetros establecidos, y posteriormente, cuando el proceso se encuentre bajo control según lo determinado en el Manual de HACCP. Dichos análisis son realizados por personal calificado que se encuentra a cargo del laboratorio interno de la empresa, el cual se encuentra acreditado por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA).

Se comparan los resultados de dichos análisis y observaciones, con lo que se pretende demostrar la garantía que da la implementación del Sistema en la inocuidad de dicho producto, justificando así la importancia que se le debe dar a la gestión del mismo.

INTRODUCCIÓN

Justificación

El conocimiento de la influencia de la implementación del Sistema HACCP en la elaboración de harinas de vísceras de aves y la inocuidad lograda, tomando como principal peligro la *Salmonella* spp., concientizará a las empresas encargadas de la fabricación de este tipo de productos sobre la importancia de la aplicación de un sistema de calidad orientado a la prevención de los peligros.

Este sistema, basado en un gran porcentaje en las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, además de la determinación de aquellos puntos en la producción más críticos y sobre los que se tiene que llevar un control estricto, garantizará que los alimentos balanceados que consuman los animales sean inocuos. Esto permitirá proteger la salud de ellos, como de las familias a cargo, teniendo en cuenta fundamentalmente a los niños; éstos son una población susceptible y se los debe contemplar reconociendo la criticidad del problema que se generaría de lo contrario.

Puntualmente se seleccionan las harinas de vísceras ya que son uno de los subproductos cuyo destino es la elaboración de alimentos balanceados para mascotas, siendo como consecuencia necesario su análisis a nivel de salud pública¹, y humana por sobre todo.

Antecedentes

Salmonelosis y campilobacteriosis, las zoonosis emergentes de mayor expansión en el mundo. Gutiérrez Castillo A., Paasch Martínez L., Calderón Apodaca N. 2008.

En la investigación, se incluyen aspectos relevantes de taxonomía y patogenia de la *Salmonella* spp. y el *Campylobacter jejuni*, y se hace hincapié en la problemática del diagnóstico y detección, analizando las técnicas para detectar rápidamente la existencia de animales portadores.

¹ "La salud pública es la ciencia y el arte de prevenir las enfermedades, prolongar la vida y fomentar la salud y la eficiencia física mediante esfuerzos organizados de la comunidad para sanear el medio ambiente, controlar las infecciones de la comunidad y educar al individuo en cuanto a los principios de la higiene personal; organizar servicios médicos y de enfermería para el diagnóstico precoz y el tratamiento preventivo de las enfermedades, así como desarrollar la maquinaria social que le asegure a cada individuo de la comunidad un nivel de vida adecuado para el mantenimiento de la salud". (Winslow, 1920)

Los factores responsables del incremento en el número de infecciones por *Salmonella* Enteritidis en aves no han sido completamente dilucidados, por lo que es difícil detectar la infección en pollos aparentemente sanos. Se ha comprobado que *Salmonella* Enteritidis causa infecciones sin signos clínicos aparentes, en una amplia gama de especies animales, especialmente en las aves domésticas, en las que no se han identificado brotes agudos con mortalidad. Sin embargo, estos portadores sanos pueden diseminar la infección por la contaminación fecal de la carne y huevo.

En un estudio reciente efectuado en pollo de engorde comercial de una granja convencional en México, de 30 aves muestreadas ocho fueron positivas a *Salmonella* Enteritidis y dos a *Salmonella* Typhimurium. Sin pretender inferir comparaciones a partir del muestreo de una sola granja, dadas las condiciones homogéneas en las que se lleva a cabo la avicultura contemporánea, los hallazgos preliminares encontrados, aún no publicados, sugieren que la prevalencia en México de salmonelas en granjas avícolas es semejante a la de los demás países que tienen avicultura tecnificada.¹

Alimentación natural para perros y gatos. Oliveira Borges Saad F., Francia J. 2010.

Un gran "recall"² de alimentos para mascotas se produjo en 2007 en los Estados Unidos debido a la fraudulenta contaminación por melamina, y fue clave para el interés actual sobre nuevas alternativas de alimentos para perros y gatos.

Se toma como alternativa a las dietas naturales, pero los riesgos de contaminación biológica (salmonelosis, toxoplasmosis, gusanos) son algunos de sus puntos débiles. En febrero de 2008, el U.S. Food y Droug Administration (FDA) advirtió a consumidores la presencia de *Salmonella* spp. en alimentos crudos comerciales para gatos. La alerta se extendió a los propietarios por el riesgo de contaminación potencial también en seres humanos, debido a una manipulación o ingestión accidental de alimentos o contacto con la superficie donde el alimento fue expuesto. La contaminación por *Salmonella* spp. en animales domésticos es muy importante, porque pueden ser una fuente potencial de infección para los seres humanos,

² Retiro de aquellos productos que representen un riesgo potencial para la población.

particularmente para aquellos individuos de alto riesgo, como niños, ancianos e inmunocomprometidos.

Las nuevas opciones de alimentos comerciales naturales son potenciales nichos de mercado y han surgido para satisfacer la demanda cada vez más exigente de los propietarios con respecto a la alimentación y nutrición para sus animales domésticos. Sin embargo, es importante realizar una evaluación cuidadosa y científica de estas diferentes opciones, tratando de establecer sus ventajas y desventajas desde el punto de vista de seguridad alimentaria y nutrición. ²

Tenencia de mascotas en pacientes inmunocomprometidos: actualización y consideraciones veterinarias y médicas. López J., Peña A., Pérez R., Abarca K. 2013.

La tenencia de mascotas ofrece beneficios indiscutidos a los pacientes inmunocomprometidos (IC); sin embargo, representa un riesgo de adquirir una zoonosis potencialmente grave. En la investigación se describen los mecanismos de transmisión y la forma de presentación de las principales infecciones zoonóticas de perros y gatos que pueden afectar a los pacientes IC, así como la información internacional actualizada y antecedentes derivados de estudios nacionales. A partir de ello, se indican las recomendaciones más relevantes para estos pacientes y sus familias, tanto para la selección de la mascota, como para su cuidado posterior, que garantice una tenencia responsable y segura que permita prevenir, pesquisar y tratar las infecciones oportunamente.

Recientemente se ha descrito como fuente de infección cruzada el consumo de productos alimentarios para mascotas de origen comercial, conducta presente en algunos niños. En los últimos años ha habido un incremento de reportes de presencia de bacterias enteropatógenas en estos productos, tales como *Salmonella*, causante de brotes de diarrea tanto en animales como humanos. En un estudio nacional sobre gastroenteritis hemorrágica en caninos se aisló este agente en el alimento comercial.

Si bien en el estudio se entregan pautas generales para evitar la transmisión de agentes zoonóticos al paciente IC a partir de las mascotas, es importante considerar

la realización de un estudio de laboratorio básico en cada binomio paciente-mascota con la finalidad de efectuar recomendaciones más específicas. ³

Alimentos deshidratados comerciales contaminados, como fuente de múltiples serotipos de *Salmonella*. Brote en una perrera municipal en Toscana. Selmi L., Stefanelli S., Bilei S., Tolli R., Bertolotti L., Marconi P., Giurlani S., De Lucia P., Ruggeri G., Pagani A. 2011.

Los autores describen un gran brote de salmonelosis canina en una perrera municipal en Toscana. Durante el brote, 174 muestras de heces 'diarreicas' y 'normales' y dos lotes de alimentos comerciales deshidratados para perros, se cultivaron para bacterias patógenas. De un total de 41 perros, 25 (60,9%) revelaron al menos una muestra fecal positiva para *Salmonella* spp; la incidencia por muestreo varió de 12,5% a 34%. Nueve de 10 muestras de alimentos deshidratados fueron positivos. Diez totalmente diferentes serotipos fueron aislados de los alimentos y las heces.

En este estudio, los perros alimentados con comida deshidratada contaminada con *Salmonella* arrojaron la bacteria durante al menos dos semanas. Este resultado sugiere que los perros juegan un papel activo en la transmisión de la salmonelosis en seres humanos. ⁴

Problema

¿Cuál es la relación entre la implementación del Sistema HACCP en la elaboración de harinas de vísceras de aves, y su inocuidad, entre marzo y junio del año 2016 en la planta de subproductos ByProt®?

Hipótesis

La implementación del Sistema HACCP en la elaboración de harinas de vísceras de aves es directamente proporcional a su inocuidad.

Objetivos

Objetivo general: Establecer la relación entre la implementación del Sistema HACCP y la inocuidad de las harinas de vísceras de aves.

Objetivos específicos:

- 1) Llevar a cabo los 12 pasos del Sistema HACCP.
- 2) Modificar los parámetros (temperatura del digestor) con los que se está produciendo la harina de vísceras de aves, y registrarlos.
- 3) Tomar una muestra de dicha harina durante su envasado, y enviarla al laboratorio para que se realicen los análisis de presencia/ausencia de *Salmonella* spp. en 25 gr.
- 4) Observar los parámetros con los que se está produciendo la harina de vísceras de aves, y compararlos con los establecidos. Registrarlos.
- 5) Tomar una muestra de la harina elaborada en un proceso bajo control, al momento de su envasado. Enviarla al laboratorio, para que se realicen los análisis de presencia/ausencia de *Salmonella* spp. en 25 gr.
- 6) Comparar los resultados de los análisis realizados, y determinar si ha habido una diferencia significativa entre ellos, durante su elaboración.

Marco teórico

- **Sistema HACCP:** “Sistema de análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; (Hazard Analysis and Critical Control Points; por sus sigla en inglés), es un sistema de administración en el que se aborda la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros.”⁵
- **Inocuidad:** “Es un proceso que asegura la calidad en la producción y elaboración de los productos alimentarios. Garantiza la obtención de alimentos sanos, nutritivos y libres de peligros para el consumo de la población.”⁶
- **Salmonella spp.:** Provoca una de las enfermedades de transmisión alimentaria más comunes y ampliamente extendidas. Se estima que afecta anualmente a decenas de millones de personas de todo el mundo y provoca más de cien mil defunciones. Hasta el presente se han identificado más de 2.500 cepas diferentes (llamadas “serotipos” o “variantes séricas”) de *Salmonella* spp. Es una bacteria omnipresente y resistente que puede sobrevivir varias semanas en un entorno seco, y varios meses en agua. Está ampliamente presente en animales domésticos y salvajes. Es prevalente en animales comestibles tales como aves, porcinos y vacunos, y también en mascotas, incluidos gatos, perros, pájaros y reptiles, entre ellos las tortugas. Puede atravesar toda la cadena alimentaria, desde los piensos para animales y la producción primaria hasta los hogares o los establecimientos e instituciones de servicios de comidas.⁷
- **Harina de vísceras de aves:** “Es un producto que resulta del cocimiento de subproductos de origen de la matanza de aves constituido de partes cárneas, vísceras, cabezas y patas. La materia prima utilizada se recoge en establecimientos fiscalizados por Órganos competentes. Se usa como ingrediente en la fabricación balanceada de raciones de animales no rumiantes.”⁸
- **Alimento balanceado:** “Mezcla de alimentos naturales pre-cocidos, que contiene todos los ingredientes nutricionales necesarios para cada especie animal y su correspondiente raza, edad, peso corporal, estado fisiológico, etc.”⁹

- **Análisis de peligros:** “Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP.”¹⁰
- **Punto crítico de control:** “Es una fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.”¹¹
- **Límite crítico:** “Permite verificar si un Punto Crítico de Control está controlado. Es un valor que, si se excede o está por debajo (límite mínimo-límite máximo), puede comprometer el nivel de servicio para los objetivos establecidos. Distingue lo “aceptable” de lo “no aceptable”.”¹²
- **Acción correctiva:** “Es una acción tomada para eliminar las causas de una no conformidad detectada u otra situación indeseable. Es diferente a “Corrección” mediante la cual sólo se elimina o repara la no conformidad detectada, no su causa.”¹³
- **Acción preventiva:** “Es una acción o efecto implementado para eliminar las causas de una situación de no conformidad, defecto o inconveniente detectado, para prevenir su ocurrencia. Se distingue de la acción correctiva debido a que se realiza por adelantado para evitar la ocurrencia del incumplimiento, mientras que la acción correctiva ya se hace después de la ocurrencia del incumplimiento procurando evitar su repetición.”¹⁴
- **Monitoreo:** “Monitoreo es el proceso sistemático de recolectar, analizar y utilizar información para hacer seguimiento al progreso de un programa en pos de la consecución de sus objetivos, y para guiar las decisiones de gestión. El monitoreo generalmente se dirige a los procesos en lo que respecta a cómo, cuándo y dónde tienen lugar las actividades, quién las ejecuta y a cuántas personas o entidades beneficia. El monitoreo se realiza una vez comenzado el programa y continúa durante todo el período de implementación.”¹⁵
- **Verificación:** “Aplicación de métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de monitoreo, para determinar el cumplimiento del plan HACCP.”¹⁶

- **Validación:** “Confirmación, mediante la aportación de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados. Obtención de evidencia de que las medidas de control gestionadas por el plan HACCP son capaces de ser eficaces.”¹⁷
- **Peligros biológicos:** “Están conformados por los microorganismos patógenos (bacterias, virus, hongos, parásitos,...) y/o sus toxinas y en muchos grupos de alimentos son el mayor peligro para los consumidores.”¹⁸
- **Documento:** “Un documento es la propia información y su medio de soporte”.
¹⁹
- **Registro:** “Un documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas. Los registros son un tipo especial de documentos.”²⁰
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** “Son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.”²¹
- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento:** “Involucran una serie de prácticas esenciales para el mantenimiento de la higiene que se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración, siendo condición clave para asegurar la inocuidad de los productos en cada una de las etapas de la cadena alimentaria.”²²
- **Trazabilidad:** “Aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de herramientas determinadas.”²³

MATERIALES Y MÉTODOS

Referente empírico

La investigación es realizada en una empresa que forma parte de Grupo Motta. La misma, ByProt®, se ha incorporado en una última etapa. También es denominada de “rendering”, o de subproductos.; tiene como objetivo cerrar el ciclo de producción a través de la transformación de los desechos orgánicos derivados de la faena de las aves (vísceras, plumas, sangre y decomisos) en un producto de alto valor agregado como son las harinas. Éstas formarán parte de los alimentos balanceados para nutrición animal.

La materia prima para la elaboración de dichas harinas proviene de una empresa del mismo Grupo, C.Ali.S.A.® (Complejo Alimentario S.A.). Ésta es una planta procesadora de aves diseñada con un criterio de alta tecnología aplicada, y requerimientos de resguardos higiénicos-sanitarios de exigencias internacionales. Su capacidad de producción actual es superior a un millón de pollos/mes.

De ésta se obtienen pollos y gallinas eviscerados, listos para ser incorporados a la cadena de comercialización y subproductos derivados del pollo, y se encuentra a pocos metros de la planta de subproductos.

Se ha seleccionado esta empresa debido a la disponibilidad y predisposición de la misma para la divulgación de la información pertinente, además de su compromiso ante la sociedad y la salud de los clientes y todos los involucrados en cada una de las etapas de la cadena que conforma.

El estudio es realizado entre los meses de marzo y junio del 2016.

Tipo de investigación y diseño

Investigación cuantitativa correlacional. Diseño en función de la recolección de datos: de campo experimental (pre-experimento). En función de la manipulación de variables: pre-experimento. En función del tiempo: longitudinal.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La técnica aplicada es la observación, siendo los instrumentos de recolección de datos empleados los registros propios a la línea de producción, (registro de temperatura del digestor), informes de resultados de análisis (ver anexo I), libro de

actas del equipo HACCP (ver anexo II), registros de capacitaciones (ver anexo III), manual de HACCP (ver anexo IV), procedimiento de monitoreo del PCC y acciones correctivas ante un desvío (ver anexo VI).

Procedimientos

En primer lugar, se conforma el equipo de trabajo (equipo HACCP), con profesionales de las distintas áreas de la empresa. Posteriormente, se realiza la descripción del producto y de su uso/consumidor.

Se elabora el diagrama de flujo, y luego se verifica in situ dejándolo asentado en el libro de actas correspondiente.

Luego, se realiza el análisis de peligros, en conjunto con el equipo HACCP, para determinar así cuáles de ellos, según su significancia, conformarán los Puntos Críticos de Control.

Seguidamente, se establecen los límites críticos y las respectivas medidas de monitoreo de los PCC. También se determinan las acciones correctivas a tomar ante un desvío de los parámetros establecidos (acciones correctivas en cuanto al proceso y al producto en sí).

Se describen las medidas de verificación y validación del Sistema, y se establece un sistema de documentación y registros, finalizando así la implementación documental de dicho sistema.

Posteriormente, se manipula la variable, haciendo que se produzca un desvío de la temperatura de las vísceras en el digestor, por debajo del límite crítico. Se registra en la planilla correspondiente y se toma una muestra de la harina durante su envasado. Se acondiciona la misma para su envío al laboratorio (embolsado y rotulado), para que se realicen los análisis de presencia/ausencia de *Salmonella* spp. en 25 gr (ver anexo V). Dicho desvío se realiza en ocho oportunidades.

Posteriormente, se selecciona un día en el que la observación de los parámetros con los que se está produciendo la harina de vísceras de aves, comparados con los establecidos y registrados, resulten en un proceso que se encuentra bajo control, y se toma una muestra de la harina elaborada bajo esas condiciones, al momento de su envasado.

Se acondiciona la muestra (embolsado y rotulado) para su envío al laboratorio para que se realicen los análisis de presencia/ausencia de *Salmonella* spp. en 25 gr.

Se repite la acción en ocho oportunidades.

Se comparan los resultados de los análisis realizados, y se determina si hay una diferencia significativa entre ellos.

Las fechas son seleccionadas en función de la disponibilidad del personal, de insumos en el laboratorio, y de la autorización por parte de las jefaturas.

Se expresan los resultados en la siguiente tabla:

Fecha	Desvío del PCC (Si/No)	Resultado (presencia/ausencia de <i>Salmonella</i> spp./25 gr)
02-03-16	Si	Presencia
16-03-16	Si	Presencia
17-03-16	No	Ausencia
21-03-16	Si	Presencia
23-03-16	No	Ausencia
29-03-16	No	Ausencia
08-04-16	Si	Presencia
12-04-16	Si	Presencia
13-04-16	Si	Presencia
27-04-16	Si	Presencia
04-05-16	No	Ausencia
11-05-16	No	Ausencia
24-05-16	No	Ausencia
30-05-16	No	Ausencia
31-05-16	No	Ausencia
27-06-16	Si	Presencia

DISCUSIÓN

Se observa una marcada diferencia entre las oportunidades en las que se desvía el PCC, por debajo del límite crítico, y aquellas en las que el proceso se considera bajo control por encontrarse dentro de los parámetros estipulados. Cuando el proceso se

desvía, se encuentra la bacteria que se determinó como peligro; mientras que, cuando el mismo está controlado, el patógeno no se encuentra.

Es importante resaltar que, no sólo se debe implementar del Sistema HACCP en sus 12 pasos, sino que los pre-requisitos (BPM-POES) como tales, son el fundamento del mismo. Si hubiera contaminación cruzada por malas prácticas del personal, o por una limpieza deficiente, aunque el PCC cumpla su función y elimine la *Salmonella* spp., la misma seguiría apareciendo.

Por definición, el Sistema HACCP es posterior a las BPM y los POES, y esto se ha podido evidenciar ya que en la práctica, primero se concientiza al personal sobre el uso del filtro sanitario, del lavado de manos, del uso de utensilios propios de cada sector, y luego sobre los peligros, PCC, límites críticos, y otros términos específicos del HACCP.

Es por eso que se resalta lo crucial de la capacitación del personal, de un diseño sanitario de la planta, del cumplimiento de las buenas prácticas por parte de los operarios, y por sobre todo, del compromiso de la dirección, ya que sin su involucramiento, inversión y seguimiento, no sería posible implementar los pre-requisitos y, mucho menos, el HACCP.

CONCLUSIÓN

Se demuestra la relación directamente proporcional entre la implementación del Sistema HACCP, y la inocuidad de las harinas de vísceras. Se evidencia un antes y un después de la implementación del mismo, a través de la determinación de *Salmonella* spp./25 gr. “Antes”, cuando los parámetros se desvían; “después”, cuando los parámetros están dentro de los límites.

Con el paso del tiempo, habiéndose capacitado el personal, y habiendo demostrado la eficacia del PCC con los métodos de verificación y validación, se ha logrado la inocuidad del 100% de las harinas producidas.

ANEXOS

ANEXO I
REGISTROS DEL PCC
E INFORMES DE RESULTADOS

BYPROT	HACCP				GRUPO Motta La seguridad de la experiencia
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				
Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00 Fecha Revisión ---	Revisado por: ---	Est. Nº Of. 3811 - SENASA
				Página 1 de 2	



Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
2/03/16	10:00	126°	C	
	12:00	104°	NC	
	13:00	102°		
	14:00	121°	C	
	15:00	123°	C	
	16:00	125°	C	
	17:00	128°	C	
	18:00	133°	C	
03-03-16	09:32	120°	C	
	10:32	122,7°	C	
	11:32	132°	C	
	13:25	120°	C	
	14:25	125,9°	C	
	15:30	120°		
	16:38	128°		
	17:20	136°		
04-03	09:42	120°	C	
	10:40	124,6°	C	
	11:42	108°	NC	
	12:10	120°	C	

SIN descarga
TOMA JARCA DESDE 11:10 HS
RETORNO DE DESCARGA

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.	
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB				Est. N° Oficial 3811 SENASA	
Solicitante	BYPROT				
Protocolo N°	0894/16				
Fecha de toma de Muestra	02 marzo, 2016				
Fecha de recepción	21 marzo, 2016				
Fecha de inicio	23 marzo, 2016				
Fecha de finalizado	29 marzo, 2016				
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras				
Lote N°	020316				
Fecha de elaboración	02/03/2016				
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA	
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Presencia /25 g Ausencia/25 g	
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
<p>LOS BOLSONES INTRODUCCIONADOS SON IDENTIFICADOS, Y REPROCESADOS LOS DÍAS 14, 15 Y 16 DE MARZO.</p>					
 SABINA NADJ AUXILIAR DE CALIDAD ESTABL N° 09 3811					


BYPROT	HACCP				GRUPO Motta <small>La seguridad de la experiencia.</small>
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Vísceras MH – RG 1.1				
Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	Est. Nº Of. 3811 - SENASA
			Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	



Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
15-3-16	15:05	125°	C	
15-3-16	15:53	123°	NC	
15-3-16	16:58	126°	C	
15-3-16	18:01	126°	C	
15-3-16	19:05	118°	NC	
15-3-16	20:05	115°	NC	Descarga parada
15-3-16	21:07	127°	C	
15-3-16	22:10	127°	C	Vigo Roberto
15-3-16	23:05	127°	C	Vigo Roberto
16-3-16	00:14	126°	C	Vigo Roberto
16-3-16	01:22	127°	C	Vigo Roberto
16-3-16	02:07	127°	C	Vigo Roberto
16-3-16	03:30	127°	C	Vigo Roberto
16-03-16	08:40	125°	C	
16-03-16	09:40	138.3°	C	
16-03-16	10:40	116°	NC	
16-03-16	11:40	135°	C	
16-03-16	12:50	132°	C	
16-03-16	13:45	140°	NC	
16-3-16	14:50	105°	NC	
16-3-16	15:47	112°	NC	
16-3-16	16:52	107°	NC	



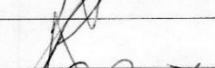
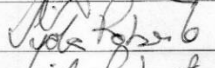
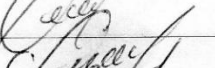
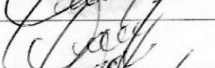
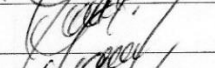
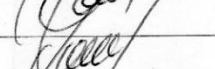



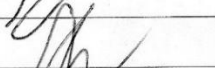




LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo al Carmén-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante	Dpto. de Calidad de CALISA				
Protocolo N°	0805/16				
Fecha de toma de Muestra	16 marzo, 2016				
Fecha de recepción	17 marzo, 2016				
Fecha de inicio	17 marzo, 2016				
Fecha de finalizado	24 marzo, 2016				
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras				
Lote N°	160316/4/5/6				
Fecha de elaboración	16/03/2016				
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Enterobacterias BIO 12/21 - 12/06 (ISO 21528-2)					
					< 10 ufc/g 10 - 300 ufc/g
Coliformes Totales BIO 12/17 - 12/05 (ISO 4832)					
					< 10 ufc/g Sin referencias
E. coli BIO 12/13 - 02/05 (ISO 16649-2)					
					< 10 ufc/g Sin referencias
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					
					Presencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
<p>LOS BOLSONES INCLUIDOS SON IDENTIFICADOS Y REPROCESADOS LOS DÍAS 30 Y 31 DE MARZO Y 1° DE ABRIL.</p> <p>SABINA NADJ ANALISTA DE CALIDAD ESTABL. N° OF 3811</p>					



	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1			GRUPO  La seguridad de la experiencia	
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	



Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)



Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
16-3-16	17:50	125°	C	
16-3-16	18:49	127°	C	
16-3-16	19:55	129°	NC	
16-3-16	20:50	125°	C	
16-3-16	10:05	127°	C	Violeta Roberto
16-3-16	11:15	126°	C	Violeta Roberto
17-3-16	00:12	125°	C	Violeta Roberto
17-3-16	01:10	126°	C	Violeta Roberto
17-3-16	02:07	126°	C	Violeta Roberto
17-3-16	03:00	127°	C	Violeta Roberto
17-03-16	09:15	127°	C	
17-03-16	10:15	128°	C	
17-03-16	11:20	125°	C	
17-03-16	12:15	126°	C	
17-03-16	13:10	128°	C	
17-03-16	14:15	127°	C	
17-3-16	15:20	130°	C	
17-3-16	16:17	128°	C	
17-3-16	17:09	126°	C	
17-3-16	18:03	131°	NO	
17/03/16	18:55	150°	NC	
17/03/16	20:00	125°	C	

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S. A.	
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB				Est. N° Oficial 3811 SENASA	
Solicitante	BYPROT				
Protocolo N°	0815/16				
Fecha de toma de Muestra	17 marzo, 2016				
Fecha de recepción	18 marzo, 2016				
Fecha de inicio	18 marzo, 2016				
Fecha de finalizado	23 marzo, 2016				
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras				
Lote N°	170316/1/2/3/4				
Fecha de elaboración	17/03/2016				
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA	
<i>Salmonella spp</i> BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g	
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
 SABINA NADJ AUXILIAR DE CALIDAD ESTABLECIMIENTO 3811					

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racado (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	Est. N° Oficial 3811 SENASA
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante: BYPROT Protocolo N°: 0816/16 Fecha de toma de Muestra: 17 marzo, 2016 Fecha de recepción: 18 marzo, 2016 Fecha de inicio: 18 marzo, 2016 Fecha de finalizado: 23 marzo, 2016 Identificación de la muestra: Pool de Harina de Visceras Lote N°: 170316/5/6 Fecha de elaboración: 17/03/2016					
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 <hr/> Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
					

	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión ---	Página 2 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	

Frecuencia: antes de comenzar la 1ª descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)



Referencias: Límite crítico: ¹¹⁵120°C. Límite operativo: 125°C.



Conforme: C. No conforme: NC.

ALIDA DIGESTOR 115°C (Mínimo)
 22/03/16

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
21-03-16	18:21	112°	NC	
21-03-16	19:15	126°	C	
21-03-16	20:10	125°	C	
22-03-16	11:10	115°	C	
22-03-16	12:10	117°	C	
22-03-16	13:15	116°	C	
22-03-16	14:00	117°	C	
* 22-03-16	15:00	122°		
22-03-16	15:59	117°	C	
22-03-16	17:06	116°	C	
22-03-16	18:04	115°	C	
22-03-16	19:02	117°	C	
23-03-16	08:40	116°	C	
23-03-16	09:40	117°	C	
23-03-16	10:35	117.5°	C	
23-03-16	11:35	122°	C	
23-03-16	12:39	124°	C	
23-03-16	13:40	122°	C	
23-03-16	14:40	116°	C	
23-03-16	15:37	118°	C	
23-03-16	16:41	115°	C	
23-03-16	17:45	117°	C	

* Digo: 22-03-16 a las 15:00 122° C

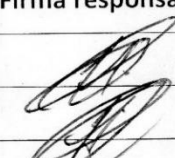
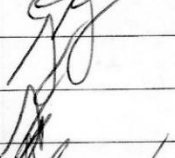
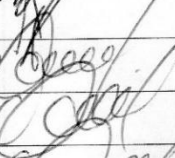
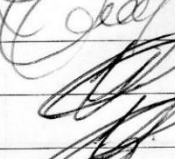
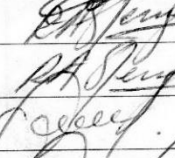
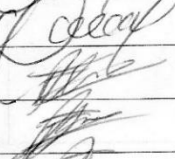




LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	Est. N° Oficial 3811 SENASA
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					0925/16
Fecha de toma de Muestra					21 marzo, 2016
Fecha de recepción					22 marzo, 2016
Fecha de inicio					28 marzo, 2016
Fecha de finalizado					05 abril, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Visceras
Lote N°					210316/1/2
Fecha de elaboración					21/03/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Presencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
LOS BOLSONES INVOLUCRADOS SON IDENTIFICADOS Y REPRODUCIDOS LOS DIAS 4 Y 5 DE ABRIL.  SABINA NADJ AGENCIARIA DE CALIDAD ESTABL N° OF 3811					


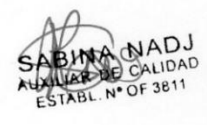
	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
	Emitido por: S. Nadj	Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	


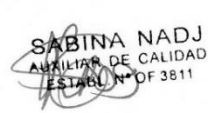
Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
23-03-16	18:43	116°	C	
23-03-16	19:40	115°	C	
23-03-16	20:50	117°	C	
23-03-16	21:42	120°	C	
23-03-16	22:44	128°	C	
23-03-16	23:50	123°	C	
24-03-16	10:15	121°	C	
24-03-16	11:20	118°	C	
24-03-16	12:15	124°	C	
24-03-16	13:20	121°	C	
24-03-16	14:28	123°	C	
28-03-16	11:18	115°	C	
28-03-16	12:15	121°	C	
28-03-16	13:20	121°	C	
28-03-16	14:15	125°	C	
28-03-16	15:15	123°	C	
28-03-16	16:20	125°	C	
28-03-16	17:15	125°	C	
28-03-16	18:15	122°	C	
28-03-16	19:18	120°	C	
28-03-16	20:20	121°	C	
28-03-16	21:15	119°	C	

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racodo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	
Creado por: FABIANA JACOB				
Solicitante				BYPROT
Protocolo N°				0940/16
Fecha de toma de Muestra				23 marzo, 2016
Fecha de recepción				24 marzo, 2016
Fecha de inicio				29 marzo, 2016
Fecha de finalizado				31 marzo, 2016
Identificación de la muestra				Pool de Harina de Vísceras
Lote N°				230316/1/2/3
Fecha de elaboración				23/03/2016
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:				
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.				
				

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.	
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB				Est. N° Oficial 3811 SENASA	
Solicitante	BYPROT				
Protocolo N°	0941/16				
Fecha de toma de Muestra	23 marzo, 2016				
Fecha de recepción	24 marzo, 2016				
Fecha de inicio	29 marzo, 2016				
Fecha de finalizado	31 marzo, 2016				
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras				
Lote N°	230316/4/5				
Fecha de elaboración	23/03/2016				
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
					


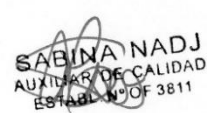
BYPROT RENDER 104	HACCP				GRUPO Motta La seguridad de la experiencia.
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				
Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	Est. Nº Of. 3811 - SENASA
			Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	



Frecuencia: antes de comenzar la 1ª descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)



Referencias: Límite crítico: ¹²⁰120°C. Límite operativo: ¹²⁵125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
28-03-16	22:20	120°	C	<i>[Signature]</i>
28-03-16	23:30	120°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	00:22	125°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	01:03	125°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	02:08	125°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	03:38	127°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	04:30	127°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	10:20	122°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	11:25	123°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	12:22	124°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	13:20	118°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	14:25	117°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	15:19	124°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	16:20	120°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	17:22	119°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	18:28	123°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	19:35	120°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	20:30	118°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	22:05	120°	C	<i>[Signature]</i>
29-03-16	23:09	120°C	C	<i>[Signature]</i>
30-03-16	00:20	122°C	C	<i>[Signature]</i>
30-03-16	01:00	120°C	C	<i>[Signature]</i>

LABORATORIO GRUPO MOTTA Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER
Creado por: FABIANA JACOB				Est. N° Oficial 3811 SENASA
Solicitante	BYPROT			
Protocolo N°	0978/16			
Fecha de toma de Muestra	29 marzo, 2016			
Fecha de recepción	29 marzo, 2016			
Fecha de inicio	30 marzo, 2016			
Fecha de finalizado	01 abril, 2016			
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras			
Lote N°	290316/1/2			
Fecha de elaboración	29/03/2016			
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:				
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.				
				

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racacho (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER
Creado por: FABIANA JACOB				Est. N° Oficial 3811 SENASA
Solicitante				BYPROT
Protocolo N°				0979/16
Fecha de toma de Muestra				29 marzo, 2016
Fecha de recepción				29 marzo, 2016
Fecha de inicio				30 marzo, 2016
Fecha de finalizado				01 abril, 2016
Identificación de la muestra				Pool de Harina de Visceras
Lote N°				290316/3/4
Fecha de elaboración				29/03/2016
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:				
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.				
 SABINA NADJ AUXILIAR DE CALIDAD ESTABL. N° OF 3811				

	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	

Frecuencia: antes de comenzar la 1ª descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)


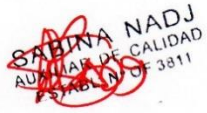
Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.



Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
08-04-16	09:10	116°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	10:15	116°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	11:20	117°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	12:20	116°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	13:17	120°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	14:15	108°	NC	<i>[Signature]</i>
08-04-16	14:49	120°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	15:55	126°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	16:55	123°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	18:05	118°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	18:55	125°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	20:05	118°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	21:01	121°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	21:53	122°	C	<i>[Signature]</i>
08-04-16	22:00	122°	C	<i>[Signature]</i>
09-04-16	02:30	127°	C	<i>[Signature]</i>
09-04-16	01:30	122°	C	<i>[Signature]</i>
09-04-16	02:30	127°	C	<i>[Signature]</i>
11-04-16	10:40	119°	C	<i>[Signature]</i>
11-04-16	11:50	116°	C	<i>[Signature]</i>
11-04-16	12:50	116°	C	<i>[Signature]</i>
11-04-16	14:00	110°	C	<i>[Signature]</i>

* Digo 22:53

* Liso 00:15 122°

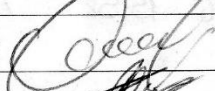



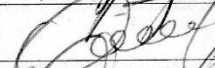
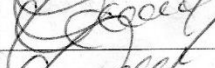








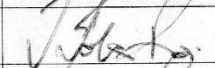
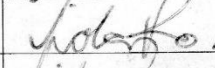






LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER
Creado por: FABIANA JACOB				Est. N° Oficial 3811 SENASA
Solicitante	BYPROT			
Protocolo N°	1113/16			
Fecha de toma de Muestra	08 abril, 2016			
Fecha de recepción	09 abril, 2016			
Fecha de inicio	11 abril, 2016			
Fecha de finalizado	16 abril, 2016			
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras			
Lote N°	080416/3/4			
Fecha de elaboración	08/04/2016			
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Presencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:				
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.				
<p style="color: red;">LOS MUESTRAS INVOLUCRADAS SON IDENTIFICADAS Y REPROCESADAS LOS DÍAS 20 Y 21 DE ABRIL.</p> 				


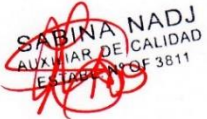
	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00 Fecha Revisión ---	
					Est. Nº Of. 3811 - SENASA



Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
11-04-16	15:00	124°	C	
11-04-16	15:58	150°	NC	
12-04-16	09:20	124	C	
12-04-16	10:30	118°	C	
12-04-16	11:50	117	C	
12-04-16	12:58	117°	C	
12-04-16	13:58	119°	C	
12-04-16	14:55	125°	C	
12-04-16	15:52	152°	NC	
12-04-16	16:54	137°	NC	
12-04-16	17:58	123°	C	
12-04-16	18:59	119°	C	
12-04-16	20:02	Luz cortada	—	
12-04-16	21:00	106°	NC	
12-04-16	22:05	123°	C	
12-04-16	23:00	117	C	
12-04-16	23:55	120°	C	
13/04/16	00:20	120°	C	
13/04/16	01:10	120°	C	
13/04/16	02:00	120°	C	
13/04/16	03:00	120°	C	
13/04/16	04:05	125°	C	

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small> Creado por: FABIANA JACOB	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					1149/16
Fecha de toma de Muestra					12 abril, 2016
Fecha de recepción					13 abril, 2016
Fecha de inicio					13 abril, 2016
Fecha de finalizado					19 abril, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Visceras
Lote N°					120416/1/2
Fecha de elaboración					12/04/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Presencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
LOS BOLSONES INVOLUCRADOS SON IDENTIFICADOS, Y REPROCESADOS LOS DÍAS 18 Y 19 DE ABRIL					
					


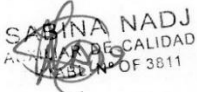
	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	

Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 120°C. Límite operativo: 125°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
13/04/16	05:00	127°	C	[Firma]
13-04-16	09:40	116°	C	[Firma]
13-04-16	10:38	116°	C	[Firma]
13-04-16	11:42	116°	C	[Firma]
13-04-16	12:59	122°	C	[Firma]
13-04-16	13:56	118°	C	[Firma]
13-04-16	14:51	110°	NC	[Firma]
13-04-16	15:55	123°	C	[Firma]
13-04-16	16:58	141°	NC	[Firma]
14-04-16	09:16	122°	C	[Firma]
14-04-16	10:22	125°	C	[Firma]
14-04-16	11:20	115°	C	[Firma]
14-04-16	12:20	118°	C	[Firma]
14-04-16	14:25	125°	C	[Firma]
14-04-16	15:30	122°	C	[Firma]
14-04-16	16:25	123°	C	[Firma]
14-04-16	17:30	124°	C	[Firma]
14-04-16	18:28	124°	C	[Firma]
14-04-16	19:26	125°	C	[Firma]
14-04-16	20:30	118°	C	[Firma]
14-04-16	21:25	122°	C	[Firma]
14-04-16	22:27	123°	C	[Firma]

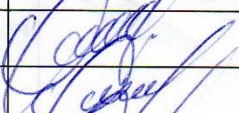


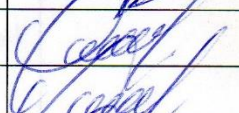
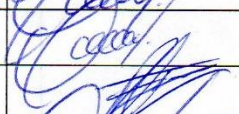
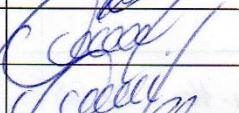

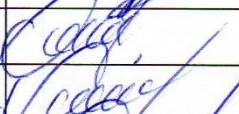

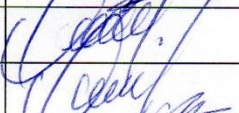

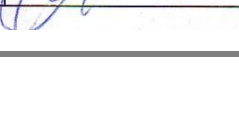

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					1176/16
Fecha de toma de Muestra					13 abril, 2016
Fecha de recepción					14 abril, 2016
Fecha de inicio					14 abril, 2016
Fecha de finalizado					21 abril, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Visceras
Lote N°					130416/3/4
Fecha de elaboración					13/04/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Presencia /25 g Ausencia/25 g
<p>Nota:</p> <p style="text-align: right;">  Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA. </p> <p style="text-align: center;"> LOS BOLSONES INVOLUCRADOS SON IDENTIFICADOS, Y REPROCESADOS EL DÍA 22-04-16. </p> <p style="text-align: center;">  </p>					


	HACCP				GRUPO  La seguridad de la experiencia
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 01	Revisado por: Equipo HACCP	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión Abril 2016	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	

Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
26-04-16	12:07	118°	C	
26-04-16	13:10	106°	NC	
26-04-16	14:00	123°	C	
26-04-16	15:05	115°	C	
26-04-16	15:57	127°	C	
26-04-16	17:00	151°	NC	
27-04-16	10:00	118°	C	
27-04-16	11:00	120°	C	
27-04-16	12:00	124°	C	
27-04-16	13:00	120°	C	
27-04-16	14:00	127°	C	
27-04-16	15:00	122°	C	
27-04-16	16:00	104°	NC	
27-04-16	17:00	128°	C	
28-04-16	09:50	122°	C	
28-04-16	10:50	116°	C	
28-04-16	11:50	123°	C	
28-04-16	12:58	121°	C	
28-04-16	13:58	127°	C	
28-04-16	14:58	124°	C	
28-04-16	15:48	130°	C	
29-04-16	10:00	124°	C	

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racado (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					1346/16
Fecha de toma de Muestra					27 abril, 2016
Fecha de recepción					28 abril, 2016
Fecha de inicio					28 abril, 2016
Fecha de finalizado					06 mayo, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Visceras
Lote N°					270416/1/2/3
Fecha de elaboración					27/04/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Presencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					


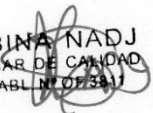
BYPROT RENDERING	HACCP				GRUPO Motta La seguridad de la experiencia.
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				
Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Abril 2016	Revisado por: Equipo HACCP Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA


Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura °C	C/NC	Firma responsable
04-05-16	09:20	116	C	[Firma]
04-05-16	10:22	123	C	[Firma]
04-05-16	11:18	125	C	[Firma]
04-05-16	12:30	121	C	[Firma]
04-05-16	12:35	122	C	[Firma]
04-05-16	13:30	123	C	[Firma]
04-05-16	14:40	121	C	[Firma]
04-05-16	15:39	121	C	[Firma]
04-05-16	16:42	119	C	[Firma]
04-05-16	17:40	128°	C	[Firma]
04-05-16	18:30	121°	C	[Firma]
05-05-16	11:00	125°	C	[Firma]
05-05-16	12:00	124°	C	[Firma]
05-05-16	13:00	120°	C	[Firma]
05-05-16	14:02	123°	C	[Firma]
05-05-16	15:00	123°	C	[Firma]
05-05-16	16:00	120°	C	[Firma]
05-05-16	17:00	121°	C	[Firma]
05-05-16	18:00	125°	C	[Firma]
05-05-16	19:00	121°	C	[Firma]
05-05-16	20:00	122°	C	[Firma]
05-05-16	20:50	120°	C	[Firma]

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	Est. N° Oficial 3811 SENASA
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					1425/16
Fecha de toma de Muestra					04 mayo, 2016
Fecha de recepción					05 mayo, 2016
Fecha de inicio					05 mayo, 2016
Fecha de finalizado					07 mayo, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Vísceras
Lote N°					040516/1/2
Fecha de elaboración					04/05/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
 SABINA NADJ AUXILIAR DE CÁLCULO ESTABLECIMIENTO 3811					

	HACCP				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 01	Revisado por: Equipo HACCP	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión Abril 2016	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	



Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
10-05-16	12:24	119,2°	C	SABINA NADJ
10-05-16	13:20	120°	C	
10-05-16	14:30	123°	C	
10-05-16	15:29	121°	C	
10-05-16	16:28	119°	C	
10-05-16	17:33	119°	C	
11-05-16	12:00	119°	C	
11-05-16	13:00	120°	C	
11-05-16	14:00	122°	C	
11-05-16	14:50	119°	C	
11-05-16	15:55	120°	C	
11-05-16	16:55	119°	C	
11-05-16	17:54	123°	C	
11-05-16	18:57	116°	C	
11-05-16	20:00	129°	C	
12-05-16	09:09	118,5°	C	
16-05-16	10:50	118,5°	C	
16-05-16	11:50	122°	C	
16-05-16	12:45	122°	C	
16-05-16	13:50	123°	C	
16-05-16	14:48	124°	C	
16-05-16	15:49	116°	C	

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	Est. N° Oficial 3811 SENASA
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					1507/16
Fecha de toma de Muestra					11 mayo, 2016
Fecha de recepción					12 mayo, 2016
Fecha de inicio					12 mayo, 2016
Fecha de finalizado					14 mayo, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Visceras
Lote N°					110516/1/2
Fecha de elaboración					11/05/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
 SABINA NADJ AUXILIAR DE CALIDAD ESTABL. N° OF 3811					

	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 01	Revisado por: Equipo HACCP	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión Abril 2016	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	


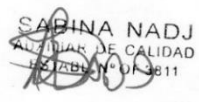
Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)


Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
23-05-16	14:45	123°	C	[Firma]
23-05-16	15:49	120°	C	[Firma]
23-05-16	16:43	121°	C	[Firma]
23-05-16	17:40	121°	C	[Firma]
23-05-16	18:47	122°	C	[Firma]
24-05-16	11:27	124°	C	[Firma]
24-05-16	12:28	120°	C	[Firma]
24-05-16	13:30	123°	C	[Firma]
24-05-16	14:24	124°	C	[Firma]
24-05-16	15:29	123°	C	[Firma]
24-05-16	16:28	125°	C	[Firma]
24-05-16	17:30	117°	C	[Firma]
24-05-16	18:25	133°	C	[Firma]
26-05-16	09:50	119°	C	[Firma]
26-05-16	10:50	120.7°	C	[Firma]
26-05-16	11:54	121.5	C	[Firma]
26-05-16	14:06	123.8°	C	[Firma]
26-05-16	15:14	122°	C	[Firma]
26-05-16	16:19	123.5°	C	[Firma]
26-05-16	17:20	119°	C	[Firma]
26-05-16	18:12	123°	C	[Firma]
26-05-16	19:00	117°	C	[Firma]

Dra. M...
 M...
 J...

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small> Creado por: FABIANA JACOB	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.		
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	Est. N° Oficial 3811 SENASA	
Solicitante Protocolo N° Fecha de toma de Muestra Fecha de recepción Fecha de inicio Fecha de finalizado Identificación de la muestra Lote N° Fecha de elaboración						BYPROT 1690/16 24 mayo, 2016 26 mayo, 2016 26 mayo, 2016 28 mayo, 2016 Pool de Harina de Vísceras 240516/1/2 24/05/2016
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA		
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g		
Nota:						
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.						
						


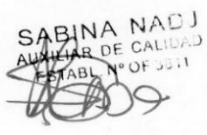
	HACCP				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Vísceras MH – RG 1.1				
Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00 Fecha Revisión ---	Revisado por: ---	Est. Nº Of. 3811 - SENASA
				Página 1 de 2	


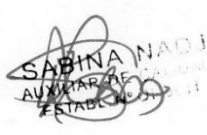
Frecuencia: antes de comenzar la 1ª descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)



Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
27-05-16	11:05	123°	C	[Firma]
27-05-16	12:10	123°	C	[Firma]
27-05-16	13:12	124,7°	C	[Firma]
27-05-16	14:15	124°	C	[Firma]
27-05-16	15:09	122°	C	[Firma]
27-05-16	16:02	121,2°	C	[Firma]
27-05-16	17:12	125°	C	[Firma]
27-05-16	18:05	120°	C	[Firma]
30-05-16	10:48	121°	C	[Firma]
30-05-16	11:52	120,1°	C	[Firma]
30-05-16	12:48	122,9°	C	[Firma]
30-05-16	13:50	122,5°	C	[Firma]
30-05-16	14:49	120,7°	C	[Firma]
30-05-16	17:40	117°	C	[Firma]
30-05-16	18:34	123°	C	[Firma]
30-05-16	19:35	119°	C	[Firma]
31-05-16	11:22	119°	C	[Firma]
31-05-16	12:25	121,5°	C	[Firma]
31-05-16	13:23	123,1°	C	[Firma]
31-05-16	14:33	122,2°	C	[Firma]
31-05-16	15:35	123°	C	[Firma]
31-05-16	16:25	118	C	[Firma]

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES				CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					1772/16
Fecha de toma de Muestra					30 mayo, 2016
Fecha de recepción					31 mayo, 2016
Fecha de inicio					31 mayo, 2016
Fecha de finalizado					02 junio, 2016
Identificación de la muestra					Pool de Harina de Visceras
Lote N°					300516/1/2
Fecha de elaboración					30/05/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
					

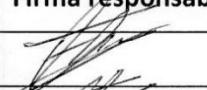

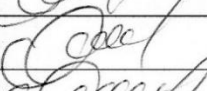
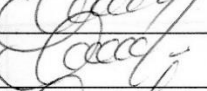
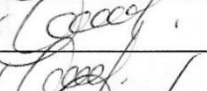
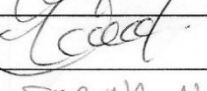
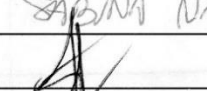

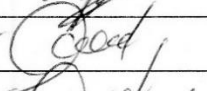
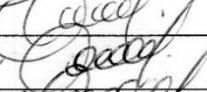
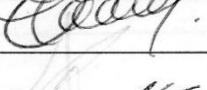

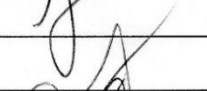




LABORATORIO GRUPO MOTTA Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R) Creado por: FABIANA JACOB	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER
Solicitante BYPROT Protocolo N° 1773/16 Fecha de toma de Muestra 30 mayo, 2016 Fecha de recepción 31 mayo, 2016 Fecha de inicio 31 mayo, 2016 Fecha de finalizado 02 junio, 2016 Identificación de la muestra Pool de Harina de Vísceras Lote N° 300516/3/4 Fecha de elaboración 30/05/2016				
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:				
 <hr/> Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.				
				

	HACCP PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Visceras MH – RG 1.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
	Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	


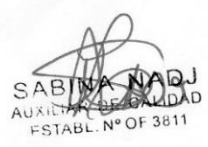
Frecuencia: antes de comenzar la 1º descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)

Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
31-05-16	17:35	117°	C	
31-05-16	18:25	126°	C	
01-06-16	08:20	132°	C	
01-06-16	09:23	130°	C	
01-06-16	10:19	129.3°	C	
01-06-16	11:30	125.2°	C	
01-06-16	12:31	129.3°	C	
01-06-16	13:28	126.0°	C	
01-06-16	14:27	127.2°	C	
01-06-16	14:50	128.0°	C	SABINA LEONOR
01-06-16	16:20	121.°	C	
01-06-16	17:20	128°	C	
01-06-16	18:28	122°	C	
02-06-16	10:26	124.6°	C	
* 02-06-16	11:33	130°	C	
02-06-16	13:28	127.4°	C	
02-06-16	14:25	128.8°	C	
02-06-16	15:35	124°	C	
02-06-16	16:33	126°	C	
02-06-16	17:25	134°	C	
02-06-16	18:20	123°	C	
03-06-16	10:31	125°	C	

Amoraleto, Sabina Leonor

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 28-Pueblo el Carmen-Gral. Racedo (E.R)</small> Creado por: FABIANA JACOB	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A. Est. N° Oficial 3811 SENASA	
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	
Solicitante BYPROT Protocolo N° 1821/16 Fecha de toma de Muestra 31 mayo, 2016 Fecha de recepción 01 junio, 2016 Fecha de inicio 01 junio, 2016 Fecha de finalizado 03 junio, 2016 Identificación de la muestra Pool de Harina de Visceras Lote N° 310516/1/2/3 Fecha de elaboración 31/05/2016					
RESULTADOS				ESTÁNDARES DE REFERENCIA	
Salmonella spp BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)				Ausencia /25 g Ausencia/25 g	
Nota: <div style="text-align: right; margin-top: 100px;">  <hr/> Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA. </div> <div style="text-align: center; margin-top: 100px;">  SABINA NADJ AUXILIAR DE CALIDAD ESTABL. N° OF 3811 </div>					

	HACCP				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	PCC 1 – Temperatura del Digestor Harina de Vísceras MH – RG 1.1				
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Febrero 2016	Nº Revisión: 00	Revisado por: ---	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión ---	Página 1 de 2	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	

Frecuencia: antes de comenzar la 1ª descarga; luego, cada 1 hora (+/- 10 min)



Referencias: Límite crítico: 110°C. Límite operativo: 115°C.

Conforme: C. No conforme: NC.

Fecha	Hora	Temperatura	C/NC	Firma responsable
25-06-16	12:26	127.3	C	<i>[Signature]</i>
25-06-16	13:26	131.1°	C	<i>[Signature]</i>
25-06-16	14:27	122.3°	C	<i>[Signature]</i>
25-06-16	15:30	128.2°	C	<i>[Signature]</i>
25-06-16	16:30	122.4°	C	<i>[Signature]</i>
25-06-16	17:33	115.7°	C	<i>[Signature]</i>
25-06-16	18:30	120°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	11:33	124.5°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	12:40	128°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	13:36	120.8°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	14:23	117.5°	C	SABINA NADJ
27-06-16	14:37	123.9°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	15:30	125.3°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	16:30	108.2°	NC	<i>[Signature]</i>
27-06-16	17:35	109°	NC	<i>[Signature]</i>
27-06-16	18:37	125°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	19:30	126°	C	<i>[Signature]</i>
27-06-16	20:35	124°	C	<i>[Signature]</i>
28-06-16	11:26	123°	C	<i>[Signature]</i>
28-06-16	12:22	127.4	C	<i>[Signature]</i>
28-06-16	13:30	125.8	C	<i>[Signature]</i>
28-06-16	14:30	125.4	C	<i>[Signature]</i>

**CONTROLADO
AREA CALIDAD**

SABINA NADJ,
AUXILIAR DE CALIDAD
ESTAD. Nº OF 3811

LABORATORIO GRUPO MOTTA <small>Ex ruta 131 km 26-Pueblo al Carmen-Gral. Racacho (E.R.)</small>	RT-5.10.33 - INFORME DE ANALISIS HARINAS DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES			CALISA COMPLEJO ALIMENTARIO S.A.	
	Fecha de creación: marzo 2016	Aprobado por: FABIANA JACOB	Revisión N°: 1 Fecha de revisión: marzo 2016	Revisado por: LUDMILA CLAUSER	Est. N° Oficial 3811 SENASA
Creado por: FABIANA JACOB					
Solicitante					BYPROT
Protocolo N°					2201/16
Fecha de toma de Muestra					27 junio, 2016
Fecha de recepción					28 junio, 2016
Fecha de inicio					28 junio, 2016
Fecha de finalizado					05 julio, 2016
Identificación de la muestra	Pool de Harina de Visceras				
Lote N°					270616/1/2/3/4
Fecha de elaboración					27/06/2016
RESULTADOS					ESTÁNDARES DE REFERENCIA
<i>Salmonella spp</i> BIO12/16-09/05 (ISO 6579:2002)					Presencia /25 g Ausencia/25 g
Nota:					
 Fabiana Jacob ANALISTA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS DIRECTORA TÉCNICA C.ALI.SA.					
 SABINA NADJ AUXILIAR DE CALIDAD ESTABL. N° OF 3811					

ANEXO II

LIBRO DE ACTAS

En este libro de Actos quedaron osento-
las las reuniones del Equipo HRAEP,
realizadas a partir del mes de
Diciembre de 2015.

Reunión No 1.

En el día de la fecha, Miércoles 24 de Diciembre de 2015, se reúne el Equipo HAEP por primera vez.

Estados presentes en la misma: Sabina Nadj, A. Dolinger, M. Spretz y Ramón Spengler, J. Duarte.

Dentro del Equipo también están D. Mazzacchi y G. Brehm.

Como Auditor Interno: Ing. Mario de la Paz Anacle.

En la reunión de este día se charla lo siguiente:

- Se comenta que nos visitó el Supervisor el fin de mes.

- Se definen colores de elementos de limpieza.

- Se revisan los diagramas de flujo de cada línea.

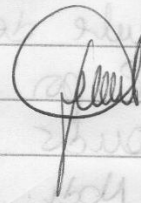
- Se comienza a revisar el análisis de Peligros de cada fase, de cada línea de procesos.

- Se avisó que el lunes 29/12/15 nos visitó el Supervisor Dr. Leonardo Román.

2

Sin más se da por finalizada la reunión firmados todos los presentes





Reunión N° 2

En el día de la fecha, Martes 5 de Enero de 2016, se reúne el Equipo HAZEP de BY PRO.

En la reunión se tratan los siguientes temas:

- Se lee el parte de Supervisión que dejó la reunión del 29/12/15.
- Se continúa con la revisión del cuadro de peligros, definiéndose para los Hornos de miscos: 3 PCC (Directa, Juan y Zoraido); para los lineos de Aceite: 1 PCC (Zoraido); para los lineos de Sable: 1 PCC (Zoraido y Juan); para los lineos de plomo: 2 PCC (Juan y Zoraido).
- Se programó reunión en planta, para

Realizan Verificación IN SITU de los cuadros.
3

Sim unos días por finaliza de la reunión firmando con los presentes (Román Spengler, G. Duarte, S. Nadj, A. Daluige, G. Prieto)



Reunión No 3:

EL SÁBADO 09 DE ENERO DE 2016 SE REÚNEN LOS SIGUIENTES INTEGRANTES DEL EQUIPO HA CCP DE BY PROT: SPENGLER, ROMÁN; DUARTE, GISELA; NADJ, SABINA Y DALUIGE, ARIEL.

EN DICHA REUNIÓN SE COMENTA EL AVANCE RESPECTO A LAS OBSERVACIONES DEL PARTE DE SUPERVISIÓN DEL 29-12-15, Y SE REALIZA LA RECORRIDA PARA VERIFICAR IN SITU EL DIAGRAMA DE FLUJO. DE LA MISMA SUCEDEN ALGUNAS MODIFICACIONES EN LA LÍNEA DE HARINA DE VÍSCERAS.

ASIMISMO, SE REALIZA EL LISTADO DE LA CARTELERÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LAS LÍNEAS Y DE LOS DISTINTOS EQUIPOS, Y SE IDENTIFICAN LOS LUGARES DONDE COLOCAR LOS ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y LOS COLORES RESPECTIVOS A CADA SECTOR.

4

SIN MÁS, SE DA POR FINALIZADA LA REUNIÓN FIRMANDO
ABAJO LOS PRESENTES.

REUNIÓN N° 4:

EN EL DÍA DE LA FECHA, MARTES 26 DE ENERO DE 2016,
SE REÚNEN DALINGER ARIEL, NADY SABINA, SPENGLER ROMÁN,
QUARTS GISELA Y BREHM GABRIEL, INTEGRANTES DEL EQUIPO
HACCP DE BY PROT.

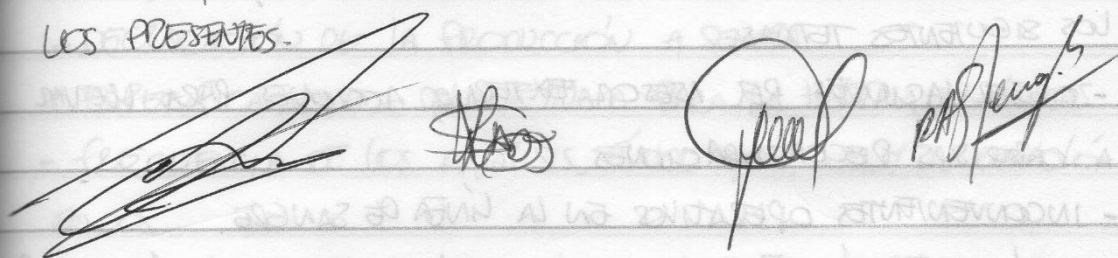
EN DICHA REUNIÓN SE TRATAN LOS SIGUIENTES TEMAS:

- SE REVISAN EL ANÁLISIS DE PELIGROS, DETERMINANDO QUE LOS
PCC PARA LAS DISTINTAS LÍNEAS SON: HARINA DE PLUMAS
PCC N° 1 PRESIÓN DEL HIDROLIZADOR, PCC N° 2 TEMPERATURA DEL
PRODUCTO A LA SALIDA DEL SECADOR DE ANILLOS, PCC N° 3 INTE-
GRIEDAD DE LA MALLA DE LA ZARANDA; HARINA DE SANGRE PCC
N° 1 PRODUCTO A LA SALIDA DEL SECADOR DE ANILLOS (T°), PCC
N° 2 INTEGRIDAD DE LA MALLA DE LA ZARANDA; HARINA DE
VÍSCERAS PCC N° 1 T° DEL DIGESTOR CONTINUO, PCC N° 2
INTEGRIDAD DE LA MALLA DE LA ZARANDA.
- SE DEFINEN LOS LÍMITES CRÍTICOS Y OPERATIVOS, Y LAS
ACCIONES CORRECTIVAS SOBRE LOS PRODUCTOS INVOLUCRADOS

5

EN ALGÚN DEBÍO DE LOS PCC.

- SE ESTABLECE LA FRECUENCIA DE MONITOREO. (UNA VEZ POR DÍAS) SIN MÁS, SE DA POR FINALIZADA LA REUNIÓN, FIRMANDO ABAJO LOS PRESENTES.

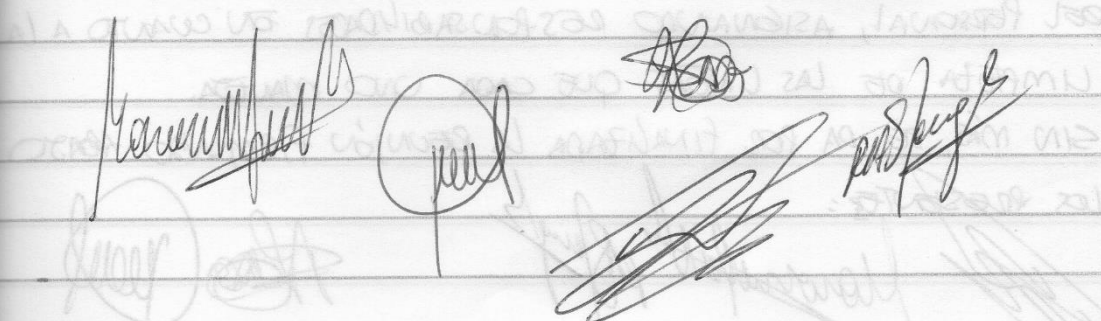


REUNIÓN N° 5:

EL DÍA DE LA FECHA, 31 DE MARZO DE 2016 (JUEVES), SE REUNEN DURANTE EL DÍA, NADJ SABINA, DALINGER ARCEL, SPENGLER ROMÁN Y SPRETZ MARCOS PARA ESTABLECER LAS TAREAS NECESARIAS PARA LA PUESTA A PUNTO DE LA PLANTA.

TAMBIÉN SE OBSERVA LOS REGISTROS, Y SE DECIDE MODIFICAR LOS LÍMITES CRÍTICOS Y OPERATIVOS DEL PCC N° 1 DE HARINA DE PLUMAS (RIESGO DEL HICCUPAZO) Y PCC N° 2 DE HARINA DE VISCERAS (TEMPERATURA DEL DIGESTO) EN FUNCIÓN DE LA OPERATIVIDAD DIARIA Y LOS RESULTADOS FÍSICO-QUÍMICOS OBTENIDOS.

SIN MÁS, SE DA POR FINALIZADA LA REUNIÓN, FIRMANDO ABAJO LOS PRESENTES.



6

REUNIÓN N° 6:

EL DÍA DE LA FECHA, 29 DE ABRIL DEL 2016, SE REÚNEN LOS SIGUIENTES INTEGRANTES DEL EQUIPO HACCP: DUARTE GISELA, NAJOS SABINA, SPENGLER ROMÁN, DALINBER ARIEL; PARA TRATAR LOS SIGUIENTES TEMAS:

- OBSERVACIONES DEL ASESOR EXTERNO, ACCIONES PARA LLEVAR A CABO SUS RECOMENDACIONES.
- INCONVENIENTES OPERATIVOS EN LA LÍNEA DE SANGRE.
- IMPLEMENTACIÓN DE REGISTRO PARA LLEVAR NOTA DE LAS MODIFICACIONES/REFORMAS REALIZADAS AL PROCESO, PARA VER Y RELACIONAR SU EFECTO CON EL PRODUCTO FINAL.

SIN MÁS, SE DA POR FINALIZADA LA REUNIÓN FIRMANDO ABAJO LOS PRESENTES:

REUNIÓN N° 7:

EL DÍA DE LA FECHA, 18 DE MAYO DEL 2016, SE REÚNEN SPENGLER, ROMÁN; DUARTE GISELA; DALINBER, ARIEL; NAJOS SABINA Y SPRETE, MARCOS; PARA DEFINIR LAS TAREAS Y HORARIOS DEL PERSONAL, ASIGNANDO RESPONSABILIDADES EN CUANTO A LA LIMPIEZA DE LAS LÍNEAS QUE CADA UNO MANEJA.

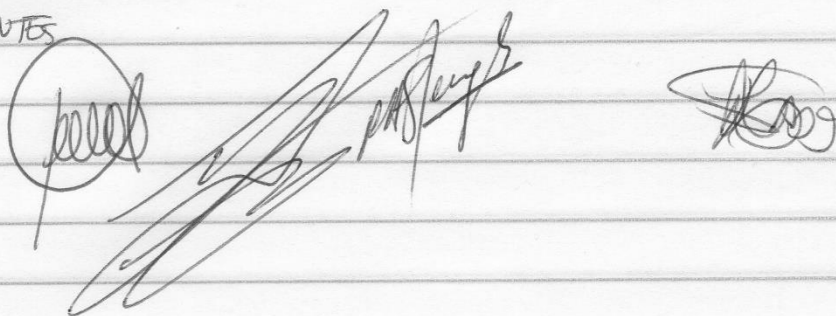
SIN MÁS, SE DA POR FINALIZADA LA REUNIÓN FIRMANDO ABAJO LOS PRESENTES:

REUNIÓN N° 8:

EL DÍA DE LA FECHA, 02 DE JUNIO DEL 2016, SE REUNEN DALINEER ARIEL, NADJ, SABINA, ROMÁN SPENGLER (INTEGRANTES DEL EQUIPO HACCP) PARA PONER EN CONSIDERACIÓN LOS SIGUIENTES TEMAS:


- DECLARACIÓN DE LA PRODUCCIÓN A SENASA.
- ESPECIFICACIONES DE VIETNAM PARA LA HARINA DE PLUMAS
- FRECUENCIA DE LOS ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS.

SIN MÁS, SE DA POR FINALIZADA LA REUNIÓN FIRMADOS ABDE LOS PRESENTES



ANEXO III

REGISTROS DE CAPACITACIONES



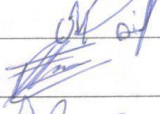
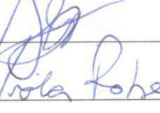
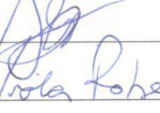
	Registro de Capacitación del Personal RG - 14.2.1			GRUPO Motta <small>La seguridad de la experiencia.</small>
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	


Fecha de capacitación: 03/03/16 Capacitador: G. Duarte


Temario: Orden y limpieza sector Vestuarios y baños.

Duración: 20 min

Comentarios Finales: Se entregó resumen. Se explicó la importancia de 2 operarios para limpieza.

Nombre y Apellido	Firma
WALTER A. WEINZETTEL	
DAVID ZARO	
Mariana Dall	
Planes Fernando	
JACOBI ALEXIS	
VIOLA ROBERTO	<u>Viola Roberto</u>

Firma del Capacitador: 
 M. DUARTE A. GISELA
 CALIDAD G.A.I.S.A.
 EST. OF. 3811

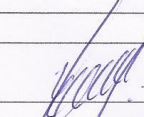
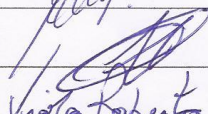
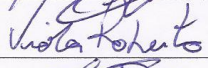
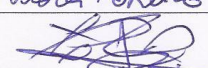

	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			GRUPO Motta <small>La seguridad de la experiencia</small>	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	Revisado por: S. Nadj Página 1 de 1

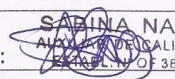
Fecha de capacitación: 15/03/16 Capacitador: NADJ S.



Temario: TOMA DE MUESTRAS.

Duración: 15 MIN.

Comentarios Finales: SE MUESTRA Y EXPLICA LA FORMA DE REALIZARLA CORRECTAMENTE PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Nombre y Apellido	Firma
WALTER ADRIEL WEINZENTHEL	
Presentado Sebastián Emmanuel	
VIOLA ROBERTO	
ZARO DAVID	
JACOBI ALEXIS	

Firma del Capacitador:  SABINA NADJ
 ALTA CALIDAD
 Est. Nº Of. 3811




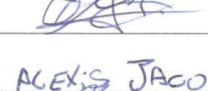


	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			GRUPO  La seguridad de la experiencia.	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	Revisado por: S. Nadj Página 1 de 1


Fecha de capacitación: 15 / 03 / 16 Capacitador: NADJ SABINA


Temario: DOCUCA DE LLENADO DE REGISTROS

Duración: 10 MIN.

Comentarios Finales:

Nombre y Apellido	Firma
WALTER ARIEL WEINERTTEL	
Presentado Sebastián Emanuel	
VIOLA ROBERTO	
ZARO DAVID	
 Planes Fernando	ALEXIS JACOBI 

Firma del Capacitador: 


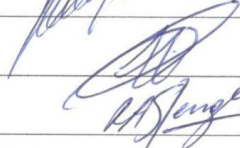




	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1				GRUPO Motta <small>La seguridad de la experiencia</small>
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	


Fecha de capacitación: 17/03/16 Capacitador: NADJ S.
18/03/16


Temario: IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

Duración: 15 MIN.

Comentarios Finales: SE MUESTRA LOS ERRORES MÁS FRECUENTES, Y SE EXPLICA LA IMPORTANCIA DEL ROTULADO PARA LOGRAR UNA TRABAJABILIDAD EFICAZ.

Nombre y Apellido	Firma
WALTER ARIEL WEINSTEIN	
Sebastian Emanuel Presentado	
Román Spender	
Yago y Almona	
Planes Fernando	
JACOBI ALEXIS	

Firma del Capacitador: 
 SENASA NADJ
 COMITÉ DE CALIDAD
 ESTABL. Nº OF. 3811




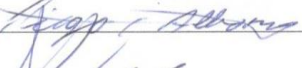


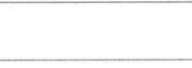
	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			GRUPO Motta <i>La seguridad de la experiencia</i>	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	Revisado por: S. Nadj Página 1 de 1


Fecha de capacitación: 09 / 04 / 16 Capacitador: NADJ S.


Temario: IMPORTANCIA DEL CIERRE INMEDIATO DE LOS BOLSONES.
HERMETICIDAD DE PLANTA.

Duración: 10 MIN.

Comentarios Finales: RESPUESTA A RECLAMO N° 01.

Nombre y Apellido	Firma
Presentado Sebastian	
Spengler, Román	
WALTER. ABEL WEINSTEIN	
Pail Mariano	
Lugo y allonso	
Alexis Jacobi	
Planes Fernando	

Firma del Capacitador:  SABINA NADJ
 SENASA
 PLAN DE CALIDAD
 TAB. Nº OF 3811





	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			GRUPO Motta <i>La seguridad de la experiencia</i>	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	Revisado por: S. Nadj Página 1 de 1


Fecha de capacitación: 26/04/16 Capacitador: NADJ S.



Temario: VERIFICACION FUNCIONAMIENTO BOMBAS.- CONTROL DE DESINFECTACION.

Duración: 10 MIN.

Comentarios Finales: SE EXPLICA MOSTRANDO LOS REGISTROS.

Nombre y Apellido	Firma
• <u>WALTER A. WEINBERGER</u>	
• <u>Sebastian Presentado</u>	
• <u>JACOBI ALEXIS</u>	
• <u>Planes Fernando</u>	

Firma del Capacitador:  **SABINA NADJ**
 AUXILIAR DE CALIDAD
 ESTAB. Nº OF 3811

	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			 <small>La seguridad de la experiencia.</small>	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015		Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015

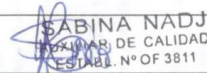
Fecha de capacitación: 07 / 05 / 16 Capacitador: NADJ S. SPENGLER R.



Temario: ORDEN Y LIMPIEZA EN DEPÓSITO - FIFO.
CONTAMINACIÓN CRUZADA.
ETA'S (SALMONELLA)

Duración: 60 MIN

Comentarios Finales: SE EXPLICA MOSTRACIONES.

Nombre y Apellido	Firma
Presentado Sebastian	
ZARO DAVID	
WALTER A. WEINZETTEL	
ROBERTO E. VIOLA	
RODRIGUEZ ALEXIS	
Planes Fernando	
ALBARNIZ PIZZO	
Mariano Pajl	

Firma del Capacitador:  **SABINA NADJ**
SECCION DE CALIDAD
ESTABL. Nº OF 3811

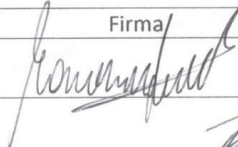



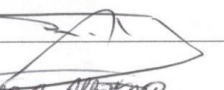
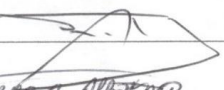



	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1				GRUPO  La seguridad de la experiencia.
	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01	Revisado por: S. Nadj	
Emitido por: S. Nadj		Fecha Revisión Diciembre 2015	Página 1 de 1	Est. Nº Of. 3811 - SENASA	


Fecha de capacitación: 04 / 06 / 16 Capacitador: NADJ S.



Temario: POES - GENERALIDADES.

Duración: 50 MIN.

Comentarios Finales: DIFERENCIA ENTRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, FACTORES QUE INFLUYEN, AGENTES, ETAPAS. SE EVALÚA DE FORMA ESCRITA AL FINALIZAR.

Nombre y Apellido	Firma
Mancor Daniel S. Nadj	
Planes Fernando Matias	
Presentado Sebastian	
Tecosi ALEXIS	
ZARO DAVID	
Rodriguez Fabian	
AGBORNIZ DIEGO	
WALTER ARIEL WEINREITEL	
VIOLETA ROBERTO	

Firma del Capacitador:  **SABINA NADJ**
 ANALISTA DE CALIDAD
 Nº OF 3811

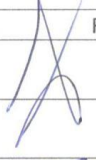


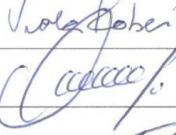



	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			GRUPO  La seguridad de la experiencia.	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015		Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015

Fecha de capacitación: 07/06/16 Capacitador: NADJ S.



Temario: ASEGURAMIENTO Trazabilidad - CERRAR LOS FOLIOS DE LOS BOLSONES.

Duración: 10 MIN.

Comentarios Finales: OBSERVACIÓN SUPERVISOR SENASA.

Nombre y Apellido	Firma
• <u>ACEXIS JACOBI</u>	
• <u>Planer Fernando Matias</u>	
• <u>ZARO DAVID</u>	
• <u>VIOLA ROBERTO</u>	<u>Viola Roberto,</u> 
• <u>WALTER ARIEL WEINZETTEL</u>	
• <u>Prosentado Sebastian Emanuel</u>	
• <u>P. E. ROBERTO</u>	<u>P. E. ROBERTO</u> 

Firma del Capacitador:  SABINA NADJ
 SENASA
 ESTABL. Nº OF 3811





	Registro de Capacitación del Personal RG - 14.2.1			GRUPO  La seguridad de la experiencia.	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	Revisado por: S. Nadj Página 1 de 1


Fecha de capacitación: 08 / 06 / 16 Capacitador: NADJ S.


Temario: TRAZABILIDAD PRODUCTOS QUÍMICOS - TOMA DE T° BOLSONES

Duración: 10 MIN.

Comentarios Finales: SE COMIENZA A REGISTRAR LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y SU RETIRO DEL DEPÓSITO. SE EXPLICA LA TOMA DE T° DE LOS BOLSONES ANTES DE CERRARLOS.

Nombre y Apellido	Firma
Jordi Alexis	
WALTER A. WEINZETTEL	
Presentado Sebastián	
DIEGO GABRIEL ACBORNOZ	

Firma del Capacitador: 

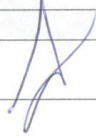


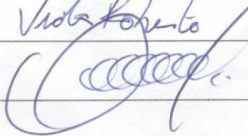
	Registro de Capacitación del Personal RG – 14.2.1			GRUPO Motta <small>La seguridad de la experiencia.</small>	
	Emitido por: S. Nadj	Aprobado por Equipo HACCP	Fecha de creación Mayo 2015	Nº Revisión: 01 Fecha Revisión Diciembre 2015	Revisado por: S. Nadj Página 1 de 1


Fecha de capacitación: 13 / 06 / 16 Capacitador: NADJ S.

Temario: OBSERVACIONES DE DESVIACIONES EN LA LIMPIEZA.

Duración: 10 MIN.

Comentarios Finales: SE MUESTRA FOTOS DE LAS NO CONFORMIDADES. SE RECUERDA LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA DE LA PLANTA Y LA INFLUENCIA EN LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO FINAL.

Nombre y Apellido	Firma
• <u>ALEXS JACOBI</u>	
• <u>Sebastian Presentado</u>	
• <u>Diego Gabriel Alvarez</u>	<u>Diego y Alvaro</u>
• <u>Planes Fernando Matias</u>	
• <u>Vidal Roberto</u>	<u>Vidal Roberto</u>
• <u>WALTER A. WEINZETTEL</u>	

Firma del Capacitador: 

ANEXO IV

MANUAL HACCP

ANEXO V
MÉTODO PARA LA DETECCIÓN
DE *SALMONELLA* SPP.

ANEXO VI

PROCEDIMIENTO DE MONITOREO DEL
PCC Y ACCIONES CORRECTIVAS
ANTE UN DESVÍO

BIBLIOGRAFÍA

1 Gutiérrez Castillo A., Paasch Martínez L., Calderón Apodaca N. 2008. Salmonelosis y campilobacteriosis, las zoonosis emergentes de mayor expansión en el mundo. Vet. Méx. 39:81-90.

2 Oliveira Borges Saad F., Francia J. 2010. Alimentación natural para perros y gatos. Revista Brasileira de Zootecnia. 39: 52-59.

3 López J., Peña A., Pérez R., Abarca K. 2013. Tenencia de mascotas en pacientes inmunocomprometidos: actualización y consideraciones veterinarias y médicas. Revista chilena de infectología. 30: 52-62.

4 Selmi L., Stefanelli S., Bilei S., Tolli R., Bertolotti L., Marconi P., Giurlani S., De Lucia P., Ruggeri G., Pagani A. 2011. Alimentos deshidratados comerciales contaminados, como fuente de múltiples serotipos de *Salmonella*. Brote en una perrera municipal en Toscana. Veterinaria italiana. 47: 183-190.

5 Global STD Certification®. Sistema HACCP [en línea]. 2009. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.globalstd.com/certificacion/sistema-haccp>

6 Grupo Delsen. Noticias de la Industria Alimentaria [en línea]. 2009. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.inocuidad-alimentaria.com/news/seguridad_alimentaria/nota807.htm

7 Organización Mundial de la Salud. Salmonella (no tifoidea) [en línea]. 2013. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs139/es/>

8 Patense®. Harina de Vísceras de Aves [en línea]. 2013. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://patense.com.br/es/views/farinhavisceras.php>

9 Mundo Animalia. Alimento Balanceado Información [en línea]. 2012. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.mundoanimalia.com/foros/perro/raza/Golden_Retriever/300664/alimento_balanceado_informacion

10 Food and Agriculture Organization of the United Nations. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación [en línea]. 1997. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>

11 Dirección Nacional de Innovación Académica. Higiene e Inocuidad en la Industria de Alimentos [en línea]. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/agronomia/higiene/unidad1/capitulo8/prin2.html>

12 Argueta, Mirna. Monitoreo operacional: establecimiento de límites críticos (LC) [en línea]. 2010. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.agua.unam.mx/assets/pumagua/capacitacion/psa/monitoreoperacional_paso5y6.pdf

13 Asociación Española para la Calidad. Acción correctiva [en línea]. 2015. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/accion-correctiva>

14 Nunes, Pablo. Acción preventiva [en línea]. 2015. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://knoow.net/es/cieeconcom/gestion/accion-preventiva/>

15 Organización de las Naciones Unidas Mujeres. ¿Cuál es el monitoreo y la evaluación? [en línea]. 2012. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.endvawnow.org/es/articles/330-cual-es-el-monitoreo-y-la-evaluacion.html>

16 Organización Panamericana de la Salud. Principio VI: Establecer procedimientos de verificación del plan HACCP [en línea]. 2015. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10919%3A2015-principio-vi-establecer-verificacion-haccp&catid=7890%3Ahaccp-sistema-contenidos&lang=es

17 Puchol, Gabriela. Validación de Puntos Críticos de Control y verificación en la industria vitivinícola [en línea]. 2012. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. <http://www.dnvba.com/ar/DNV%20%20Downloads/Webinar%20Validaci%C3%B3n%20de%20Puntos%20Cr%C3%ADticos%20de%20Control%20y%20Verificaci%C3%B3n%20en%20la%20Industria%20Vitivin%C3%ADcola.pdf>

18 Madrid Salud. Análisis de peligros en seguridad alimentaria. Cómo efectuar un análisis de peligros para la determinación del riesgo [en línea]. 2011. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.madridsalud.es/temas/analisis_de_peligros.php

19 González, Hugo. Calidad y gestión [en línea]. 2010. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://blogs.monografias.com/calidad-y-gestion/2010/09/02/%C2%BFque-es-un-documento/>

20 Montes, Marife. Diferencias entre documentación y registros [en línea]. 2013. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://clubresponsablesdecalidad.com/diferencias-entre-documentacion-y-registro/>

21 ANMAT. Buenas prácticas aplicadas a los alimentos [en línea]. 2014. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/Capitulo4.asp

22 ANMAT. Procedimientos operativos estandarizados [en línea]. 2014. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap6.pdf

23 Gestión Calidad Consulting. Trazabilidad [en línea]. 2013. Fecha de consulta: 27 de diciembre de 2015. Disponible en: <http://www.gestion-calidad.com/trazabilidad.html>