

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP

Información de la plantilla

ID de plantilla	food-manufacturing-gmp-audit
Versión	v1.0
Idioma	Español (es)
N.º de puntos de verificación	120
Fuente	https://layeraudit.com
Fecha de revisión	2026-10-27
Descripción	Descripción: La fabricación de alimentos requiere procesos eficientes y que los trabajadores reciban formación sobre procedimientos sanitarios adecuados cuando se manipulan los productos crudos o cuando se utilizan los productos. Esta lista de verificación digital de la GMP de la fabricación de alimentos se basó en la parte 110 del CFR 21 y puede usarse como guía para la conducción de alimentos. Esta lista de verificación ha sido certificada por HACCP International para cumplir con sus requisitos. En el lugar de trabajo, tales modificaciones pueden dar lugar a que la lista de verificación ya no cumpla con las normas internacionales de HACCP.

Información de la auditoría (completar durante la auditoría)

Fecha de auditoría	
Auditor	
Área / Departamento	
Acompañante	

Instrucciones de uso

1. Esta plantilla contiene 120 puntos de verificación. Registre los resultados en la hoja 'Lista de verificación'.
2. La fuente no define opciones fijas de conformidad. Registre los resultados según sus propios criterios (p. ej. Conforme / No conforme / N. A.).
3. Las puntuaciones, conclusiones y firmas se introducen manualmente en la hoja 'Puntuación y firmas'.
4. Para fotos u otras evidencias, anote el n.º de evidencia en la columna 'Observaciones / N.º de evidencia' y archive las fotos numeradas.
5. Los puntos de verificación se han reenumerado consecutivamente. La correspondencia con las filas de origen figura en '编号对应表.xlsx' del paquete de entrega.

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Lista de verificación

N.º	Sección	Punto de verificación	Resultado	Observaciones / N.º de evidencia
1	Las buenas prácticas actuales de fabricación	¿Se ha fabricado el alimento de acuerdo con las normas locales de seguridad alimentaria?		
2	Las buenas prácticas actuales de fabricación	¿Se ha preparado, embalado o conservado el alimento en condiciones sanitarias en las que pueda contaminarse con contaminantes físicos, microbiológicos o químicos? ¿Y se convierte en un riesgo para la salud pública?		
3	Instalación y terreno	¿Se mantiene el terreno de su planta bajo su control en condiciones que protejan contra la contaminación de los alimentos?		
4	Instalación y terreno	¿Se mantienen las zonas cercanas a la planta libres de basura y residuos con hierba y malezas recortadas?		
5	Instalación y terreno	¿Se mantienen las carreteras, patios y estacionamientos para evitar las fuentes de contaminación?		
6	Instalación y terreno	¿Existe una drenaje adecuado de las zonas exteriores que pueda contribuir a la contaminación?		
7	Instalación y terreno	¿Se utilizan los sistemas de tratamiento y eliminación de residuos de manera que se protejan contra la contaminación?		
8	Instalación y terreno	¿Se han tomado medidas para evitar que las fuentes de contaminación alimentaria vayan de zonas fronterizas no bajo el control de la instalación?		
9	Instalación y terreno	¿Hay una iluminación adecuada en todos los vestidores y vestidores y en los baños?		
10	Instalación y terreno	¿Hay suficiente iluminación en todas las zonas donde se procesan, embala o almacenan alimentos y donde se limpian utensilios y equipos?		
11	Instalación y terreno	¿Hay bombillas de tipo seguro, accesorios de seguridad, claraboyas de seguridad o sólo vidrio a prueba de fracturas suspendido sobre las zonas donde se expone el alimento proporcionado para proteger ¿en contra de la contaminación alimentaria?		
12	Instalación y terreno	¿Son los edificios y estructuras de las plantas de tamaño, construcción y diseño adecuados para mantener las operaciones sanitarias y producir alimentos seguros?		
13	Instalación y terreno	¿El edificio de la planta proporciona espacio suficiente para la colocación de equipos y el almacenamiento de materiales para permitir el mantenimiento de las operaciones sanitarias y ¿La producción de alimentos seguros?		
14	Instalación y terreno	¿Permite el diseño de la planta la separación de las operaciones en las que pueda ocurrir una contaminación que puede incluir una separación de las operaciones por ¿localización, tiempo, espacio, partición, flujo de aire u otros medios efectivos?		
15	Instalación y terreno	¿Existen las precauciones adecuadas para proteger los alimentos en recipientes de fermentación al por mayor al aire libre?		
16	Instalación y terreno	¿Se construyen pisos, paredes y techos para facilitar una limpieza adecuada?		
17	Instalación y terreno	¿Causan o pueden causar contaminación de los alimentos, superficies de contacto con los alimentos o materiales de envasado de los alimentos, las gotas o los condensados procedentes de los accesorios, conductos y tubos?		
18	Instalación y terreno	¿Son los pasillos y los espacios de trabajo desobstruidos y de ancho adecuado para permitir a los trabajadores realizar su trabajo y protegerse de la contaminación?		
19	Instalación y terreno	¿Se mantienen los edificios, las instalaciones físicas, los accesorios, etc., en buen estado de reparación?		
20	Instalación y terreno	Es una tubería de tamaño y diseño adecuados para: transportar cantidades suficientes de agua a los lugares requeridos; transportar adecuadamente las aguas residuales y los desechos desechables líquidos de la planta; proporcionar un drenaje adecuado del suelo; ¿Prevenir el retroceso o las conexiones cruzados entre los sistemas de tuberías que transportan aguas frescas y residuas o aguas residuales?		
21	Instalación y terreno	¿Se realiza una eliminación adecuada de las aguas residuales o se elimina por otros medios adecuados?		

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Lista de verificación

N.º	Sección	Punto de verificación	Resultado	Observaciones / N.º de evidencia
22	Instalación y terreno	¿Se transporta, almacena y elimina adecuadamente la basura y los desechos?		
23	Instalación y terreno	¿Es el suministro de agua de la instalación suficiente para las operaciones previstas y de una fuente adecuada?		
24	Instalación y terreno	¿Es el agua utilizada en el procesamiento de alimentos o en los equipos de limpieza segura y de calidad higiénica adecuada?		
25	Instalación y terreno	¿Se mantiene el agua reutilizada para evitar que la contaminación de los alimentos aumente?		
26	Instalación y terreno	¿Hay suficientes instalaciones de baño accesibles?		
27	Instalación y terreno	¿Se mantienen los baños en buen estado sanitario y bien reparados?		
28	Instalación y terreno	¿Tienen los baños puertas que se cierran por sí mismas?		
29	Instalación y terreno	Las puertas de los inodoros están diseñadas para no abrirse en zonas donde los alimentos están expuestos a la contaminación atmosférica o tienen puertas dobles o flujo de aire positivo¿Los sistemas?		
30	Instalación y terreno	¿Son adecuadas las instalaciones de lavado de manos, convenientes y equipadas con agua corriente a una temperatura adecuada?		
31	Instalación y terreno	¿Están equipadas las instalaciones de lavado de manos con preparaciones adecuadas para la limpieza y la saneamiento de las manos?		
32	Instalación y terreno	¿Están equipadas las estaciones de lavado de manos con servicios sanitarios de toalla o servicios de secado adecuados?		
33	Instalación y terreno	¿Son los dispositivos y accesorios en los inodoros diseñados para proteger contra la recontaminación de las manos limpias y desinfectadas?		
34	Instalación y terreno	¿Existen señales fácilmente comprensibles que indiquen a los empleados que se laven y, en su caso, se sanicen las manos?		
35	Instalación y terreno	¿Se construyen y mantienen los contenedores de basura para protegerse de la contaminación de los alimentos?		
36	Instalación y terreno	¿Existe una detección o otra protección adecuada contra plagas?		
37	Instalación y terreno	¿Se excluyen las plagas de todas las zonas de la planta alimentaria?		
38	Instalación y terreno	¿Se han adoptado medidas eficaces para excluir a las plagas de las zonas de transformación?		
39	Instalación y terreno	¿Existen restricciones y precauciones para garantizar que el uso de insecticidas y pesticidas no contaminará los alimentos, las superficies de los productos alimenticios y los alimentos?¿El material de embalaje?		
40	Personal	¿La administración toma todas las medidas y precauciones razonables para garantizar el control de la enfermedad mediante examen médico, observación, exclusión e informes?		
41	Personal	¿Se instruye a los empleados que informen a su supervisor de condiciones de salud que puedan contaminar los alimentos, las superficies de los productos alimenticios o los materiales de envasado de los alimentos?		
42	Personal	¿La administración toma todas las medidas razonables y precauciones para garantizar la limpieza mediante prácticas higiénicas?		
43	Personal	¿Están capacitados los empleados para protegerse de la contaminación de los alimentos usando adecuadamente y adecuadamente ropa exterior, redes para el cabello, cubiertas de barba, etc.?		
44	Personal	¿Están los empleados capacitados para mantener una limpieza personal adecuada?		
45	Personal	¿Se ha entrenado a los empleados a lavarse bien las manos antes y después de cada ausencia de su puesto de trabajo?		
46	Personal	¿Están entrenados los empleados para quitar joyas no seguras y otros objetos que puedan caer en los alimentos?		
47	Personal	¿Se usan guantes desechables de un solo uso para el manejo de alimentos hechos de un material impermeable y mantenidos en condiciones sanitarias limpias?		
48	Personal	¿Están los empleados capacitados para guardar ropa u otras pertenencias personales lejos de áreas donde se expone la comida o donde se lavan los equipos o utensilios?		

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Lista de verificación

N.º	Sección	Punto de verificación	Resultado	Observaciones / N.º de evidencia
49	Personal	¿Se ha entrenado a los empleados a limitar el consumo de alimentos, bebidas, chicleo y uso de tabaco a zonas donde no se expone la comida o no se laven los equipos y utensilios?		
50	Personal	¿Están capacitados los empleados para proteger contra la contaminación de los alimentos, las superficies de contacto con los alimentos o los materiales de envasado de los alimentos por microorganismos u otros organismos extranjeros? ¿Qué sustancias?		
51	Personal	¿El personal responsable de identificar fallas en el saneamiento de las plantas o contaminación alimentaria tiene la combinación de educación y experiencia para producir productos limpios, ¿alimento seguro?		
52	Personal	¿Tienen los administradores y supervisores de alimentos una formación adecuada en técnicas adecuadas de manejo de los alimentos y principios de protección de los alimentos?		
53	Personal	¿Es la responsabilidad de garantizar el cumplimiento por parte de todo el personal de los requisitos y de la normativa GMP claramente asignada a la supervisión competente? ¿El personal?		
54	Equipo de trabajo	¿Están todos los equipos y utensilios de las plantas diseñados para ser adecuadamente limpiables y mantenidos adecuadamente?		
55	Equipo de trabajo	¿Está diseñado y construido un equipo para evitar que los alimentos se adulteren con: lubricantes, combustible, fragmentos de metal y agua contaminada?		
56	Equipo de trabajo	¿Se ha instalado equipo de manera que se facilite la limpieza de los equipos y los espacios adyacentes?		
57	Equipo de trabajo	¿Son las superficies de contacto con los alimentos hechas de material resistente a la corrosión y no tóxico?		
58	Equipo de trabajo	¿Están todos los equipos y utensilios bien mantenidos?		
59	Equipo de trabajo	¿Se diseñan y mantienen los sistemas de mantenimiento, transporte y fabricación para garantizar que permanezcan en condiciones sanitarias?		
60	Equipo de trabajo	Las costuras en superficies de contacto con los alimentos, las soldas, las cresas, los surcos y las costuras están ligadas o mantenidas de forma suave para minimizar el crecimiento de microorganismos, o ¿Acúmulo de suciedad, partículas de alimentos, etc.?		
61	Equipo de trabajo	¿Se desmonta el equipo para una limpieza exhaustiva según sea necesario?		
62	Equipo de trabajo	¿Se construyen las superficies de contacto no alimentarias de los equipos de manipulación de alimentos para que puedan mantenerse en condiciones limpias?		
63	Equipo de trabajo	¿Se limpian las superficies que no están en contacto con los alimentos con la frecuencia necesaria para protegerse de la contaminación de los alimentos?		
64	Equipo de trabajo	¿Son congeladores y compartimentos de almacenamiento en frío equipados con dispositivos adecuados de medición y/o registro de temperatura para mostrar con precisión el compartimiento? ¿La temperatura?		
65	Equipo de trabajo	¿Son congeladores y compartimentos de almacenamiento en frío equipados con controles automáticos para regular la temperatura o, en el caso de operaciones manuales, con un control automático? ¿El sistema de alarma para indicar un cambio significativo de temperatura?		
66	Equipo de trabajo	¿Son precisos (es decir, calibrados) los instrumentos y controles para medir, regular o registrar la temperatura, el pH, la actividad del agua, la acidez, etc.?		
67	Equipo de trabajo	El aire comprimido u otros gases se introducen mecánicamente en los alimentos o se utilizan para limpiar las superficies o equipos en contacto con los alimentos tratados para asegurar que no se consumen alimentos ¿contaminado con aditivos alimenticios ilegales?		
68	Equipo de trabajo	¿Se limpia y desinfecta los utensilios y equipos de una manera que proteja contra la contaminación?		
69	Equipo de trabajo	¿Son los compuestos de limpieza y los agentes de saneamiento libres de microorganismos y seguros para su uso?		

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Lista de verificación

N.º	Sección	Punto de verificación	Resultado	Observaciones / N.º de evidencia
70	Equipo de trabajo	Se utilizan compuestos tóxicos de limpieza, agentes desinfectantes y productos químicos pesticidas, se identifican, se mantienen y se almacenan de manera que se protejan contra la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con los alimentos y materiales de envasado de los alimentos?		
71	Equipo de trabajo	¿Se limpian frecuentemente las superficies de contacto con los alimentos, incluidos los utensilios y los equipos, para protegerse de la contaminación?		
72	Equipo de trabajo	¿Se utilizan superficies de contacto con los alimentos para la fabricación o el mantenimiento de alimentos de baja humedad secos y en condiciones sanitarias en el momento de su uso?		
73	Equipo de trabajo	En el proceso de procesamiento en humedad, ¿se limpian y desinfectan las superficies de contacto con los alimentos antes de su uso y después de cualquier interrupción durante la cual pueda ocurrir contaminación?		
74	Equipo de trabajo	¿Se almacenan, manejan y distribuyen de manera adecuada los artículos de un solo uso (tasas de papel, toallas, etc.)?		
75	Equipo de trabajo	¿Son los agentes de saneamiento seguros y adecuados en condiciones de uso?		
76	Equipo de trabajo	¿Se limpian y se desinfectan los equipos portátiles con superficies y utensilios en contacto con los alimentos y se almacenan de una manera que los proteja de la contaminación?		
77	Equipo de trabajo	¿Están los ventiladores y otros equipos de soplado de aire ubicados de manera que se evite la contaminación de los alimentos, las superficies de contacto con los alimentos y los materiales de envasado de los alimentos?		
78	Equipo de trabajo	¿Hay un equipo de ventilación o control adecuado para minimizar los olores y los vapores?		
79	Procesos y controles	¿Se realizan las operaciones de conformidad con los principios sanitarios adecuados?		
80	Procesos y controles	¿Existe una operación de control de calidad adecuada para garantizar que los alimentos sean adecuados para el consumo humano y que el material de envasado de los alimentos sea seguro y ¿Es adecuado?		
81	Procesos y controles	¿Se han tomado todas las precauciones razonables para garantizar que los procedimientos de producción protejan de la contaminación de cualquier fuente?		
82	Procesos y controles	¿Se han comprobado y probado micro las materias primas?		
83	Procesos y controles	¿Se pasteurizan o tratan de otra manera los ingredientes que contienen microorganismos que pueden causar enfermedades?		
84	Procesos y controles	¿Se inspeccionan, se segregan o se manejan de otra manera las materias primas según sea necesario para comprobar que están limpias y listas para su uso?		
85	Procesos y controles	¿Se rechazan todos los alimentos que no cumplan con las normas locales de seguridad alimentaria o se tratan/procesan para eliminar la contaminación?		
86	Procesos y controles	¿Se realizan pruebas químicas, microbianas o de materiales extraños apropiados para identificar fallas de saneamiento o posible contaminación alimentaria?		
87	Procesos y controles	¿Se inspecciona el contenedor para asegurarse de que no contribuye a la contaminación?		
88	Procesos y controles	¿Las materias primas y otros ingredientes cumplen con las regulaciones, directrices y niveles de acción de la FDA para sustancias venenosas o dañinas?		
89	Procesos y controles	¿Se conservan las materias primas y otros ingredientes, incluida la transformación, en masa o en recipientes destinados a proteger contra la contaminación?		
90	Procesos y controles	¿Se mantienen las materias primas a niveles de temperatura y humedad que impiden que los alimentos sean adulterados?		

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Lista de verificación

N.º	Sección	Punto de verificación	Resultado	Observaciones / N.º de evidencia
91	Procesos y controles	¿Se identifican como tales las materias primas programadas para su transformación?		
92	Procesos y controles	¿Se mantienen congelados los productos y otros ingredientes congelados?		
93	Procesos y controles	¿Existe un seguimiento cuidadoso de los factores físicos tales como el tiempo, la temperatura, la humedad, el pH, la presión y las operaciones de fabricación tales como el congelamiento, la deshidratación, ¿Procesamiento de calor, etc.?		
94	Procesos y controles	¿Se mantienen los alimentos que pueden apoyar el rápido crecimiento de los microorganismos de una manera que evite la adulteración?		
95	Procesos y controles	¿Se mantienen los alimentos refrigerados a 5 °C o menos, según proceda?		
96	Procesos y controles	¿Se mantienen los alimentos calientes a 60 °C o más?		
97	Procesos y controles	¿Se tratan con calor los alimentos ácidos o acidificados que se mantienen en recipientes herméticamente sellados a temperaturas ambientales?		
98	Procesos y controles	¿Son adecuadas las medidas como la esterilización, irradiación, pasteurizado, congelación, refrigeración, control del pH o actividad del agua para evitar el crecimiento de ¿ microbios no deseados?		
99	Procesos y controles	¿Se maneja el trabajo en curso de una manera que proteja contra la contaminación?		
100	Procesos y controles	¿Se han adoptado medidas eficaces para proteger los alimentos terminados de la contaminación por materias primas, otros ingredientes o residuos?		
101	Procesos y controles	¿Se han construido, manejado y mantenido equipos, recipientes y utensilios para procesar alimentos de manera que se protejan de la contaminación alimentaria?		
102	Procesos y controles	¿Se conservan los materiales líquidos o secos y otros ingredientes en forma de protección contra la contaminación?		
103	Procesos y controles	¿Se utilizan trampas, setos, detectores de metales, imanes, etc. para detectar la inclusión de metales u otros materiales extranjeros?		
104	Procesos y controles	¿Se eliminan los alimentos, materias primas y otros ingredientes que se adulteran de manera que otros alimentos no se contaminen?		
105	Procesos y controles	¿Se utiliza un método probado eficaz cuando se reconducen alimentos adulterados?		
106	Procesos y controles	¿Se examina y se encuentra que los alimentos reconducidos no están contaminados antes de incorporarse a otros alimentos?		
107	Procesos y controles	¿Se realizan medidas mecánicas para fabricar alimentos para protegerlos de la contaminación?		
108	Procesos y controles	¿Se realiza el blanqueo térmico, cuando sea necesario, de manera eficaz y se lava, cuando sea necesario, con agua de calidad higiénica segura y adecuada?		
109	Procesos y controles	¿Se tratan o mantienen los batters, los panes y otros preparados similares de una manera que proteja contra la contaminación?		
110	Procesos y controles	Las operaciones de llenado, montaje y embalaje están protegidas contra la contaminación mediante el uso de materiales seguros y adecuados para los recipientes y embalajes de alimentos ¿Qué materiales?		
111	Procesos y controles	¿Se identifican y controlan los puntos de control críticos para las operaciones de llenado, ensamblaje y envasado?		
112	Procesos y controles	¿Se procesan y mantienen alimentos que dependen del control de la actividad del agua para evitar el crecimiento de microorganismos indeseables a un nivel de humedad seguro?		
113	Procesos y controles	¿Se monitorean y mantienen los alimentos que dependen principalmente del control del pH para prevenir el crecimiento de microorganismos indeseables a un pH de 4,6 o inferior?		
114	Procesos y controles	¿Se ha hecho hielo en contacto con los alimentos a partir de agua segura y de calidad sanitaria adecuada y fabricada de acuerdo con las MMP?		
115	Procesos y controles	¿Se mantienen las zonas y equipos de alimentación humana separados de los destinados a los piensos o a los productos no comestibles para evitar la contaminación?		

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Lista de verificación

N.º	Sección	Punto de verificación	Resultado	Observaciones / N.º de evidencia
116	Procesos y controles	¿Son las condiciones de almacenamiento y transporte de los alimentos terminados en condiciones que protejan contra la contaminación física, química o microbiana?		
117	Procesos y controles	¿Se mezclan los alimentos que contienen defectos por encima de los niveles actuales de acción de defecto con otros lotes de alimentos?		
118	Procesos y controles	¿Contiene el producto terminado defectos naturales o inevitables a niveles bajos y no peligrosos?		
	Procesos y controles	¿Y cómo se verifica y se documenta esto?		
119	Procesos y controles	¿Se han seguido buenas prácticas de fabricación en la producción de los alimentos?		
120	Procesos y controles	¿Se ha mezclado con otro lote de alimentos alimentos que contengan defectos superiores al nivel actual de acción por defecto?		
	Completado	Recomendación		

Lista de control de auditoría de la fabricación de alimentos con GMP — Puntuación y firmas

Confirmación y firmas

Nombre completo y firma del inspector	
---------------------------------------	--