

PRÁCTICAS DE CALIDAD ACTUALES EN MUNDO LACTEOS SANTA LUCIA (MLSL)			
CÓD.	ASPECTOS A EVALUAR (C: Cumple, NC: No Cumple)	C	NC
1.	En orden a garantizar la inocuidad de la producción del queso doble crema, MLSL trabaja la producción por fases.	X	
2.	MLSL desempeña las labores en sus fases de producción siguiendo protocolos de seguridad evitando posibles contaminaciones.	X	
3.	MLSL tiene un orden secuencia y lógico socializado y documentado en pasos para la producción del queso doble crema.		X
4.	MLSL toma muestras de la leche a su llegada para analizar sus características físico químicas, antes de iniciar el proceso de elaboración del queso crema para garantizar un producto de buena calidad.	X	
5.	En caso de ser necesario almacenar la leche, se hace la refrigeración adecuada para evitar que se dañe o pierda las propiedades requeridas para su posterior procesamiento.	X	
6.	Las instalaciones del área de producción cuentan con iluminación, tomas de agua, desagües, sistema de ventilación, espacios de allanamiento suficiente y acorde a las necesidades del proceso.	X	
7.	El área de producción cuenta con dotación, instrumentos y equipos suficientes para desarrollar las actividades del proceso.	X	
8.	Las instalaciones del área de producción están distribuidas por secciones de acuerdo a sus actividades.	X	
9.	La organización tiene documentados los datos de los equipos (identificación, nombre, referencia, datos de contacto con apoyo técnico, número de serie, fecha de recepción, fecha de puesta en marcha, manuales de usuario).		X
10.	MLSL documenta e implementa un plan de mantenimiento a las instalaciones, instrumentos y equipos del área de producción.		X
11.	MLSL gestiona el manejo de materia prima e insumos de producción de acuerdo a un plan documentado y socializado.	X	
12.	MLSL gestiona espacios físicos y tiempos para la eficiente recepción y almacenamiento de insumos, revisa y aprueba sus características al momento de su llegada y periódicamente.	X	
13.	La organización garantiza que la temperatura en la unidad de frío esté entre 0 y 4°C	X	
14.	MLSL no recibe cantidades de leche que superen su capacidad de preservación y/o transformación, garantizando que las propiedades de materia prima requeridas para su procesamiento se conserven.	X	
15.	Las actividades del proceso de empaque de MLSL se realizan evitando posibles contaminaciones.	X	
16.	Siempre que la empresa MLSL saca un lote de producción específica: Nombre del producto, fecha de vencimiento, lote y marca del producto.	X	
17.	Los bloques de queso doble crema de cada lote de producción de MLSL tienen exactamente las mismas características organolépticas.	X	
18.	MLSL produce lotes con características organolépticas similares entre sí.	X	
19.	MLSL documenta y socializa las especificaciones de las características organolépticas aceptables en los lotes de producción.		X
20.	Existen soportes o evidencias que respalden la revisión de las características organolépticas		X
21.	Las sustancias químicas usadas en MLSL se mantienen en un lugar donde no se presenten contaminaciones cruzadas.	X	
22.	Las instalaciones de la fábrica MLSL cuenta con señalización en sus 7 fases de producción en favor a la correcta higiene y desinfección.		X
23.	Se desinfecta diariamente los instrumentos y maquinaria utilizada en el proceso productivo de MLSL.	X	

24.	MLSL entrega dotación de higiene y desinfección a tiempo a los funcionarios en pro de mantener ambientes libres de bacterias y virus que afecten la salud humana por sí mismos o a través del producto.	X	
25.	MLSL exige que los funcionarios que operan en producción usen elementos de seguridad de higiene básica como tapa bocas, guantes, batas y gorros.	X	
26.	El personal de MLSL se lava las manos y antebrazos antes de iniciar labores, al cambiar de actividad, después de utilizar el servicio sanitario, al salir del área de trabajo o al tener contacto con elementos contaminados.	X	
27.	El secado de las manos se realizar por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.		X
28.	MLSL limpia periódicamente los pisos, paredes, unidades de frío y toda la infraestructura para prevenir la contaminación de la materia prima.	X	
29.	Los utensilios y el menaje se lavan, desinfectan y se ubican en un lugar libre de contaminación después de cada uso.	X	
30.	MLSL cuenta con protocolos de ingreso del personal a la empresa con el propósito de prevenir el contagio del COVID-19, cuidar la salud del personal y procurar la continuidad del negocio.	X	
31.	El personal manipulador de alimentos no ingresar ni sale del establecimiento usando el uniforme de trabajo.	X	
32.	En MLSL no está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de trabajo, salvo para probar alimentos preparados para la prestación del servicio.	X	
33.	Los manipuladores de alimentos en MLSL llevan uñas cortas, sin esmalte, cabello y uñas limpias y no tienen permitido usar accesorios u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento	X	
34.	En MLSL los manipuladores no usan durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.	X	
35.	MLSL hace separación de residuos.	X	
36.	En la separación de residuos renovables MLSL establece convenios para las ventas de dicha materia prima.	X	
37.	Las canecas de basura se conservan en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.	X	
38.	MLSL lleva expertos en las fases de producción promoviendo el desarrollo de habilidades de sus trabajadores para que la producción sea eficiente, los lotes tengan características organolépticas constantes, saludables y atractivas al consumo humano.		X
39.	MLSL hace sus pagos en nómina a tiempo, y cumple con las prestaciones de servicio en el tiempo estipulado en la ley que favorece el derecho de los trabajadores.	X	
40.	MLSL promueve ambientes laborales adecuados donde sobresale el buen trato, el respeto, la comunicación como normas humanas básicas para un clima organizacional agradable que inciden directamente en la producción del queso crema.	X	