

GESTION TOTAL		FORMATO DIAGNOSTICO ASC			
FECHA VISITA:		HORA:			
EMPRESA:		TELÉFONO:			
DIRECCIÓN:		CIUDAD:			
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:					
ATENDIDO POR:		CARGO:			
AUDITOR(ES):		CARGO:			
Califique los ítems de acuerdo al siguiente rango de calificaciones: 1 CUMPLE; 0 NO CUMPLE					
N°	CRITERIOS DE AUDITORIA	M. INICIAL	M. INTERMEDIA	M. SALIDA	META / OBSERVACIONES
1. PRINCIPIO 1 SISTEMA DE GESTIÓN EFICAZ		0	0	0	5
1	La UdC debe tener un sistema para prevenir actos de corrupción, extorsión, malversación o soborno Norma ASC 1.2.2 Sistema de gestión eficaz	0	0	0	PROGRAMA FOOD FRAUDE
2	La UdC debe tener un sistema para garantizar que no se falsifiquen los registros y la información no sea tergiversada Norma ASC 1.2.3 Sistema de gestión eficaz	0	0	0	PROGRAMA DE GESTION DOCUMENTAL
3	La UdC debe tener al menos un miembro designado de la administración que sea responsable de la implementación de los requisitos de ASC. Norma ASC 1.2.4 Sistema de gestión eficaz	0	0	0	ORGANIGRAMA
4	La UdC debe garantizar que los empleados pertinentes tengan las competencias requeridas para implementar los requisitos de ASC. Norma ASC 1.2.5 Sistema de gestión eficaz	0	0	0	PERFILES DE CARGO
5	La UdC debe supervisar el cumplimiento de los requisitos de ASC a través de, como mínimo, auditorías internas anuales programadas, e implementar medidas correctivas cuando corresponda Norma ASC 1.2.6 Sistema de gestión eficaz	0	0	0	PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
2. LA UDC OBTIENE LOS INGREDIENTES DE MANERA RESPONSABLE		0	0	0	2
6	La UdC debe implementar de manera eficaz un Código de Conducta de los Proveedores que incluya, como mínimo, los puntos que figuran en los indicadores 2.1.3-2.1.8. Norma ASC 2.1.2 Obtención de ingredientes responsables	0	0	0	PROGRAMA DE PROVEEDORES
7	La UdC debe requerir a los fabricantes de ingredientes que cooperen en la entrega de información pertinente que le permita a la UdC llevar a cabo la diligencia debida respecto al fabricante de ingredientes, así como a la producción de materias primas básicas Norma ASC 2.2.1 Obtención de ingredientes responsables	0	0	0	CHECK LIST DE AUDITORIAS A PROVEEDORES
3. GESTIÓN DE LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS ALIMENTOS DE MANERA RESPONSABLE		0	0	0	5
8	La empresa cuenta con programa de agua potable donde se describan los procedimientos escritos del control de agua potable, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA AGUA POTABLE
9	La empresa cuenta con registros de control, monitoreo y verificación de las actividades del programa de agua potable. Se realizan controles de rutina para la verificación de estos parámetros Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	FORMATO CONTROL PH Y CLORO
10	La empresa cuenta con programa de limpieza y desinfección, donde se describen los procedimientos escritos de limpieza y desinfección, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION
11	La empresa cuenta con cronograma de limpieza general en el que se especifique la frecuencia de las actividades a realizar en cada una de las áreas, adicionalmente se cuenta con registros al día donde se valide la ejecución de estas actividades Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, FORMATO DE L Y D
12	La empresa cuenta con programa de control de plagas, donde se describen los procedimientos escritos de monitoreo, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
4. LA UDC MANEJA LOS DESECHOS DE MANERA RESPONSABLE		0	0	0	4
13	La empresa cuenta con programa de control de residuos sólidos, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
14	La empresa cuenta con un plano de recolección, ubicación y disposición de residuos sólidos y adicionalmente, se tiene contemplado el manejo de residuos sólidos de acuerdo a su clasificación Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	MAPA DE RUTAS SANITARIAS
15	La UdC debe identificar todos los tipos de desechos generados, distinguiendo entre desechos peligrosos y no peligrosos, y el método de eliminación, así como el nivel de recuperación que se lleva a cabo en el lugar Norma ASC 1.19 La UdC maneja los desechos de manera responsable	0	0	0	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
16	La UdC debe elaborar e implementar un plan de gestión de desechos (PGD) documentado, con el objeto de mejorar su desempeño respecto a evitar desechos y recuperar recursos donde sea posible. Dicho plan debe incluir la identificación de prácticas responsables, así como medidas para abandonar prácticas inadecuadas y aumentar las prácticas responsables en un plazo razonable.	0	0	0	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
5. TRAZABILIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS		0	0	0	3
17	La empresa cuenta con un programa escrito de trazabilidad, donde se establecen los diferentes aspectos de identificación tanto de las materias primas como de los productos en proceso y terminados Norma ASC 7.1 Trazabilidad de las materias primas	0	0	0	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

18	La UdC debe tener un sistema de trazabilidad documentado que garantice el registro de los datos de identificación de los ingredientes; deben incluirse los ingredientes durante la recepción, así como cualquier producto generado a partir de ellos, a través de todas las etapas dentro de la UdC hasta su despacho. Norma ASC 3.1.3 Sistema contable de entrada y salida de ingredientes	0	0	0	FORMATOS DE TRAZABILIDAD
19	La UdC debe tener sistemas para garantizar que los ingredientes elegibles y no elegibles según ASC permanezcan separados en la UdC desde que son recibidos, y a lo largo de todas las etapas, hasta el despacho, a fin de evitar que se mezclen. Norma ASC 3.1.3 Sistema contable de entrada y salida de ingredientes	0	0	0	FORMATO DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS
6. LA UDC OFRECE UN ENTORNO LABORAL SANO Y SEGURO		0	0	0	3
20	La UdC debe mantener una evaluación de riesgos de salud y seguridad Norma ASC 1.7.1 Entorno laboral sano y seguro	0	0	0	MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS SG-SST
21	En la evaluación de riesgos de salud y seguridad, la UdC debe incluir al menos los siguientes factores de riesgo - Riesgo de daños físicos, graves o crónicos, en el lugar de trabajo - Riesgo de daños mentales, graves o crónicos, en el lugar de trabajo Norma ASC 1.7.1 Entorno laboral sano y seguro	0	0	0	MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS SG-SST
22	La UdC debe proporcionar Equipo de Protección Personal (EPP) bien mantenido y adecuado, de manera gratuita y de acuerdo con la necesidad definida en la evaluación de riesgos de salud y seguridad Norma ASC 1.7.4 Entorno laboral sano y seguro	0	0	0	FORMATO DE ENTREGA EPP
7. REQUISITOS PARA EL PERSONAL		0	0	0	4
23	La empresa cuenta con programa de capacitación y educación sanitaria, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA DE CAPACITACION
24	En la empresa se verifica el estado de salud del personal manipulador de alimentos verificando dotación completa y aplicación de las buenas prácticas higiénicas Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	FORMATO DE VERIFICACION DE BPM
25	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos accesible y aplicable a todos los empleados Norma ASC 1.13 Mecanismos eficaces para los reclamos de los trabajadores	0	0	0	PROGRAMA DE PQR'S
26	La UdC debe disponer de un procedimiento de reclamos accesible y aplicable a todos los empleados Norma ASC 1.13 Mecanismos eficaces para los reclamos de los trabajadores	0	0	0	PROCEDIMIENTO DE COMUNICACIÓN
8. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		0	0	0	4
27	Se realiza el control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros), adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto Norma ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	FORMATOS CONTROL DE TEMPERATURA
28	Dentro de la empresa, se evidencian flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas que permitan la contaminación cruzada ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	DIAGRAMA DE FLUJO
29	La empresa cuenta con un programa escrito de transporte, donde se establecen los procedimientos a ejecutar, responsables y frecuencia de actividades ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA DE TRANSPORTE
30	La empresa cuenta con un programa escrito de muestreo, donde se establecen los procedimientos a ejecutar, responsables y frecuencia de actividades ASC 5.1 Desarrollar y mantener un plan operativo sanitario	0	0	0	PROGRAMA DE MUESTREO
VISTA GENERAL DE INDICADORES DE CUMPLIMIENTO					
PUNTAJE MEDICIÓN INICIAL					0
PUNTAJE MEDICIÓN INTERMEDIA					0
PUNTAJE MEDICIÓN FINAL					0
META					30
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO					0%

DILIGENCIADO

FIRMA