

	AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-P03-A Fecha Pág. 1 de 6
--	---	--------------------------------------

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE CARNE

“URUGUAYAN ANGUS BEEF”

AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACION

	AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-P03-A Fecha Pág. 2 de 6
--	---	--------------------------------------

1. OBJETIVO

Obtener datos objetivos que permitan evaluar el funcionamiento del sistema de certificación antedicho.

2. ALCANCE

Todas las entidades intervinientes en el sistema; Carne Angus del Uruguay, Empresa Certificadora y los Establecimientos Procesadores. Deberá ser al menos una vez por semestre, pudiendo tener una frecuencia mayor si Carne Angus del Uruguay lo estima conveniente; quien además es el responsable de implementar la presente auditoria.

3. DESARROLLO

3.1 AUDITORIA DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

3.1.1 ASPECTOS NO CUANTIFICABLES

En todos los operativos se observará lo relativo al personal que esté efectuando tareas de este PROTOCOLO. Todo el personal involucrado en el sistema debe poseer la capacitación correspondiente.

Código 16: Personal no capacitado realizando tareas del Programa.

Código 26: Personal capacitado realizando tareas dentro del Programa sin identificación. (Sticker en casco)

Si se detecta el defecto **26**, este ítem tendrá una calificación de **Aceptable con observación**.

Si se detecta el defecto **16**, este ítem tendrá una calificación de **Inaceptable**.

3.1.2 ASPECTOS CUANTIFICABLES

Se evaluarán al menos 50 animales para calificar numéricamente la certificación

Puntos críticos de control (PCC): se consideraran puntos críticos de control aquellos donde existe riesgo de producirse errores difíciles de detectar mas adelante.

	AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-P03-A Fecha Pág. 3 de 6
--	---	--------------------------------------

- PCC 1: Después de degollado y antes de llegar a la descornadora
- PCC 2: Sector donde se admite o rechaza (“i” o “ r”)
- PCC 3: Sector de cuarteo, donde se produce la aprobación o rechazo de los cuartos a desosar.

3.1.2.1 Punto Crítico 1

Deberá observarse el porcentaje de animales que cumplen con los requerimientos fenotípicos PCCUAB-E01-A del Protocolo de Certificación.

Se registrarán los siguientes defectos en aquellas reses no marcadas en el brazuelo.

APRECIACIÓN DE PELAJE:

El 66% (sesenta y seis por ciento) del pelaje corporal debe ser negro o colorado sólido o macizo.

Código 11: Menos del 50% del pelaje es negro o colorado.

Código 21: Por lo menos el 50%, pero menos del 65% del pelaje no es negro o colorado sólido o macizo.

CUERNOS:

Los animales deberán ser mochos, pudiéndose admitir, con carácter de excepción, ejemplares asados con tocos sueltos.

Código 13: Presencia de cuernos.

Código 23: Presencia de *tocos* con base ósea

98 % Es el mínimo puntaje aceptable si se detectan los defectos **21** o **23** 100% Excelente. Si se detectan los defectos **11** o **13** el puntaje es cero, y por lo tanto, la calificación es inaceptable.

3.1.2.2 Punto Crítico 2

Deberá observarse que todas las medias reses sean marcadas con una “i” o “r”, según corresponda.

	AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-P03-A Fecha Pág. 4 de 6
--	---	--------------------------------------

DEFECTOS

Se registrarán los siguientes defectos:

Código 111: Marcar como identificada (“i”) una res marcada en el brazuelo.

Código 211: Marcar como rechazada (“r”) una res no marcada en el brazuelo

98 % Es el mínimo puntaje aceptable si se detecta el defecto **211**

100% Excelente. Si se detectan el defecto **111** el puntaje es cero, y por lo tanto, la calificación es inaceptable.

3.1.2.3 Punto Crítico 3

Deberá observarse que todas las medias reses sean clasificadas según la escala del USDA y sea medida su cobertura grasa.

DEFECTOS

Se registrarán los siguientes defectos:

Código 17: Se encuentra una media **res no aceptada** mezclada con aceptadas.

Código 27: Se encuentra una media **res aceptada** mezclada con no aceptadas.

Código 18 : Aceptar para el programa piezas con un grado de marmoréo menor a “SLIGHT”, o con menos de 6 mm de cobertura de grasa.

Código 28: Constatar rechazos de reses que cumplen con lo estipulado en este “Protocolo” (slight o mayor y 6 mm o mayor)

98 % Es el mínimo puntaje aceptable si se detecta el defecto **27 o 28** 100%

Excelente. Si se detectan los defectos **17 o 18** el puntaje es cero, y por lo tanto, la calificación es inaceptable.

CALIFICACIÓN FINAL DE LA AUDITORIA DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

Para aprobar la Auditoria en forma Aceptable, la Certificadora deberá obtener al menos un aceptable en los 3 Puntos Críticos de Control y con respecto a los Aspectos No Calificados Numéricamente, deberá obtener como máximo 1 “Aceptado con Observación”

	AUDITORIA DEL SISTEMA DE CERTIFICACION	PCCUAB-P03-A Fecha Pág. 5 de 6
--	---	--------------------------------------

Para aprobar la Auditoria con excelente, la Certificadora deberá obtener “Excelente” en los 3 Puntos Críticos de Control y en los Aspectos no Cuantificables deberá obtener “Aceptable”.

3.2 AUDITORIA DE REGISTROS

El equipo auditor designado por el Carne Angus del Uruguay determinará a cual de las 3 Entidades intervinientes se Auditará, pudiendo ser mas de una o todas.

3.2.1 Auditoria a Carne Angus del Uruguay

Serán exigibles a esta empresa todos los formularios que describe el Protocolo. La empresa deberá mantener un Registro actualizado del Stock de Productos Certificados por Establecimiento Procesador que debe concordar con los Registros PCCUAB-05-A y PCCUAB-08-A. Asimismo será auditable el programa de Control de Calidad de los Procesos de Certificación.

3.2.2 Auditoria a Empresa Certificadora

Serán exigibles a esta empresa todos los formularios que describen el Protocolo y Programa de Entrenamiento de Personal. Deberá mantener un Registro actualizado del stock de Productos Certificados por Establecimiento Procesador que debe concordar con los Registros PCCUAB-05-A y PCCUAB-08-A. Registro de Personal Capacitado para realizar tareas contempladas en el Protocolo de Certificación

3.2.3 Auditoria a Establecimiento Procesador

Serán exigibles a esta empresa todos los formularios que describe el Protocolo. Registro de Personal Capacitado para realizar tareas contempladas en el Protocolo de Certificación.

3.3 AUDITORIA DEL EMBARQUE

Carne Angus del Uruguay podrá auditar por muestreo cualquier embarque. Si se constatará la presencia de cortes o cajas no certificados, constituirá un defecto mayor, inaceptable, debiendo rechazarse todo el embarque.

Si se constatará la presencia de cajas no certificadas, pero los cortes que van en ella si están certificados, constituirá un defecto menor, aceptable hasta 3 de ellos, debiendo asentarlos y observar al Establecimiento Procesador y a la Empresa Certificadora. Si hubiese más de 3 defectos, menores en un embarque, se rechazará todo el embarque

Formulario PCCUAB—F03—A

Planilla de Auditoria Interna

ASPECTOS NO CUANTIFICABLES

EVALUACIÓN DE ASPECTOS AUDITABLES NO CALIFICABLES NUMERICAMENTE

1. PERSONAL	<u>Acepta</u>	<u>No acepta</u>	Acepta con Observación

ASPECTOS CUANTIFICABLES

Punto Crítico 1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
11										
21										
31										
41										

Punto Crítico 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
11										
21										
31										
41										

Punto Crítico 3

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
11										
21										
31										
41										

OBSERVACIONES

Punto Crítico 1:

Punto Crítico 2:

Punto Crítico 3:

Firma y aclaración por **CAAUSA**