

# Bases de Certificación Producción Planta de Alimentos Doñihue

## Bases de Certificación – DICTUC

DICTUC, filial de la Pontificia Universidad Católica de Chile, certifica que la planta de Alimentos Doñihue de la empresa Agrosuper (ubicada en Santiago, Avenida San Pablo 9500, comuna de Pudahuel) controla adecuadamente la inocuidad de los productos terminados en lo relativo a, 1) *Listeria monocytogenes*, 2) Recuento Aerobios Mesófilos, 3) *Escherichia Coli*, 4) *Staphylococcus aureus*, 5) *Clostridium perfringens* y 6) *Salmonella*.

La Certificación de DICTUC a la planta de Alimentos Doñihue se ha ejecutado en dos etapas:

ETAPA N°1. Auditoría del Sistema de Calidad e Inocuidad.

Se han revisado los documentos y procedimientos del sistema de aseguramiento de calidad de la planta y adicionalmente se han realizado muestreos a productos terminados, superficies y manipuladores para los 6 patógenos detallados en el párrafo anterior.

Después de estos análisis DICTUC ha verificado la concurrencia de las siguientes condiciones:

I.- La revisión documental y práctica del Sistema de Aseguramiento de Calidad de la planta en lo relativo a inocuidad cumple satisfactoriamente con todos los requisitos mínimos establecidos.

II.- En los análisis microbiológicos realizados por DICTUC se verificó ausencia de *Listeria monocytogenes* en el 100% de productos terminados, superficies y manipuladores.

III.- En los análisis microbiológicos realizados por DICTUC para los patógenos Recuento Aeróbios Mesófilos, *E.coli*, *S.aureus*, *C.perfringens* y *Salmonella*, se cumple con lo establecido por el reglamento sanitario de los alimentos en las muestras de productos terminados, superficies y manipuladores.



# Bases de Certificación Producción Planta de Alimentos Doñihue

ETAPA N°2. Seguimiento y verificación.

Una vez que terminó exitosamente la auditoría inicial, DICTUC ha continuado ejecutando un seguimiento permanente con el fin de asegurar que las condiciones observadas durante la auditoría inicial (puntos I, II, III) se mantienen en el tiempo.

Por lo tanto, la elaboración de los productos de la planta de alimentos Doñihue se encuentra certificada por DICTUC, confirmándose que el sistema de aseguramiento de calidad controla de manera efectiva la inocuidad de los productos terminados, en lo relativo a ausencia de *Listeria monocytogenes*, Recuento Aeróbios Mesófilos, *E.coli*, *S.aureus*, *C.perfringens* y *Salmonella*.

La siguiente tabla detalla la fecha desde la cual las distintas familias de productos de la Planta de Alimentos Doñihue han sido incorporadas al proceso de certificación:

Familia de Productos	Fecha de término de auditoría del sistema de calidad e inocuidad
Salchichas	7-ago-09
Parrilleros	7-ago-09
Patés	7-ago-09
Mortadelas	3-Sept-09
Jamones	3-Sept-09

