|  |
| --- |
| **CÉDULA DE INSPECCIÓN A ALMACENES**  **DE INSUMOS ALIMENTICIOS** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **DATOS DE IDENTIFICACIÓN** | |
| **Delegación Regional/Municipio** |  |
| **Fecha de aplicación** |  |
| **Domicilio** |  |
| **Datos de ubicación** |  |
| **Georreferenciación** |  |
| **Nombre del Responsable del Almacén** |  |
| **Nombre de quien proporcionó la Información** |  |

**2. CONDICIÓN DE USO DE LOCAL**

**(Marque con una X la opción elegida y describa)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Local Propio** | **Si** |  | **No** |  | **OBSERVACIONES** |  |
| **Dentro de DIF** | **Si** |  | **No** |  | **OBSERVACIONES** |  |

**3. CARACTERISTICAS GENERALES**

**(Describa, según se indique)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dimensiones**  **(en metros)** | **Largo:**  **Ancho:**  **Altura** |
| **Tipo de material de Construcción**  **(Especificando el acabado)** | **Techos:** |
| **Paredes:** |
| **Pisos:** |
| **Material de puertas y ventanas** | **Puertas:** |
| **Ventanas:** |
| **Existencia y material del letrero de identificación, numeración de domicilio y logos actuales** | **Describa:** |
| **¿Qué otro uso se le da al almacén de insumos alimentarios?** |  |

**Marque con una X la opción elegida**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Condiciones de infraestructura** | **Limpieza** | **Orden** |
| |  |  | | --- | --- | | Buenas |  | | Regulares |  | | Malas |  | | |  |  | | --- | --- | | Buena |  | | Regular |  | | Mala |  | | |  |  | | --- | --- | | Buen |  | | Regular |  | | Mala |  | |

**4. LISTA DE VERIFICACIÓN**

**Marque con una X si el almacén cumple, no cumple con los puntos a verificar. En caso de que no aplique indicarlo.**

**En observaciones incluir aclaraciones especiales en referencia a los puntos a verificar.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **PUNTOS A VERIFICAR** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** | **NO APLICA** | **OBSERVACIONES** |
|  | **ESTABLECIMIENTO** |  |  |  |  |
| **1** | Para cumplir con la inocuidad de los alimentos almacenados, la zona donde se localiza el almacén cumple con los requisitos de ubicación |  |  |  |  |
| **2** | Terreno con ubicación y localización que evita inundaciones, infestaciones de fauna nociva y niveles indeseables de contaminantes que pongan en riesgo la calidad e inocuidad de los insumos. |  |  |  |  |
| **3** | El área exterior se mantiene en buen estado. |  |  |  |  |
| **4** | Las instalaciones cuentan con un sistema de desalojo pluvial que evita inundaciones y está libre de residuos, desechos y de fauna nociva. |  |  |  |  |
| **5** | Se cuenta con paredes, techos, entradas con barreras físicas y área perimetral que evitan la entrada de fauna nociva y contaminante. |  |  |  |  |
| **6** | Las áreas están bien delimitadas para cada proceso, como áreas de recepción, clasificación y registro, en cuarentena, para entrega. |  |  |  |  |
| **7** | La distribución evita la contaminación y no pone en riesgo la calidad e inocuidad de los productos. |  |  |  |  |
| **8** | Se cuenta con espacio y distribución adecuados para:  - La ubicación de los estantes.  - Las maniobras de flujo de materiales y de personal.  - El libre acceso a la operación, la limpieza, la desinfección, y el mantenimiento en las áreas.  - El control de la fauna nociva y a la inspección. |  |  |  |  |
| **9** | Se cuenta con el diagrama movimientos donde se cuida la circulación del personal y visitantes, de insumos, de productos en cuarentena y para entrega. |  |  |  |  |
| **10** | La ubicación del área de desechos permite su retiro de las instalaciones sin poner en riesgo la inocuidad de los insumos recibidos. |  |  |  |  |
|  | **VÍAS DE ACCESO** |  |  |  |  |
| **11** | Las vías de acceso permiten la adecuada circulación de los vehículos de grandes dimensiones y las personas. |  |  |  |  |
| **12** | Las vías de acceso están pavimentadas, son de fácil limpieza; evitan la acumulación de polvo y cuentan con un declive para el escurrimiento del agua hacia coladeras o rejillas. |  |  |  |  |
|  | **PISOS** |  |  |  |  |
| **13** | El piso resiste las condiciones de trabajo habituales y su estado actual no representa un riesgo. |  |  |  |  |
| **14** | Los pisos están construidos o recubiertos con materiales que pueden limpiarse de manera eficiente, son resistentes a la carga que soportan y no representan un riesgo al proceso |  |  |  |  |
| **15** | Los pisos son de superficie lisa, antiderrapantes, no porosos e impermeables, sin ranuras ni bordes y de fácil limpieza. |  |  |  |  |
| **16** | Los pisos tienen la inclinación suficiente para drenar los líquidos. |  |  |  |  |
| **17** | El drenaje está tapado con rejillas fabricadas con materiales lisos y resistentes, y cuenta con trampas para sólidos y olores. Revisar que las rejillas y trampas son desmontable, de fácil limpieza y desinfección. |  |  |  |  |
| **18** | Los ductos de desagüe son de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección. |  |  |  |  |
|  | **TECHO** |  |  |  |  |
| **19** | Los techos y las estructuras fijas están diseñados para minimizar la acumulación de suciedad y condensación. |  |  |  |  |
| **20** | La superficie interna de los techos es de material no porosos de color claro, impermeable, no presenta grietas ni aberturas y es de fácil limpieza. |  |  |  |  |
| **21** | Los tragaluces están libres de grietas que permitan la entrada de agua, polvo o basura al interior del establecimiento. |  |  |  |  |
|  | **PAREDES** |  |  |  |  |
| **22** | Las paredes son lisas, impermeables, sin ángulos ni bordes que dificulten la limpieza. |  |  |  |  |
| **23** | Las uniones entre las esquinas y las uniones de piso pared, pared-techo y pared-pared facilitan la limpieza y desinfección, evitando la acumulación de polvo y basura. |  |  |  |  |
| **24** | Las paredes son de colores claros para facilitar la inspección de su limpieza. |  |  |  |  |
|  | **PUERTAS** |  |  |  |  |
| **25** | Las puertas exteriores del establecimiento poseen protecciones en buen estado que evitan la entrada de polvo, lluvia, insectos y roedores, como guardapolvos o cortinas además, abren hacia el exterior o son corredizas y están señaladas. |  |  |  |  |
| **26** | Las puertas que dan al exterior están cerradas o protegidas cuando no están siendo usadas. |  |  |  |  |
|  | **VENTILACIÓN** |  |  |  |  |
| **27** | Los sistemas de ventilación dentro de las instalaciones aseguran que el aire no fluye de áreas contaminadas a áreas limpias. |  |  |  |  |
| **28** | El sistema de ventilación es acorde a las necesidades del almacenamiento que se está llevando a cabo. |  |  |  |  |
|  | **ILUMINACIÓN** |  |  |  |  |
| **29** | Las fuentes de luz artificial suspendidas o empotradas están protegidas y aseguran la no contaminación de producto o equipo en caso de ruptura. |  |  |  |  |
| **30** | La instalación del cableado y los elementos de las instalaciones eléctricas del techo evitan la acumulación de polvo o proliferación de insectos. |  |  |  |  |
| **31** | La iluminación no altera la percepción de la coloración de insumos, que conlleve un riesgo para la inocuidad del producto. Ejemplo: que la iluminación no permita identificar algún tipo de contaminación o alteración de los insumos. |  |  |  |  |
|  | **SERVICIOS** |  |  |  |  |
| **32** | El agua que se usa para el almacén y que está en contacto con los insumos es potable. |  |  |  |  |
| **33** | ¿Cuenta con cisternas y/o tinacos para almacenar agua? |  |  |  |  |
| **34** | Los tinacos o cisternas ¿están cubiertos para evitar la contaminación del agua? |  |  |  |  |
| **35** | ¿Cuenta con coladeras para el correcto desagüe? |  |  |  |  |
| **36** | ¿Las coladeras o canaletas tienen rejillas que no permiten el paso de plagas? |  |  |  |  |
| **37** | ¿El drenaje está provisto de trampas contra olores? |  |  |  |  |
|  | **ALMACENAMIENTO DE INSUMOS** |  |  |  |  |
| **38** | ¿Los productos y utensilios para la limpieza, productos químicos o sustancias tóxicas se identifican y almacenan en un lugar separado y alejado de los alimentos? |  |  |  |  |
| **39** | ¿Los alimentos se colocan en superficies limpias? |  |  |  |  |
| **40** | ¿Los anaqueles o superficies que contienen los insumos, se encuentran separados a 15 centímetros de la pared? |  |  |  |  |
| **41** | ¿El acomodo de los alimentos permite una adecuada circulación de aire? |  |  |  |  |
| **42** | ¿Se respeta la estiba indicada para cada producto? |  |  |  |  |
| **43** | ¿Cuenta con un área específica para los productos en cuarentena, devoluciones, productos rechazados o caducos? |  |  |  |  |
| **44** | Los insumos cuentan con fecha de caducidad vigente. |  |  |  |  |
|  | **CONTROL DE OPERACIONES** |  |  |  |  |
| **45** | ¿Se realiza periódicamente la salida de los productos y materiales inútiles? |  |  |  |  |
|  | **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA** |  |  |  |  |
| **46** | Las instalaciones del almacén general, incluyendo mobiliario ¿se mantienen limpias? |  |  |  |  |
| **47** | ¿Se facilita la limpieza en las uniones del piso, techo y paredes? |  |  |  |  |
| **48** | ¿Los baños se encuentran limpios y desinfectados? |  |  |  |  |
| **49** | ¿Utiliza el baño únicamente para el fin que está destinado? |  |  |  |  |
| **50** | ¿Los productos de limpieza y desinfección se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos? |  |  |  |  |
|  | **CONTROL DE PLAGAS** |  |  |  |  |
| **51** | ¿Se realiza alguna acción para el control de plagas en el almacén? |  |  |  |  |
| **52** | ¿Se prohíbe el acceso de animales domésticos y/o mascotas al almacén? |  |  |  |  |
| **53** | ¿Efectúa limpieza en los alrededores del almacén eliminando equipo en desuso, desperdicio, chatarra, maleza, hierbas o encharcamientos? |  |  |  |  |
| **54** | ¿Tiene contratado un servicio de control de plagas? |  |  |  |  |
| **55** | El proveedor del servicio de fumigación o control de plagas, cuenta con la licencia sanitaria correspondiente para este servicio, otorgada por la COFEPRIS (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios), y utiliza agentes plaguicidas del tipo y en la dosis de aplicación autorizados por la normatividad vigente, así como también solo utiliza los materiales autorizados para el control de otros tipos plagas |  |  |  |  |
|  | **MANEJO DE RESIDUOS** |  |  |  |  |
| **56** | Los recipientes donde tiene los residuos, ¿se tienen identificados y con tapa? |  |  |  |  |
| **57** | ¿Retira los residuos que se generan durante el día? |  |  |  |  |
|  | **SALUD E HIGIENE PERSONAL** |  |  |  |  |
| **58** | Motivo a la pandemia por COVID-19, ¿se cuenta con un protocolo de salud para el ingreso a las instalaciones del almacén? |  |  |  |  |
| **59** | ¿El personal se presenta a laborar aseado, con ropa y calzado limpios y sin enfermedades? |  |  |  |  |
| **60** | ¿El personal se lava las manos al inicio de las labores, y al regresar de cada ausencia y en cualquier momento que las manos puedan estar sucias o contaminadas? |  |  |  |  |
| **61** | ¿La ropa y objetos personales se guardan fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos? |  |  |  |  |
| **62** | ¿Existe prohibición para escupir, comer, mascar, fumar y beber en el área de almacenamiento de alimentos? |  |  |  |  |
|  | **TRANSPORTE** |  |  |  |  |
| **63** | ¿Al transportar, las condiciones son adecuadas para evitar la contaminación de cualquier tipo en los alimentos? |  |  |  |  |
| **64** | ¿Se efectúan acciones de limpieza en los vehículos que se utilizan para el transporte de los alimentos? |  |  |  |  |
| **65** | ¿El transporte cuenta con un programa de fumigación por una empresa certificada, para el control de plagas? |  |  |  |  |
| **66** | El transporte para trasladar alimentos ¿tiene las características necesarias para evitar que reciban sol, polvo o agua en caso de lluvia? |  |  |  |  |
|  | **SEGURIDAD** |  |  |  |  |
| **67** | Los extintores de fuego se encuentran en buen estado. |  |  |  |  |
| **68** | Se cuenta con señalética de Protección Civil. |  |  |  |  |
|  | **DOCUMENTACIÓN** |  |  |  |  |
| **69** | Registro de recepción de insumos. |  |  |  |  |
| **70** | Programa de limpieza del almacén |  |  |  |  |

**5. Conclusión de condiciones ACTUALES del almacén de Alimentos por la Delegación Regional y DIF Municipal.**

**(Marque con una X la opción elegida y describa)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Almacén Apto** | **Almacén no apto** | **Justifique su respuesta** |
|  |  |  |

**6. Conclusión de condiciones del almacén de alimentos por quien supervisa**

**(Marque con una X la opción elegida y describa)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Almacén Apto** | **Almacén no apto** | **Justifique su respuesta** |
|  |  |  |

**7. Plan de Trabajo a seguir por la Delegación Regional y SMDIF, derivado de la conclusión de condiciones del almacén (de manera resumida y concreta)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Acción(es)** |  |
| **Responsable** |  |
| **Lugar** |  |
| **Fecha o periodo de aplicación** |  |
| **Forma de realizar la acción propuesta** |  |

**8. FIRMAS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Acción** | **Puesto** | **Nombre** | **Firma** |
| **Proporciona Información** |  |  |  |
| **Revisa** |  |  |  |
| **Autoriza** |  |  |  |