

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<h2>BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO</h2>	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPARF -001
		REVISION : 0
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p><u>Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos:</u> Son las reglas establecidas por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, que deben ejecutarse para el almacenamiento de alimentos en condiciones que garanticen su conservación.</p> <p>La presente ficha técnica aplica para los almacenes de alimentos que se requieren en la Modalidad PAE RURAL y la Modalidad PAE Fronterizo del Programa de Aumentación Escolar.</p>
---------------------	--

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos de las instalaciones del almacén.

2.1.1 Área externa. El área externa de la instalación donde está ubicado el almacén debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas. Con drenaje adecuado.

2.1.3 Área interna

Edificación. La edificación debe ser construida con paredes de cemento. No se permiten paredes metálicas, de madera, Sheetrock, Plyhood u otro material no adecuado.

Pisos. Los pisos deben ser construidos con material fácilmente lavable, tener un buen estado de conservación (sin orificios ni grietas).

Paredes. Las paredes deben ser construidas con material fácilmente lavable. En buen estado de conservación, limpias, sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.

Techos Los techos deben estar limpios, bien conservados, sin acumulación de suciedad, sin pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras o huecos que permitan el acceso de las plagas.

Ventanas Las ventanas deben ser construidas de material adecuado, Deben mantenerse en buen estado, limpias, con cierre hermético, las exteriores deben tener malla protectora contra plagas.

Puertas Las puertas deben ser construidas de material adecuado, con cierre hermético hacia fuera. Las de acceso al exterior deben tener mallas protectoras contra plagas. Los marcos limpios y buen estado.

Instalaciones Eléctricas: En buen estado. No deben ofrecer riesgos para las operaciones ni el personal, protegidas.

Iluminación. La Iluminación debe ser suficiente para observar las operaciones y facilitar la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso. Las lámparas, deben tener protección contra roturas.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<h2>BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO</h2>	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPMP-001
<p>FICHA TECNICA</p>		REVISION : 0
		PAGINA : 2 / 3

Ventilación. La ventilación debe ser adecuada para evitar el calor excesivo.

2.1.4. Abastecimiento de agua

El almacén debe disponer de un suministro adecuado a agua y con la presión necesaria, para la limpieza, baños y otros requerimientos.

2.1.5 Eliminación de desechos sólidos

Se debe disponer de zafacones para la eliminación de desechos sólidos (basura). Deben ser suficientes, estar en buen estado, con tapas y fundas plásticas. El depósito externo para la basura debe ser adecuado, para evitar la acumulación de desperdicios.

2.1.6 Baños.

El almacén debe tener un baño para uso del personal, limpio y ordenado, con inodoro y lavamanos en buen estado de funcionamiento. Con suministro de agua. Con los materiales de higienización (papel higiénico, jabón, papel toalla para secado de manos).

2.1.7 Requisitos del personal

El personal que labora en el almacén debe presentar buenas condiciones de salud e higiene, con las uñas cortas y limpias, cabello corto y recogido, barba afeitada o cubre barba. Vestimenta color claro, limpia y en buen estado. Con cubre pelo, zapatos cerrados.

2.1.8 Control de Plagas

El almacén debe tener un programa de control de plagas que indique: tipo de plaga a controlar, método de control, productos químicos, lugar, frecuencia. Se deben llevar registros de las actividades del control de plagas.

Los Productos químicos deben ser autorizados para ser utilizados en la industria de alimentos.

2.1.9 Condiciones de almacenamiento

a) Los productos envasados deben conservarse en cajas en buen estado. Las cajas deben colocarse en tarimas (paletas) en buen estado, separadas de la pared.

b) Se debe llevar un control de existencias en el almacén, para despachar los productos de acuerdo al criterio, primero en entrar, primero en salir (PEPS).

d) Los productos frescos (guineos, plátanos) deben almacenarse de manera adecuada evitando el calor excesivo y la colocación en el piso.

	BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPMP-001
FICHA TECNICA		REVISION : 0
		PAGINA : 3 / 3

e) Los productos que requieren ser conservados a baja temperatura deben colocarse en el refrigerador de manera organizada.

El refrigerador debe estar en buen estado de funcionamiento, limpio, con cierre hermético. La temperatura del refrigerador debe ser adecuada. La misma debe verificarse periódicamente.

f) Se debe llevar un control en la recepción de productos industrializados, para verificar fecha de vencimiento, número de lote, condiciones de los envases. Si los productos no cumplen con los requisitos, deben ser observados y colocados aparte en un lugar previamente identificado, hasta su disposición final.

2.1.10 Vehículos para la distribución

Se debe disponer de vehículos para la distribución de los productos, en buen estado de funcionamiento, limpios, con espacio suficiente para colocar los alimentos sin afectar su integridad.

Los vehículos deben tener un compartimiento cerrado para la protección para los productos durante su distribución.