**FORMULARIO VISITAS TÉCNICAS**

|  |
| --- |
| **Datos de la empresa** |
| Nombre de la empresa: | Fecha: |
| Dirección: | Teléfono: |
| Provincia | Responsable: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Área** | **Cumple** | **No cumple** | **Observaciones** |
| **Espacios externos** |
| **1.1 Área externa de la planta.**El área externa de la instalación donde está ubicado el almacén debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas. con drenaje adecuado. |  |  |  |
| **1.2 Área interna de la planta.** |
| **1.2.1 Edificación.** La edificación está construida con paredes de cemento. no se permiten paredes metálicas, de madera, sheetrock, plyhood u otro material no adecuado. |  |  |  |
| **1.2.2 Pisos.**Los pisos están construidos con material fácilmente lavable. Tener un buen estado de conservación (sin orificios ni grietas). |  |  |  |
| **1.2.4. 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. |  |  |  |
| **1.2.4. 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. |  |  |  |
| **1.2.5. 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. |  |  |  |
| **1.2.7. instalaciones eléctricas.**En buen estado. no ofrecen riesgos para las operaciones ni el personal, protegidas. |  |  |  |
| **1.2.8. 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. |  |  |  |
| **1.2.9. Ventilación.**La ventilación debe ser adecuada para evitan el calor excesivo. |  |  |  |
| **1.2.10. 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. |  |  |  |
| **1.2.11. 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. |  |  |  |
| **1.2.6. 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 |  |  |  |
| **2. Servicios de higiene del personal** |
| **2.1 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. |  |  |  |
| **2.2 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). |  |  |  |
| **3. Control de plagas.** |
| **3.1. Programa 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. |  |  |  |
| **3.2 Método de control de plagas.**tienen lugares establecidos para colocar productos para eliminar plagas. tienen los datos de los productos utilizados y de empresa que ofrece el servicio (si tienen). los productos están guardados en un lugar específico, y no ofrecen riesgos de contaminación. |  |  |  |
| **3.3. Evidencias de presencia de plagas.**se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros). |  |  |  |
| **3.4 Evidencias de presencia de plagas.**se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros). |  |  |  |
| **4. Limpieza y desinfección.** |
| **4.1 Programa de limpieza.**tienen definido un programa de limpieza de la planta y equipos (lugares, frecuencia, método, productos, responsable). |  |  |  |
| **4.2 Productos químicos utilizados.**los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son adecuados y se usan correctamente. |  |  |  |
| **Condiciones de almacenamiento** |  |  |  |
| **6.1** Los productos envasados se conservan en cajas en buen estado. las cajas se colocan en tarimas (paletas) en buen estado, separadas de la pared. |  |  |  |
| **6.2** Se lleva un control de existencias en el almacén, para despachar los productos de acuerdo al criterio, primero en entrar, primero en salir (peps). |  |  |  |
| **6.3** Los productos frescos (guineos, plátanos) se almacenan de manera adecuada evitando el calor excesivo y la colocación en el piso. |  |  |  |
| **6.4** Existe un lugar específico para almacenar los productos. está limpio y seco. el lugar es cerrado y de acceso restringido. los productos están colocados en tarimas, despegadas de la pared y el techo. los productos están identificados y separados. se usa el método de rotación (primero en entrar, primero en salir). |  |  |  |
| **6.5** El proceso de envasado y empaque (para los casos que aplique, ejemplo la canela) se realiza correctamente, sin riesgos para el producto final. los empaques son adecuados. el personal utiliza guantes para el envasado de los productos. |  |  |  |
| **6.6** Se dispone 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. |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Nombre y firma del perito técnico** | **Nombre y firma del representante de la empresa** |