



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 1 de 10

Fecha de la verificación:

Dirección:

Ciudad/Municipio/Departamento:

Nombre del contratista (fabricante):

Nombre del responsable de la planta de producción:

Cargo:

Documento de identificación:

Nombre del visitador:

Documento de identificación:

Entidad a la que pertenece el visitador:

En las casillas de cumplimiento, de acuerdo con cada ítem de verificación, Marque sí o no según corresponda al enunciado.

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
1	<b>Instalaciones físicas</b>		
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.		
1.2	El funcionamiento de la planta pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.		
1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.		
1.4	La edificación está construida en proceso secuencial (recepción de insumos hasta almacenamiento de producto terminado).		
1.5	Las áreas de los diferentes procesos de la planta se encuentran debidamente identificados desde recepción de materias primas hasta almacenamiento de producto terminado.		
1.6	Existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas.		
1.7	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.		
1.8	Las áreas de la planta están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.		
1.9	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso para los empleados (área social).		
2.	<b>Condiciones de saneamiento</b>		
2.1	<b>Abastecimiento de agua potable</b>		

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**



BIENESTAR  
FAMILIAR

PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 2 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
2.1.1	Existen programas, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad de agua, y se llevan los registros.		
2.1.2	Los programas, procedimientos y análisis se ejecutan conforme a lo previsto (registros soportes de análisis).		
2.1.3	El agua utilizada en la planta es potable,		
2.1.4	Existe control diario del cloro residual (se llevan registros).		
2.1.5	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.		
2.1.6	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores.		
2.1.7	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo.		
2.1.8	El tanque de almacenamiento se limpia y desinfecta periódicamente (revisar registros).		
<b>2.2</b>	<b>Manejo y disposición de residuos líquidos</b>		
2.2.1	Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales.		
2.2.2	Se llevan registros del proceso de tratamiento y disposición de residuos líquidos.		
2.2.3	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta representa riesgo de contaminación para los productos o para las superficies en contacto con éstos.		
2.2.4	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza.		
2.2.5	Se llevan registros del mantenimiento de las trampas de grasa.		
<b>2.3</b>	<b>Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras)</b>		
2.3.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.		
2.3.2	Son removidas de las diferentes áreas de la planta las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias y proliferación de plagas.		
2.3.3	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente.		
2.3.4	Se cuenta con mapa de ubicación de puntos ecológicos en la planta.		
2.3.5	Se llevan los registros de la recolección de residuos sólidos para su disposición final y las actividades de contingencia.		
2.3.6	Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 3 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
	requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personales no autorizados) y en perfecto estado de mantenimiento.		
2.3.7	De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición.		
2.4	<b>Control de plagas (Artrópodos, roedores, aves)</b>		
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo.		
2.4.2	Se llevan los registros del control integrado de plagas que demuestre su ejecución conforme a lo previsto.		
2.4.3	Hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.		
2.4.4	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, entre otros).		
2.4.5	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.		
2.4.6	Se tienen los registros de control de plagas en vehículos de distribución.		
2.5	<b>Limpieza y desinfección</b>		
2.5.1	Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios y manipuladores.		
2.5.2	Se llevan los registros de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios y manipuladores.		
2.5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.		
2.5.4	Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados.		
2.5.5	Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.		
2.6	<b>Instalaciones sanitarias</b>		
2.6.1	La planta cuenta con los servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa).		
2.6.2	Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (Lockers) individuales, ventilados, en buen		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 4 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
	estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.		
2.6.3	La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito.		
2.6.4	De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados y con la concentración de desinfectante requerida.		
2.6.5	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas.		
3	<b>Personal Manipulador de Alimentos</b>		
3.1	<b>Prácticas higiénicas y medidas de protección</b>		
3.1.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas epidemiológicas (revisar reportes).		
3.1.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario.		
3.1.3	Los manipuladores y operarios salen de la fábrica con el uniforme.		
3.1.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso.		
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo).		
3.1.6	El personal que manipula alimentos usa maquillaje.		
3.1.7	Las manos se encuentran limpias, sin esmalte y con uñas cortas.		
3.1.8	El personal que manipula alimentos usa joyas.		
3.1.9	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación.		

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 5 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
3.1.10	Los empleados comen o fuman en áreas de proceso o tienen prácticas como rascarse, toser o escupir.		
3.1.11	Se observan operarios sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse.		
3.1.12	Los empleados que están en contacto directo con el producto presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
3.1.13	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa.		
<b>3.2</b>	<b>Educación y capacitación</b>		
3.2.1	Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el progreso tecnológico y al desempeño de los operarios.		
3.2.2	Se lleva registro del personal nuevo y antiguo, conforme a la capacitación que cada uno ha recibido.		
3.2.3	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.		
3.2.4	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.		
<b>4.1</b>	<b>Diseño y construcción</b>		
4.1.1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje.		
4.1.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas.		
4.1.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado.		
4.1.4	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad.		
4.1.5	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio.		
4.1.6	No existe evidencia de condensación, formación de hongos y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas.		
4.1.7	De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran contruidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfección.		
4.1.8	Las ventanas, puertas y cortinas se encuentran limpias en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas.		

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 6 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
4.1.9	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura.		
4.1.10	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial).		
4.1.11	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias.		
4.1.12	La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios.		
4.1.13	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que evita el flujo de aire de zonas contaminadas a zonas limpias.		
4.2	<b>Equipos y utensilios</b>		
4.2.1	Los equipos y superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, son no absorbentes.		
4.2.2	Los equipos y superficies en contacto con alimentos, no están recubiertos de pintura y se encuentran sin grietas.		
4.2.3	Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.		
4.2.4	Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso.		
4.2.5	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.		
4.2.6	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, son de material resistente, inertes, sin poros, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección.		
4.2.7	Las tuberías presentan fugas.		
4.2.8	Las tuberías están localizadas en sitios donde representan riesgo de contaminación del producto.		
4.2.9	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica de los procesos tecnológicos, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimientos, limpieza y desinfección.		
4.2.10	Los equipos donde se realizan las operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, peachímetros y otros que requiera el proceso).		
4.2.11	Los cuartos fríos o equipos de refrigeración están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables y se encuentran en buen estado y sin condensaciones.		
4.2.12	Los cuartos fríos o equipos de refrigeración están equipados con termómetro de precisión, de fácil lectura desde el exterior, con		

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 7 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
	el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto.		
4.2.12	Se llevan registros de los cuartos fríos o equipos de refrigeración.		
5	<b>Requisitos higiénicos de fabricación</b>		
5.1	<b>Materias primas e insumos</b>		
5.1.1	Existen procedimientos escritos para el control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación y rechazos).		
5.1.2	Se llevan registros del control de calidad de las materias primas.		
5.1.3	Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana.		
5.1.4	Previo al uso de las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos.		
5.1.5	Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación.		
5.1.6	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas.		
5.2	<b>Empaques y embalajes</b>		
5.2.1	Los empaques y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento de acuerdo a las resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.		
5.2.2	Los materiales de empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y sin ser utilizados previamente para otro fin.		
5.2.3	Los empaques son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos.		
5.3	<b>Operaciones de fabricación</b>		
5.3.1	Se realizan los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto.		
5.3.2	En las operaciones críticas se registran las variables del proceso.		
5.3.3	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial o continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto.		
5.3.4	Las operaciones de fabricación son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso.		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 8 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
5.3.5	Los procedimientos mecánicos de manufactura (Ej.: alimentación de materias primas a tolvas) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación.		
5.3.6	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano.		
5.3.7	La sala de proceso y los equipos cuentan con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños.		
5.3.8	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada.		
5.3.9	Se tienen establecidos los procedimientos para liberar las diferentes referencias de Alimentos de Alto Valor Nutricional.		
5.3.10	Se ejecutan apropiadamente los procedimientos para liberar las diferentes referencias de Alimentos de Alto Valor Nutricional.		
5.3.10	Se llevan registros de los lotes liberados por el departamento de Aseguramiento de Calidad del contratista.		
5.4	<b>Operaciones de envasado, empaque y embalaje.</b>		
5.4.1	El envasado, empaque y embalaje se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para tal fin.		
5.4.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (Verificar versus artes finales de cada producto).		
5.4.3	La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso.		
5.4.4	La planta cuenta con registros de trazabilidad y se conservan por toda la vigencia del contrato 1606 de 2015.		
5.5	<b>Almacenamiento de producto terminado</b>		
5.5.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos por lote: Fecha de ingreso, referencia, cantidad de ingreso (kg), fecha de salida, bodega de destino, saldos (Kg) y responsables.		
5.5.2	Se llevan registros del almacenamiento del producto terminado.		
5.5.3	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire).		
5.5.4	Se llevan registros de las condiciones de almacenamiento como temperatura y humedad.		
5.5.5	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito.		
5.5.6	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.		

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**





BIENESTAR  
FAMILIAR

**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

IN1.P5.PP

30/12/2016

Versión 1

Página 9 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
5.5.7	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.		
5.5.8	Se llevan registros de los productos devueltos a la planta con la información necesaria (lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final).		
5.6	<b>Condiciones de transporte</b>		
5.6.1	Las condiciones de transporte previenen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto. Los productos no se disponen directamente sobre el piso.		
5.6.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos,		
5.6.3	El departamento de calidad del contratista inspecciona los vehículos antes de cargar los alimentos y se emite la debida certificación; con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.		
5.6.4	Los vehículos cuentan con los debidos mecanismos que eviten la sustitución del producto durante el transporte.		
5.6.5	Se llevan registros de los mecanismos de control durante el transporte.		
5.6.6	Los productos se disponen directamente sobre el piso.		
5.6.7	Los vehículos utilizados corresponden a modelos no inferiores al año 2010		
5.6.8	Los vehículos cumplen con los requisitos de ley como certificado vigente de revisión tecno-mecánica y de emisiones contaminantes.		
5.6.9	Los vehículos se someten a inspección por la entidad sanitaria de control y se tienen los soportes.		
6	<b>Aseguramiento y control de la calidad</b>		
6.1	<b>Sistema de control</b>		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos.		
6.1.2	Se tienen fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación).		
6.1.3	Se cuenta con planes de muestreo.		
6.1.4	Se llevan fichas técnicas de producto terminado con criterios claros de aceptación, liberación y rechazo.		
6.1.5	Se llevan registros del cumplimiento a fichas técnicas de producto terminado, según plan de muestreo.		

**Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!**



**PROCESO  
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN1.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE  
REQUISITOS SANITARIOS PLANTAS DE BIENESTARINA MÁS®  
Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 10 de  
10

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO (SI/NO)	OBSERVACIONES
6.1.6	Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo de materia prima.		
6.1.7	Se llevan registros de aceptación, liberación y rechazo de materia prima.		
6.1.8	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso.		
6.1.9	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos.		
6.1.10	Se llevan registros del mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos.		
6.1.11	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.		
6.1.12	Se llevan registros de calibración de equipos de instrumentos de medición.		
<b>6.2</b>	<b>Laboratorio</b>		
6.2.1	La planta tiene laboratorio propio (Si o No).		
6.2.2	La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio externo.		
<b>Observaciones</b> (Citar numerales):			
<b>Firma de los profesionales que realizaron la verificación:</b>			
Firma:			
Nombre:			
C.C.:			
Cargo:			
Institución:			
<b>Firma por parte de la empresa</b>			
Firma:			
Nombre:			
C.C.:			
Cargo:			
Institución:			

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!