



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 1 de 8

Proveedores: 8 Horas en promedio

Ciudad y fecha:
Identificación del establecimiento:
Nit:
Razón social:
Dirección:
Teléfonos:
Fax :
Ciudad:
Departamento
Representante legal:
Materia prima que suministra al contratista:
Registro Sanitario:
Objetivo de la visita:

Atendió la visita por parte de la empresa (Nombre, cargo e institución):

Nombre del visitador:
Documento de identificación:
Entidad a la que pertenece el visitador:

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
1	Instalaciones físicas		
1.1	La bodega 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 d agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento.		
1.2	El funcionamiento de la Bodega 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 almacenamiento y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes.		
1.4	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.		
1.5	Las áreas están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda		
1.6	Las áreas son utilizadas como dormitorio o existen zonas dispuestas para este fin dentro de la bodega, de tal forma que se pone en riesgo la calidad de los Alimentos.		

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 2 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
1.7	Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y área social para los empleados.		
1.8	Existe clara separación física entre las áreas de oficinas, recepción, almacenamiento y servicios sanitarios.		
1.9	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad y salidas de emergencia.		
1.10	El tamaño de las bodegas está en proporción a los volúmenes de productos y dispone de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de productos y para realizar la limpieza de las áreas respectivas.		
1.11	Se conocen las dimensiones de la bodega: largo, ancho y alto.		
1.12	Se conocen la capacidad que tiene la bodega para almacenar.		
1.13	Existe señalización que indique la no presencia de animales		
1.14	¿Existe mapa de evacuación visible?		
2.	Condiciones de saneamiento		
2.1	Abastecimiento de agua		
2.1.1	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones.		
2.1.2	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, de materiales resistentes, identificado, protegido, con capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros.		
2.1.3	Existen programas, procedimientos sobre limpieza y desinfección de tanques y se llevan los registros, (limpieza mínimo trimestral).		
2.2	Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras)		
2.2.1	Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros.		
2.2.2	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de residuos sólidos o basuras.		
2.2.3	Los recipientes presentan riesgo para la contaminación de los alimentos y del ambiente.		
2.2.4	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias y proliferación de plagas.		
2.2.5	Existe sitio exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, ubicado de manera adecuada, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre		

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 3 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
	acceso de plagas, animales domésticos y personales no autorizados) y en perfecto estado de mantenimiento.		
2.3	Control de plagas (Artrópodos, roedores, aves)		
2.3.1	Existe programa y procedimientos específicos para el control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme a lo previsto.		
2.3.2	Se llevan los registros de la ejecución del programa de control de plagas		
2.3.3	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.		
2.3.4	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.).		
2.3.5	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados.		
2.3.6	Se tienen los registros de control de plagas en vehículos de distribución.		
2.4	Limpieza y desinfección		
2.4.1	Existe programa y procedimientos específicos para limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos, superficies, manipuladores.		
2.4.2	Se llevan registros de la inspección de limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies y manipuladores.		
2.4.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección.		
2.4.4	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	Instalaciones sanitarias		
2.5.1	Se cuenta con los servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente (uno por cada 15 empleados), 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, etc.).		
2.5.2	Existen casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.		

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



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 4 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
2.5.3	En los lavamanos sean comunes o colectivos, debe existir una separación entre grifo y grifo de sesenta (60) centímetros longitudinales.		
2.5.4	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	Personal Manipulador de Alimentos		
3.1	Prácticas higiénicas y medidas de protección		
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.		
3.1.2	Todos los empleados llevan uniforme adecuado, calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, casco, malla para el cabello, guantes, almohadillas para hombros, entre otros) y los mismos son de material sanitario.		
3.1.3	Los manipuladores y operarios salen de la bodega con el uniforme.		
3.1.4	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario.		
3.1.5	Los empleados comen o fuman en áreas de almacenamiento, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse toser, escupir y se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.		
3.1.6	Los empleados que están en contacto directo con el producto, presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
3.1.7	Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa.		
3.2	Educación y capacitación Manipuladores de Alimentos		
3.2.1	Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa y al desempeño de los operarios para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto.		
3.2.2	Existen registros de capacitación en manipulación de alimentos.		

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



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 5 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
3.2.3	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas.		
3.2.4	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas.		
4.	Condiciones de Almacenamiento		
4.1	Diseño y construcción		
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	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio.		
4.1.5	Existe evidencia de condensación, formación de hongos y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas.		
4.1.6	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 desinfestación.		
4.1.7	Las ventanas, puertas y cortinas se encuentran limpias en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas.		
4.1.8	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto.		
4.1.9	La bodega se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial).		
4.1.10	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias.		
4.1.11	La ventilación de la bodega es adecuada.		
4.1.12	La ventilación de la bodega afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios.		
4.1.13	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores a 1 cm.		
4.2	Equipos y utensilios		
4.2.1	Las estibas, pilas o palés para el almacenamiento están fabricadas con materiales resistentes al uso y		

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



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 6 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
	a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes y no recubiertas de pintura		
4.2.2	Las estibas, pilas o palés para el almacenamiento están libres de pintura y su material evita la absorción.		
4.2.3	Se cuenta con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables como termómetros e higrómetros, son de fácil lectura con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del lugar.		
4.2.4	Se registra dicha temperatura y humedad.		
5	Requisitos higiénicos en Bodega		
5.1	Requisitos de Almacenamiento		
5.1.1	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos.		
5.1.3	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso.		
5.1.4	Los productos devueltos por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin		
5.1.5	Se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.		
5.2	Condiciones de transporte		
5.2.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto.		
5.2.2	En el transporte se usan los mecanismos, equipos y utensilios necesarios que evita que el producto se disponga directamente sobre el piso.		
5.2.3	Se revisan los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.		
5.2.4	Se llevan registros de la inspección de vehículos antes de cargar los alimentos.		
5.2.5	Los vehículos cumplen con los requisitos de ley como certificado vigente de revisión tecno-mecánica y de emisiones contaminantes.		
5.2.6	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos.		

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 7 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR		CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
5.2.7	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"		
6	Aseguramiento y control de la calidad		
6.1	Sistema de control		
6.1.1	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para almacenar los productos.		
6.1.2	Se llevan fichas técnicas del producto terminado.		
6.1.3	Se tienen criterios de aceptación y rechazo para los mismos.		
3.1.4	Se llevan registros de la aceptación y rechazo de los alimentos almacenados.		
6.1.5	Los procesos de almacenamientos están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido.		
6.1.6	Existen manuales de procedimiento para mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto		
6.1.7	Se llevan registros del mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto.		
6.1.8	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición.		
6.1.9	Se llevan registros de la calibración de equipos e instrumentos de medición.		
Deficiencias observadas (Citar numerales):			
Firma de los profesionales que realizaron la verificación:			
Firma:			

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

IN3.P5.PP

30/12/2016

**INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO
REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS DE PROVEEDORES DE
MATERIAS PRIMAS BIENESTARINA MÁS® Y ALIMENTOS DE
ALTO VALOR NUTRICIONAL**

Versión 1

Página 8 de 8

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLIMIENTO SI/NO	OBSERVACIONES
Nombre:		
C.C. :		
Cargo:		
Institución:		
Firma por parte de la empresa		
Firma:		
Nombre:		
C.C. :		
Cargo:		
Institución:		

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.