



Auditoría de Inocuidad de Alimentos

Centro de Almacenamiento y Distribución v05.06

Auditor: _____ Auditoría Educacional (S/N): _____
Inicio de la Auditoría Fecha y Hora : _____ Fin de la Auditoría Fecha y Hora: _____
Alcance de la Auditoría: _____

Productos del Empaque: _____
Nombre del Empaque _____
Dirección del Empaque: _____

G.P.S. : _____
Teléfono del Empaque: _____ Fax del Empaque _____
Nombre del contacto del Empaque: _____ Posición del Contacto del Empaque (Título) _____
Correo electrónico del contacto del Empaque : _____
Nombre del Cliente : _____
Dirección del Cliente : _____

Teléfono del Cliente: _____ Fax del Cliente: _____
Nombre del Contacto del Cliente: _____ Posición del Contacto del Cliente (Título): _____
Correo Electrónico del Contacto del Cliente: _____
Comprador: _____
Número de Auditoría del comprador si es relevante e.g. Número de Auditoría de Costco: _____
Dirección de Facturación (Círculo): Empaque Cliente Comprador
Otros Comentarios : _____

PRIMUSLABS.COM
AUDITORIA DE CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN v05.06

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - SECCIÓN 1

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Inocuidad General	1.1.1	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad?	10	
Inocuidad General	1.1.2	¿Están todos los químicos (sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura, en un área de acceso controlado y etiquetados correctamente ?	15	
Inocuidad General	1.1.3	¿Los químicos "grado alimenticio" y "no-grado alimenticio" se manejan y almacenan de manera controlada?	5	
Inocuidad General	1.1.4	¿Están colocados apropiadamente los letreros de apoyo a las Buenas Prácticas de Manejo (BPM o GMP)?	10	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Control de plagas	1.2.1	¿Están los productos e ingredientes libres de insectos, roedores, aves ó evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
Control de plagas	1.2.2	¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves o evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
Control de plagas	1.2.3	¿Están la planta y las áreas de almacenamiento libres de insectos, roedores, aves o cualquier evidencia de su presencia?	10	
Control de plagas	1.2.4	¿Está el área externa inmediata a la planta libre de evidencia de actividad de plagas?	5	

Control de plagas	1.2.5	¿Están los dispositivos de control de plagas (incl. trampas de roedores y mata moscas eléctricos) ubicados lejos de producto expuesto? ¿Se evita el uso de estaciones con cebo envenenado dentro de las instalaciones?	10	
Control de plagas	1.2.6	¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea el código de barras) regularmente?	5	
Control de plagas	1.2.7	¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones, en el exterior y en el perímetro del terreno, son adecuados en número y ubicación?	5	
Control de plagas	1.2.8	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro tipo de código (ejemplo: código de barras)?	5	
Control de plagas	1.2.9	¿Están todos los dispositivos para control de plagas apropiadamente instalados y asegurados?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.1	¿Están los ingredientes, productos y material de empaque almacenados de manera que se evite contaminación cruzada (esto incluye tarimas de producto al cual se le aplico hielo colocadas arriba de producto sin protección apropiada, así como cualquier incidente de contaminación con productos alergénicos)?	15	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.2	¿Están completamente cerradas las áreas de almacén?	10	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.3	¿Está restringido el uso de las instalaciones al almacenamiento de productos alimenticios?	5	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.4	¿Están los materiales o productos rechazados o en espera, claramente identificados y separados de otros materiales?	10	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.5	¿Están los productos e ingredientes, incluyendo hielo, dentro de las tolerancias aceptadas de contaminación y adulteración? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.6	¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de los estantes, techos, las orillas de las paredes y otras áreas de difícil acceso?	10	

Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.7	¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, producto en proceso, etc.) marcados apropiadamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?	5	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.8	¿Se rotan los ingredientes, productos y materiales de empaque usando la política PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas)?	5	
Áreas de Almacén y Material de Empaque	1.3.9	¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas apropiadas para los productos específicos que son almacenados?	10	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Prácticas Operacionales	1.4.1	¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior p.e. escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, etc.?	15	
Prácticas Operacionales	1.4.2	¿Hay estaciones de lavado de manos adecuadas en número y ubicación (especialmente con respecto a que permitan monitorear la disciplina del lavado de manos)?	10	
Prácticas Operacionales	1.4.3	¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e. papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón, etc.)?	15	
Prácticas Operacionales	1.4.4	¿Hay agua caliente disponible en las estaciones de lavado de manos?	5	
Prácticas Operacionales	1.4.5	¿Los contenedores reusables están claramente designados para un propósito específico (basura, materia prima, producto terminado, re-proceso, etc.) de tal forma que se previene la contaminación cruzada?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Prácticas de los Empleados	1.5.1	¿Los empleados se lavan y sanitizan las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los recesos y cuando puedan estar contaminadas?	15	
Prácticas de los Empleados	1.5.2	¿Los empleados con llagas, heridas abiertas o que presenten síntomas de enfermedades generadas por alimentos son excluidos de operaciones que requieren contacto directo con el producto?	10	
Prácticas de los Empleados	1.5.3	¿Se limita el uso de joyería a una argolla de matrimonio?	3	

Prácticas de los Empleados	1.5.4	¿Están usando los empleados la vestimenta necesaria para la operación (p.e. batas, delantales, mangas y guantes)?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Equipo	1.6.1	¿Están las superficies de la instalación libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e. cinta, cartones, mecates, etc.)?	15	
Equipo	1.6.2	¿El diseño del equipo y la condición en que se encuentra (p.e. superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos) facilitan su limpieza y mantenimiento?	15	
Equipo	1.6.3	¿Hay termómetros presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?	5	
Equipo	1.6.4	¿Los termómetros no son de vidrio ni de mercurio?	10	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Limpieza del Equipo	1.7.1	¿Están limpias y libres de hielo viejo y sucio las unidades de enfriamiento y las bobinas de los equipos de refrigeración?	5	
Limpieza del Equipo	1.7.2	¿Están libres de polvo los ventiladores y los techos frente a ellos libres de depósitos negros excesivos?	5	
Limpieza del Equipo	1.7.3	¿El equipo que no es utilizado diariamente, se almacena limpio y con las superficies de contacto con alimentos protegidas y/o están estas superficies incluidas de alguna manera en el programa de limpieza, aunque no estén siendo utilizados?	10	
Limpieza del Equipo	1.7.4	¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?	10	
Limpieza del Equipo	1.7.5	¿Se remueve del equipo el exceso de lubricante y grasa?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Limpieza General	1.8.1	¿Se limpian inmediatamente los derrames?	10	
Limpieza General	1.8.2	¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de empaque y almacén?	5	
Limpieza General	1.8.3	¿Están limpios los desagües de los pisos, libres de olores y mantenidos en buenas condiciones?	10	
Limpieza General	1.8.4	¿Están limpias las áreas de niveles superiores, incluyendo tuberías, ductos, abanicos, etc.?	5	

Limpieza General	1.8.5	¿Están en buenas condiciones las cortinas plásticas, se mantienen limpias y montadas de forma que las puntas no toquen el suelo?	5	
Limpieza General	1.8.6	¿Se cuenta con equipo de seguridad para la cuadrilla de limpieza?	3	
Limpieza General	1.8.7	¿Se cuenta con equipo de limpieza disponible y almacenado de forma apropiada?	5	
Limpieza General	1.8.8	¿Se identifica el equipo de limpieza para prevenir casos de contaminación cruzada ej.: equipo para producción, mantenimiento, exteriores, baños, etc.?	5	
Limpieza General	1.8.9	¿Son todos los utensilios usados para la limpieza y desinfección apropiados para el propósito que fueron designados? (No fibras metálicas ni cepillos de cerdas metálicas)	5	
Limpieza General	1.8.10	¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?	15	
Limpieza General	1.8.11	¿Están limpios los casilleros y los comedores, incluyendo horno de microondas y refrigeradores? ¿No existen alimentos en pudrición o fuera de su fecha de caducidad?	5	
Limpieza General	1.8.12	¿Está el taller de mantenimiento organizado (p.e. equipo y refacciones almacenadas de manera limpia y ordenada)?	5	
Limpieza General	1.8.13	¿Están limpios y siendo usados de forma sanitaria los vehículos de transporte interno (p.e. montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.)?	5	
Limpieza General	1.8.14	¿Están los camiones de carga limpios y en buenas condiciones?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Edificios y Terrenos	1.9.1	¿Están limpias y protegidas todas las lámparas en el área de producción, almacén de producto y de material de empaque, así como del taller de mantenimiento?	15	
Edificios y Terrenos	1.9.2	¿Se ha eliminado o controlado en la planta cualquier contaminación potencial de metal, vidrio, plástico, etc.?	15	
Edificios y Terrenos	1.9.3	¿Ha eliminado la planta el uso de artículos o superficies de madera?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.4	¿Hay iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.5	¿Es adecuada la ventilación para remover polvo, vapor y olores?	3	
Edificios y Terrenos	1.9.6	¿Están las superficies de los pisos en buena condición, sin agua estancada, sin rajaduras que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?	10	
Edificios y Terrenos	1.9.7	¿Hay coladeras en el piso donde se necesitan para el drenaje y la limpieza?	5	

Edificios y Terrenos	1.9.8	¿Las puertas al exterior son a prueba de plagas?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.9	¿Están equipadas las puertas de los andenes con protecciones para que los camiones de carga sellen completamente?	3	
Edificios y Terrenos	1.9.10	¿Se mantienen en buenas condiciones, libres de restos de producto y a prueba de plagas, los andamios niveladores de los andenes de carga?	3	
Edificios y Terrenos	1.9.11	¿Están las paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas? ¿Las tuberías, ventilas, ductos de aire, están diseñadas de tal forma que eviten la entrada de plagas ej. Mediante el uso de una malla?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.12	¿Están las paredes interiores y techos libres de huecos y hendiduras que sirvan de albergue para insectos, además de facilitar la limpieza?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.13	¿Las pertenencias personales de los empleados no están siendo guardadas en áreas de producción y almacén de cartón?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.14	¿Se mantiene un perímetro de 18" en las paredes internas de la instalación, con adecuados accesos a estos espacios entre la pared y el producto para permitir inspecciones y limpieza?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.15	¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación libre de basura, malezas o agua estancada ?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.16	¿Están siendo implementadas medidas de control para el almacenamiento de tarimas, equipos, llantas, etc? (p.e. sin lodo, estibadas para prevenir albergue de plagas, separadas del perímetro de los edificios)?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.17	¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las que están sucias o quebradas?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.18	¿Está limpia el área alrededor del contenedor de basura y camión de producto de desecho?	3	
Edificios y Terrenos	1.9.19	¿Los botes de basura y/o contenedores en el exterior de la planta se mantienen cubiertos o cerrados?	5	
Edificios y Terrenos	1.9.20	¿Están todas las tuberías de agua protegidas contra flujo hacia atrás (reflujo)?	5	

REQUISITOS DE DOCUMENTACIÓN PARA INOCUIDAD - SECCIÓN 2

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
-----------	---	----------	-----------------	-------------

Requisitos Generales de Documentación	2.1.1	¿Se cuenta con un sistema documentado que indique como funciona el sistema de rastreabilidad de productos de la compañía, de tal forma que se permita rastrear hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente un incidente potencial de recuperación de producto?	10	
Requisitos Generales de Documentación	2.1.2	¿Se tiene un programa documentado de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los miembros del equipo de recuperación y su datos detallados, listas de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperaciones de producto?	15	
Requisitos Generales de Documentación	2.1.3	¿Se realiza y documenta anualmente la prueba del procedimiento de recuperación (incluyendo el rastreo hacia atrás)? ¿Puede la compañía identificar a dónde se envió el producto afectado?	10	
Requisitos Generales de Documentación	2.1.4	¿Hay procedimientos escritos para manejar inspecciones regulatorias?	3	
Requisitos Generales de Documentación	2.1.5	¿Hay una política escrita para el manejo de vidrio (incluyendo el procedimiento de vidrio quebrado y cuando sea necesario un registro de objetos de vidrio)?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Químicos	2.2.1	¿Se tienen copias de todas las Hojas Técnicas de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) accesibles todo el tiempo y con índices claros?	15	
Químicos	2.2.2	¿Hay copias de las etiquetas de espécimen para los químicos usados, donde la etiqueta entera no está accesible inmediatamente (ej.: químicos para roedores, sanitizantes de producto)?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Control de Plagas	2.3.1	¿Hay un programa de control de plagas que incluya copia del contrato con la compañía exterminadora (si se usa una), licencia como controlador de plagas (si se utilizan cebaderos) y documentos de seguro?	15	
Control de Plagas	2.3.2	¿Hay un dibujo esquemático que muestre la ubicación numerada de las trampas y/o estaciones de cebo tanto dentro como fuera de la planta?	10	

Control de Plagas	2.3.3	¿Se cuenta con reportes de servicio para el programa de control de plagas en los que se detallen los registros de las inspecciones, de las aplicaciones y las acciones correctivas (si se encontraron incidentes) (del contratista y/o internos)?	10	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Auto Inspección	2.4.1	Donde el auditado venda producto a clientes, ¿Hay registros de quejas y devoluciones de producto por parte de clientes y compradores debido a problemas relacionados a inocuidad de alimentos, junto con las respuestas de la compañía, incluyendo acciones correctivas?	5	
Auto Inspección	2.4.2	¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, incluyendo respuestas de la compañía y las acciones correctivas tomadas, si hubo alguna?	5	
Auto Inspección	2.4.3	¿Hay registros de la inspeccion pre-operacional diaria?	5	
Auto Inspección	2.4.4	¿Se cuenta con registros de calibración de medidores de pH, de ORP, termómetros y otros dispositivos de medición que estén relacionados con la inocuidad del producto?	10	
Auto Inspección	2.4.5	¿Hay un programa para inspecciones periódicas de la planta/BPM y se mantienen registros de dichas inspecciones detallando acciones correctivas?	10	
Auto Inspección	2.4.6	Donde el auditado compre producto o material de empaque, ¿se tienen registros de inspección de las entradas de dichas materias primas?	5	
Auto Inspección	2.4.7	Donde el auditado compre producto o material de empaque, ¿tiene la planta cartas de garantía de los proveedores y/o certificaciones de auditorías de tercería relevantes?	15	
Auto Inspección	2.4.8	¿Hay registros de inspección de los camiones que entran con materia prima, en cuanto a la presencia de roedores e insectos, limpieza, huecos y control de temperatura?	10	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Mantenimiento y Sanitización	2.5.1	¿Se tiene en la planta un programa y calendario de mantenimiento preventivo?	10	
Mantenimiento y Sanitización	2.5.2	¿Hay registros del trabajo de mantenimiento u órdenes de trabajo y están firmados indicando el trabajo finalizado?	10	

Mantenimiento y Sanitización	2.5.3	¿Se cuenta con un programa calendarizado de limpieza (Programa Maestro de Sanitización) que muestre que cosas deben ser limpiadas, en donde y la frecuencia en que se debe realizar?	10	
Mantenimiento y Sanitización	2.5.4	¿Hay procedimientos escritos (POES) para la limpieza de la instalación y de todo el equipo?	10	
Mantenimiento y Sanitización	2.5.5	¿Se tienen registros de sanitización que demuestren que tipo de limpieza se realizó, cuándo y quién la llevó a cabo?	5	
Mantenimiento y Sanitización	2.5.6	¿Hay registros que indiquen que los desagües de los pisos se limpian regularmente (mínimo diario en áreas húmedas y de producción de producto fresco pre-cortado)?	5	
Mantenimiento y Sanitización	2.5.7	¿Hay registros que muestren que se realiza el servicio y la limpieza a las unidades de enfriamiento por lo menos anualmente o más frecuentemente de ser necesario?	10	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Personal	2.6.1	¿Se cuenta con registros de entrenamiento en inocuidad de alimentos (BPM) para nuevos empleados que incluyan los temas cubiertos y la lista de asistencia?	5	
Personal	2.6.2	¿Hay registro de las sesiones de entrenamiento continuo de los empleados, referente a inocuidad de alimentos, con los temas cubiertos y los asistentes?	10	
Personal	2.6.3	¿Hay un procedimiento de acción en caso de incumplimiento o indisciplina de los empleados? (Se permite confirmación verbal)	3	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Pruebas Microbiológicas	2.7.1	¿Hay registros de análisis microbiológicos del ambiente?	5	
Pruebas Microbiológicas	2.7.2	¿Se tiene un análisis microbiológico anual del agua usada en la planta (muestreado en el lugar)?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Almacenamiento a Temperatura Controlada y Distribución	2.8.1	¿Hay registros de temperatura de los cuartos de almacenamiento?	5	
Almacenamiento a Temperatura Controlada y Distribución	2.8.2	¿Hay registros de verificación de temperatura de los camiones de distribución, que indiquen que estos fueron enfriados previo al embarque?	5	

Almacenamiento a Temperatura Controlada y Distribución	2.8.3	¿Hay registros de la condición sanitaria de los camiones de distribución (limpieza, condiciones de la caja del trailer, olores, etc.)?	10	
--	-------	--	----	--

BIO-SEGURIDAD - SECCIÓN 3

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Seguridad de la Instalación	3.1.1	¿Están las áreas externas y los puntos de entrada vulnerables (ej. áreas que no están cerradas con candados permanentemente) rodeadas por cercos de seguridad?	5	
Seguridad de la Instalación	3.1.2	¿Se controla el acceso a las instalaciones con tarjetas, cerraduras, alarmas u otros dispositivos?	10	
Seguridad de la Instalación	3.1.3	¿Son seguras las áreas de almacén de productos entrantes (frutas, vegetales, etc.) ej. dentro del perímetro asegurado?	5	
Seguridad de la Instalación	3.1.4	¿Se almacenan los químicos tales como cloro, ácido cítrico, fungicidas y productos para sanitización, dentro de áreas seguras con acceso controlado?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Seguridad de los empleados	3.2.1	¿Se realizan revisiones de los antecedentes de todo el personal, con especial atención a empleados que tienen acceso a áreas sensibles y/o control de procesos sensibles?	5	
Seguridad de los empleados	3.2.2	¿Se evita que los artículos personales de los empleados sean guardados en las áreas de producción o de almacén de producto?	5	
Seguridad de los empleados	3.2.3	¿Se emiten tarjetas de identificación no-reproducibles para los empleados?	5	
Seguridad de los empleados	3.2.4	¿Se requiere a los visitantes (incluyendo contratistas) que también usen tarjetas de identificación?	5	
Seguridad de los empleados	3.2.5	¿Se requiere que los visitantes (incluyendo contratistas) firmen un libro de visitas al entrar y salir de la planta?	5	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Seguridad del Transporte	3.3.1	¿La compañía utiliza camiones sellados y/o cerrados con candados para las cargas entrantes (excluyendo camiones de caja abierta)?	3	
Seguridad del Transporte	3.3.2	¿Hace uso la compañía de camiones sellados y/o cerrados con candados para las cargas salientes?	3	

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Seguridad de la Fuente de Agua	3.4.1	¿Están identificadas las tomas de agua potable y no potable?	3	
Seguridad de la Fuente de Agua	3.4.2	¿Se cuenta con válvulas y conexiones que evidencien adulteraciones?	3	
Seguridad de la Fuente de Agua	3.4.3	¿Se cuenta con acceso restringido a áreas específicas de los sistemas de agua ej. en los sistemas de prevención de contra flujo, sistemas de inyección de desinfectantes al agua que van a las líneas principales?	3	
Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Sistemas de Bio-seguridad	3.5.1	¿Cuenta la compañía con políticas de seguridad basadas en los riesgos asociados a la operación?	10	
Sistemas de Bio-seguridad	3.5.2	¿Se requiere al personal someterse a entrenamiento en asuntos de seguridad de alimentos y se mantienen registros de capacitación?	10	
Sistemas de Bio-seguridad	3.5.3	¿Se cuenta con registros del personal que tiene acceso a áreas sensibles de la planta, ej. un listado del personal que cuenta con llaves para acceder a áreas como el almacén de químicos?	3	
Sistemas de Bio-seguridad	3.5.4	¿Ha implementado la compañía un sistema documentado para mantener la seguridad de los documentos y bases de datos relacionados al programa de inocuidad de alimentos (incluyendo sistemas de respaldos para los sistemas computarizados)?	3	
Sistemas de Bio-seguridad	3.5.5	¿Hay un registro de inventario y/o de uso de químicos?	3	

PREGUNTAS MISCELÁNEAS - SECCIÓN 4

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Empleando Menores	4.1.1	¿Se evita el empleo de menores (niños) con edad inferior a la edad mínima legal en el ámbito nacional y/o estatal?	0	
Empleando Menores	4.1.2	¿Si se emplea a menores, los registros de sus horarios de trabajo cumplen con las leyes a Nacionales y/o Estatales (entradas y salidas conforme al horario escolar)?	0	
Empleando Menores	4.1.3	¿Si se emplea a menores, se tiene prohibido que realicen ciertos trabajos que están restringidos por ley?	0	

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Alergénicos	4.2.1	¿Se presenta riesgo con alérgicos en la planta? De ser así, complete la sección de Alergénicos. Si no, marque la sección de Alergénicos como N/A.	0	
Alergénicos	4.2.2	¿Hay controles de almacenamiento adecuados (separación, identificación, etc.) para asegurar que los alérgicos no estén contaminando otras materias primas?	0	
Alergénicos	4.2.3	¿Hay una línea de producción dedicada o una limpieza adecuada y procedimientos de producción para prevenir contaminación cruzada por alérgicos?	0	
Alergénicos	4.2.4	¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgicos?	0	
Alergénicos	4.2.5	¿El manejo del re-trabajo toma en cuenta los aspectos asociados con productos que contienen alérgicos?	0	
Alergénicos	4.2.6	¿Está capacitado el personal con respecto a los riesgos por alérgicos y a los controles para evitar contaminación cruzada por este motivo (incluyendo el lavado de manos entre corridas de producción)?	0	
Alergénicos	4.2.7	¿Se etiquetan correctamente con respecto a alérgicos todos los productos manufacturados en la planta?	0	

PREGUNTAS NUEVAS (NO PARTE DEL PORCENTAJE GENERAL DE INOCUIDAD)

Categoría	#	Pregunta	Puntos Posibles	Comentarios
Prácticas de los Empleados	5.1.1	¿Tiene el personal las uñas limpias y recortadas y si no se usan guantes, están estas libres de esmalte?	5	
Limpieza General	5.1.2	¿Se mantienen limpias, sanitarias y libres de corrosión las herramientas que se utilizan en las áreas de producción o de almacenamiento?	3	
Requisitos Generales de Documentación	5.1.3	¿Cuenta la compañía con Procedimientos de Operación Estándar (POE's) escritos que definen instrucciones específicas de trabajo requerido para asegurar la inocuidad del alimento y las Buenas Prácticas de Manufactura?	5	
Requisitos Generales de Documentación	5.1.4	¿Están disponibles los POE's para personal relevante y se mantiene una copia en el archivo principal (Manual de POE's)	5	

Auto Inspección	5.1.5	¿Hay un programa para inspecciones periódicas de los registros del programa de inocuidad ej. registros de control de plagas, registros de control de temperaturas, registros de sanitización, registros de mantenimiento, etc.?	5	
Personal	5.1.6	¿Existe un programa documentado de entrenamiento para el personal de limpieza con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?	5	