

ANEXO 5

LISTA DE VERIFICACIÓN BP ALMACÉN Y TRANSPORTE

ANEXO 5 | LISTA VERIFICACIÓN BP ALMACÉN Y TRANSPORTE

LOGO	EVALUACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL	CAL-F-03
		Revisión: 01
		Fecha de implementación: 25 de octubre 2021

PARÁMETROS	RESPUESTAS			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
1. ¿Se encuentran definidos los procedimientos de recepción de producto en el almacén?				
2. ¿Se encuentran definidos los procedimientos de almacenamiento de producto?				
3. ¿Se encuentran definidos los procedimientos de embarque de producto?				
4. ¿El personal ha sido capacitado en los procedimientos de almacén y embarques?				
5. ¿La organización ha establecido un programa de mantenimiento que incluye, instalaciones, equipos, transportes y equipos de medición?				
6. ¿Las lámparas y ventanas cuentan con protección anti-estallidos?				
7. ¿Se cuenta con barreras físicas (puertas con cierre hermético, mosquiteros, cortinas hawaianas, etc.) que impiden el ingreso de plaga y otros contaminantes a las instalaciones?				
8. ¿Se encuentran definidos los procedimientos de limpieza del almacén y transportes?				
9. ¿La organización ha establecido un programa de limpieza que incluye instalaciones, equipos y transportes?				
10. ¿Los colaboradores han sido capacitados en los procedimientos y programas de limpieza?				
11. ¿Se cuenta con un "lay out" de las ubicaciones de producto en el almacén?				
12. ¿Se encuentran delimitadas áreas para la carga y descarga de producto?				

13. ¿El producto que es recibido pasa por un proceso de inspección y/o adecuación separada de las áreas de almacenamiento garantizando que no existe riesgo de contaminación?				
14. ¿La organización cuenta con un programa de manejo de alérgenos dentro del almacén y etapa de transporte?				
15. ¿Los colaboradores han sido capacitados en el programa de manejo de alérgenos?				
16. ¿La organización ha establecido los procedimientos de disposición de residuos y almacenamiento de productos químicos?				
17. ¿Los colaboradores han sido capacitados en el programa de manejo de residuos y almacenamiento de productos químicos?				
18. ¿Se ha establecido los requisitos de almacenamiento y transporte de los alimentos (normalmente es a través de las fichas técnicas)?				
19. ¿Los colaboradores han sido capacitados en los requisitos de almacenamiento y transporte de los alimentos?				
20. ¿La calidad e inocuidad de los productos es monitoreada durante el almacenamiento y transporte?				
21. ¿Se ha establecido un procedimiento para el manejo de producto no conforme dentro del almacén?				
22. ¿El área de producto no conforme se encuentra separado, delimitado e identificado de las otras áreas de almacenamiento para evitar riesgo de contaminación?				
23. ¿Los colaboradores han sido capacitados en los procedimientos de limpieza y los pasos a seguir en caso de alguna descompostura en el equipo?				
24. ¿Los colaboradores han sido capacitados en la manipulación de los equipos de trabajo dentro del almacén y transporte?				
25. En caso de contar con equipos para el manejo de la mercancía como patines, montacargas, etc. ¿la organización ha establecido un programa de limpieza y mantenimiento para dichos equipos?				
26. ¿Los equipos de trabajo cuando no se están utilizando son resguardados en áreas separadas y delimitadas, sin riesgo de contaminación para los alimentos?				

27. ¿La organización cuenta con un sistema que permite registrar adecuadamente los movimientos de mercancía en el almacén?				
28. ¿Las instalaciones y transportes cuentan con un programa de control de plagas?				
29. ¿Los colaboradores han sido capacitados en los pasos a seguir cuando es identificada evidencia de plaga en el almacén y transportes?				
30. ¿La organización ha establecido los controles (termómetros, higrómetros, ventiladores, etc.) para el eficaz almacenamiento y transporte de productos?				
31. ¿La organización ha establecido periodicidad de monitoreo a sus variables de control de almacenamiento y transporte?				
32. ¿La organización tiene por escrito que hacer en caso de una desviación de las variables de control de almacén y transporte?				
33. ¿La organización cuenta con un plan de emergencias enfocado a las actividades de almacén y transporte?				
34. ¿Se encuentran establecidos los requisitos que deben cumplir los transportes de alimentos?				
35. ¿Los transportes pasan por una etapa de revisión para determinar si son aptos para la distribución de producto?				
36. ¿Los proveedores de servicio de transporte son evaluados de manera periódica?				

#	PARÁMETROS	RESPUESTAS			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					