

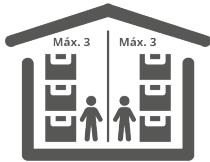


ANEXO 3

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ALMACÉN

ANEXO 3 | BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ALMACÉN

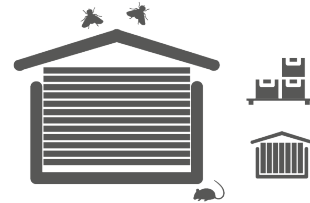
ANEXO | BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ALMACÉN



No rebasar la capacidad de almacenamiento, ni las temperaturas adecuadas al producto.



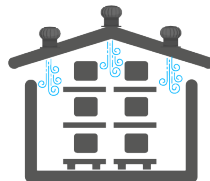
Colocar en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Proteger los alimentos de la contaminación por plagas.



Aislar alimentos productores de olores de los que puedan absorberlos.



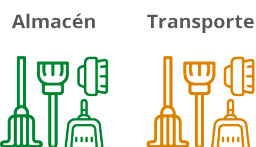
Almacenamiento de forma que se permita la ventilación de los productos.



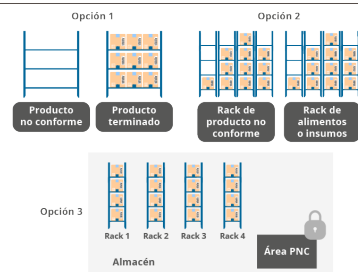
Inspección periódica de los alimentos. Retirar los alimentos enmohecidos, infestados y aquellos cuyos envases aparezcan rotos, o que presenten algún síntoma de posible contaminación.



Monitorear cada cierto tiempo la temperatura de los congeladores y refrigeradores para asegurar que se encuentren en los grados requeridos.



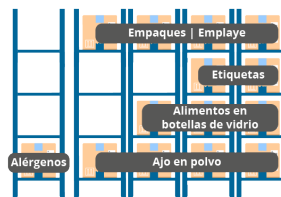
Almacenar en un lugar específico los implementos o utensilios de limpieza tales como escobas, trapeadores, recogedores, y fibras, de forma que eviten la contaminación de alimentos.



Separar e identificar los materiales o productos catalogados como no conformes.



Cerrar e identificar los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas. No usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar productos químicos y viceversa.



Almacenar los productos de forma que no provoquen un contacto cruzado por alérgenos o contaminación física y biológica.



Mantener sistemas de rotación de stock especificados (Primeras entradas - Primeras salidas | PEPS)