



**DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS  
AFINES - DGRAPA  
PLANILLA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS  
BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO**

Código: FOR-138  
Versión: 00  
Fecha de vigencia: 26/06/2024  
Página 1 de 2

Empresa:.....Fecha.....

Dirección/Ciudad.....

1	<b>Edificación e Instalaciones</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N.A.</b>	<b>Observaciones</b>
1.1	Edificios e instalaciones de construcción sanitaria adecuada, que impiden el acceso de insectos y contaminantes del medio.				
1.2	Ubicada en zonas geográficas donde las condiciones ambientales no contaminan los envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos.				
1.3	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad				
1.4	Accesos y alrededores del establecimiento tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que facilitan el mantenimiento sanitario e impiden la generación de polvo.				
1.5	Espacio suficiente para cumplir con las operaciones				
1.6	La edificación está construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, sanitización y control de plagas.				
1.7	El tamaño de los depósitos está en proporción al volumen de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, dispone además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza, inspección y mantenimiento de las áreas respectivas.				
2	<b>Instalaciones Sanitarias</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N.A.</b>	<b>Observaciones</b>
2.1	Cuenta con servicios sanitarios, vestuarios, casilleros o similares bien ubicados, en cantidad suficiente y en perfecto estado de funcionamiento, dotados con los elementos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón líquido, implementos desechables para el secado de las manos y papeleras, preferentemente con tapas accionadas a pedal; para evitar que los materiales, objetos, envases equipamientos fabricados se contaminen				
2.2	Instalaciones sin comunicación directa con el área de fabricación.				
2.3	Procedimiento y Registro de limpieza				
3	<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N.A.</b>	<b>Observaciones</b>
3.1	Pisos, paredes, techos, en buen estado, contruidos con materiales resistentes, no absorbentes, no deslizantes, y cuenta con acabados libres de grietas o defectos, con desagüe adecuado				
3.2	Aberturas (puertas, ventanas y otros) de material adecuado y con protección anti -plagas, los cuales deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo u otros agentes contaminantes.				
3.3	Cuenta con iluminación adecuada en calidad e intensidad (natural o artificial)				
3.4	Las lámparas y accesorios están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura.				
3.5	La ventilación del establecimiento es adecuada para prevenir la condensación de vapor, facilitar la remoción de calor				
3.6	Las estructuras elevadas y los accesorios, están aisladas en donde sea requerido y están diseñadas y acabadas para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, y el desarrollo de moho.				
3.7	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas, acabadas y mantenidas de manera que impidan la acumulación de suciedad, y el albergue de plagas.				
3.8	Procedimientos y registros de limpieza de áreas				
3.9	Procedimientos operativos para el cumplimiento de las BPA - Cuenta con Manual de Buenas Practicas de Almacenamiento				
4	<b>Aseguramiento y Control de Calidad</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N.A.</b>	<b>Observaciones</b>
4.1	<u>Procedimiento y Registros</u> para el ingreso de los productos, criterios de aceptación.				
4.2	<u>Criterios tenidos en cuenta para la salida de los productos al cliente. Procedimientos y registros.</u>				



**DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS  
AFINES - DGRAPA  
PLANILLA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS  
BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO**

Código: FOR-138  
Versión: 00  
Fecha de vigencia: 26/06/2024  
Página 2 de 2

4.3	Mantienen los <u>registros</u> de las quejas o reclamos por parte de los clientes, así como de las investigaciones realizadas y de las <u>acciones adoptadas</u> al respecto.				
4.4	Las actividades de almacenamiento y transporte de envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos, se realizan bajo condiciones que evitan la contaminación y el deterioro o daño físico.				
4.5	Los productos devueltos o rechazados e almacenan en una área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este, fin y se llevan <u>registros</u> de lote, cantidad de producto, causa de <u>devolución</u> y destino final				
4.6	Las unidades de transporte destinadas al traslado de productos terminados son de fácil limpieza y adecuados. <u>Procedimiento y registro</u> de limpieza.				
4.7	Los químicos considerados tóxicos, incluyendo los utilizados para la limpieza y mantenimiento, están separados físicamente los envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto con alimentos				
4.8	Evaluación permanente de las Buenas Prácticas de almacenamiento				
4.9	Existe programa de trazabilidad que abarque todas las etapas de proceso y comercialización, que facilite el control, retiro de los productos defectuosos e información de los consumidores				
4.10	Registros de distribución de los productos con el fin de efectuar su trazabilidad.				
<b>5</b>	<b>Programas de Saneamiento, Limpieza y Desinfección</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N.A.</b>	<b>Observaciones</b>
5.1	Procedimientos escritos específicos para el manejo de los residuos con enfoque preventivo, basado en análisis de riesgo, <u>registros</u> correspondientes.				
5.2	El establecimiento dispone de recipientes, áreas e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.				
5.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de las sustancias de limpieza y sanitización				
5.4	Existen <u>PROCEDIMIENTOS</u> escritos específicos de CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS con enfoque preventivo, basado en análisis de riesgo, se ejecutan conforme lo previsto y se tienen los <u>REGISTROS</u> correspondientes.				
<b>6</b>	<b>Higiene y Salud del Personal</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>N.A.</b>	<b>Observaciones</b>
6.1	Programa escrito y registro de capacitación para el personal nuevo y antiguo en temas higiénico sanitarios y se ejecuta conforme lo previsto, <u>EVALUACIONES Y REGISTRO</u> .				
6.2	Cuenta con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño y a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, de acuerdo a lo contemplado en el plan de capacitación				
6.3	Mantienen una esmerada limpieza personal y aplican buenas prácticas higiénicas y de protección en sus labores.				
6.4	Ingreso correcto de visitantes. Procedimientos y Registros				

.....  
**Por la empresa  
Firma y aclaración**

.....  
**DINAVISA  
Firma y aclaración**