



## Ficha de Inspección de Buenas Practicas de Manufactura para Fábricas de Alimentos Procesados

Ficha No. \_\_\_\_\_

INSPECCIÓN PARA: Licencia nueva  Renovación  Control  Denuncia 

Nombre De La Fábrica \_\_\_\_\_

Dirección De La Fábrica \_\_\_\_\_

Teléfono De La Fábrica \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Correo Electrónico De La Fábrica \_\_\_\_\_

Dirección De La Oficina Administrativa \_\_\_\_\_

Teléfono De La Oficina \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Correo Electrónico De La Oficina \_\_\_\_\_

Licencia Sanitaria No. \_\_\_\_\_ Fecha De Vencimiento \_\_\_\_\_

Otorgada Por La Oficina De Salud Responsable: \_\_\_\_\_

Nombre Del Propietario  Representante Legal 

Responsable Del Área De Producción \_\_\_\_\_

Número Total De Empleados \_\_\_\_\_

Tipo De Alimentos Producidos \_\_\_\_\_

Fecha De La 1ª. Inspección \_\_\_\_\_ Calificación \_\_\_\_\_  
/100

Fecha De La 1ª. Reinspección \_\_\_\_\_ Calificación \_\_\_\_\_ /100

Fecha De La 2ª. Reinspección \_\_\_\_\_ Calificación \_\_\_\_\_ /100



| Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. Considerar cierre.<br>61 – 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir<br>. 71 – 80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones.<br>81 – 100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones | 1ª.<br>Inspec-ción | 1ª.<br>Reinspec-ción | 2ª.<br>Reinspec-ción |
|--|--------------------|----------------------|----------------------|
| <b>1. EDIFICIO</b>   |                    |                      |                      |
| <b>1.1 Alrededores y ubicación</b>   |                    |                      |                      |
| <b>1.1.1 Alrededores</b>   |                    |                      |                      |
| a) Limpios   |                    |                      |                      |
| b) Ausencia de focos de contaminación  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.1.2 Ubicación</b>   |                    |                      |                      |
| a) Ubicación adecuada  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2 Instalaciones físicas</b>   |                    |                      |                      |
| <b>1.2.1 Diseño</b>  |                    |                      |                      |
| a) Tamaño y construcción del edificio  |                    |                      |                      |
| b) Protección contra el ambiente exterior  |                    |                      |                      |
| c) Áreas específicas para vestidores, para ingerir alimentos y para almacenamiento   |                    |                      |                      |
| d) Distribución  |                    |                      |                      |
| e) Materiales de construcción  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2.2 Pisos</b>   |                    |                      |                      |
| a) De materiales impermeables y de fácil limpieza  |                    |                      |                      |
| b) Sin grietas ni uniones de dilatación irregular  |                    |                      |                      |
| c) Uniones entre pisos y paredes con curvatura sanitaria   |                    |                      |                      |
| d) Desagües suficientes  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2.3 Paredes</b>   |                    |                      |                      |
| a) Paredes exteriores construidas de material adecuado   |                    |                      |                      |
| b) Paredes de áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable, no absorbente, lisos, fáciles de lavar y color claro   |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2.4 Techos</b>  |                    |                      |                      |
| a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de plagas   |                    |                      |                      |
| b) Cielos falsos lisos y fáciles de limpiar  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2.5 Ventanas y puertas</b>  |                    |                      |                      |
| a) Fáciles de desmontar y limpiar  |                    |                      |                      |
| b) Quicios de las ventanas de tamaño mínimo y con declive  |                    |                      |                      |
| c) Puertas en buen estado, de superficie lisa y no absorbente, y que abran hacia afuera  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2.6 Iluminación</b>   |                    |                      |                      |
| a) Intensidad de acuerdo a manual de BPM   |                    |                      |                      |
| b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados para la industria alimenticia y protegidos contra ranuras, en áreas de: recibo de materia prima; almacenamiento; proceso y manejo de alimentos  |                    |                      |                      |
| c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.2.7 Ventilación</b>   |                    |                      |                      |
| a) Ventilación adecuada  |                    |                      |                      |
| b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada   |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.3 Instalaciones sanitarias</b>  |                    |                      |                      |
| <b>1.3.1 Abastecimiento de agua</b>  |                    |                      |                      |
| a) Abastecimiento suficiente de agua potable   |                    |                      |                      |
| b) Sistema de abastecimiento de agua no potable independiente  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.3.2 Tubería</b>   |                    |                      |                      |
| a) Tamaño y diseño adecuado  |                    |                      |                      |
| b) Tuberías de agua limpia potable, agua limpia no potable y aguas servidas separadas  |                    |                      |                      |
| SUB TOTAL  |                    |                      |                      |
| <b>1.4 Manejo y disposición de desechos líquidos</b>   |                    |                      |                      |
| <b>1.4.1 Drenajes</b>  |                    |                      |                      |



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| a) Sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuados   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>1.4.2 Instalaciones sanitarias</b>   |  |  |  |
| a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo  |  |  |  |
| b) Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso   |  |  |  |
| c) Vestidores debidamente ubicados (1 punto)  |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos</b>   |  |  |  |
| a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable   |  |  |  |
| b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indican lavarse las manos  |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos</b>   |  |  |  |
| <b>1.5.1 Desechos Sólidos</b>   |  |  |  |
| a) Manejo adecuado de desechos sólidos  |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>1.6 Limpieza y desinfección</b>  |  |  |  |
| <b>1.6.1 Programa de limpieza y desinfección</b>  |  |  |  |
| a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección   |  |  |  |
| b) Productos para limpieza y desinfección aprobados   |  |  |  |
| c) Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección.   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>1.7 Control de plagas</b>  |  |  |  |
| <b>1.7.1 Control de plagas</b>  |  |  |  |
| a) Programa escrito para el control de plagas   |  |  |  |
| b) Productos químicos utilizados autorizados  |  |  |  |
| c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento  |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>2. EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>  |  |  |  |
| <b>2.1 Equipos y utensilios</b>   |  |  |  |
| a) Equipo adecuado para el proceso  |  |  |  |
| b) Programa escrito de mantenimiento preventivo   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>3. PERSONAL</b>  |  |  |  |
| <b>3.1 Capacitación</b>   |  |  |  |
| a) Programa de capacitación escrito que incluya las BPM   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>3.2 Prácticas higiénicas</b>   |  |  |  |
| a) Prácticas higiénicas adecuadas, según manual de BPM  |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>3.3 Control de salud</b>   |  |  |  |
| a) Control de salud adecuado  |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>4. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN</b>  |  |  |  |
| <b>4.1 Materia prima</b>  |  |  |  |
| a) Control y registro de la potabilidad del agua  |  |  |  |
| b) Registro de control de materia prima   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>4.2 Operaciones de manufactura</b>   |  |  |  |
| a) Controles escritos para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar contaminación (tiempo, temperatura, humedad, actividad del agua y pH) |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>4.3 Envasado</b>   |  |  |  |
| a) Material para envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza y utilizado adecuadamente   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>4.4 Documentación y registro</b>   |  |  |  |
| a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución   |  |  |  |
| SUB TOTAL   |  |  |  |
| <b>5. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>   |  |  |  |
| <b>5.1 Almacenamiento y distribución.</b>   |  |  |  |
| a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas   |  |  |  |





|   |  |
|---|--|
| _____<br>Firma del propietario o responsable                      | _____<br>Firma del supervisor                      |
| _____<br>Nombre del propietario o responsable<br>(Letra de molde) | _____<br>Nombre del supervisor<br>(Letra de molde) |
| ORIGINAL: Expediente.<br>COPIA: Interesado.                       |  |

## Anexo B (Normativo)

### Guía para el Llenado de la Ficha de Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura para las Fábricas de Alimentos y Bebidas, Procesados

| ASPECTO                             | REQUERIMIENTOS   | CUMPLIMIENTO   | PUNTOS     |  |
|-------------------------------------|--|--|------------|--|
| <b>1 EDIFICIO</b>                   |  |  |            |  |
| <b>1.1 PLANTA Y SUS ALREDEDORES</b> |  |  |            |  |
| <b>1.1.1 ALREDEDORES</b>            |  |  |            |  |
| a) Limpios.                         | i) Almacenamiento adecuado del equipo en desuso.   | Cumple en forma adecuada los requerimientos i), ii) y iii)               | <b>1</b>   |  |
|                                     | ii) Libres de basuras y desperdicios.  | Cumple adecuadamente únicamente dos de los requerimientos i, ii, y iii). | <b>0.5</b> |  |
|                                     | iii) Áreas verdes limpias  | No cumple con dos o más de los requerimientos                            | <b>0</b>   |  |
| b) Ausencia focos de contaminación. | i) Patios y lugares de estacionamiento limpios, evitando que constituyan una fuente de contaminación.    | Cumple adecuadamente los requerimientos i), ii), iii) y iv)              | <b>1</b>   |  |
|                                     | ii) Inexistencia de lugares que puedan constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.  |  |            |  |
|                                     | iii) Mantenimiento adecuado de los drenajes de la planta para evitar contaminación e infestación.        | Sólo incumple con el requisito ii)                                       | <b>0.5</b> |  |
|                                     | iv) Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desperdicios.                     | Incumple alguno de los requisitos i), iii) o iv)                         | <b>0</b>   |  |
| <b>1.1.2 UBICACIÓN</b>              |  |  |            |  |
| a) Ubicación adecuada.              | i) Ubicados en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación física, química o biológica.         | Cumple con los requerimientos i), ii), iii) y iv)                        | <b>1</b>   |  |
|                                     | ii) Estar delimitada por paredes separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda                 |  |            | Incumplimiento severo de uno de los requerimientos |
|                                     | iii) Contar con comodidades para el retiro de los desechos de manera eficaz, tanto sólidos como líquidos |  |            |  |



|  |      |   |   |           |
|--|------|---|---|-----------|
|  | iv)  | Vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentados a fin de evitar la contaminación de los alimentos con el polvo.  | .si incumple con dos o más de los requerimientos  | <b>0</b>  |
| <b>1.2 INSTALACIONES FÍSICAS</b>   |      |   |   |           |
| <b>1.2.1 DISEÑO</b>  |      |   |   |           |
| a) Tamaño y construcción del edificio.   | i)   | Su construcción debe permitir y facilitar su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. | Cumplir con el requisito  | <b>1</b>  |
|  |      |   | No cumple con el requisito  | <b>0</b>  |
| b) Protección contra el ambiente exterior.   | i)   | El edificio e instalaciones deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas.   | Cumplir con los requerimientos i) y ii)   | <b>2</b>  |
|  |      |   | Cuando uno de los requerimientos no se cumplan.   | <b>1</b>  |
|  | ii)  | El edificio e instalaciones deben de reducir al mínimo el ingreso de los contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.   | Cuando los requerimientos i) y ii) no se cumplen y existe alto riesgo de contaminación. | <b>0</b>  |
| c) Áreas específicas para vestidores, para ingerir alimentos y para almacenamiento . | i)   | Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal.  | Cumplir con los requerimientos i), ii) y iii).  | <b>1</b>  |
|  | ii)  | Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para que el personal pueda ingerir alimentos.   | Con el incumplimiento de un requisito solamente.  | <b>05</b> |
|  | iii) | Se debe disponer de instalaciones de almacenamiento separadas para: materia prima, producto terminado, productos de limpieza y sustancias peligrosas.   | Con incumplimiento de dos o mas requisitos  | <b>0</b>  |

| ASPECTO   | REQUERIMIENTOS   | CUMPLIMIENTO  | PUNTOS                                      |            |
|---|--|---|---|------------|
| d) Distribución                                 | i) Las industrias de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, con los flujos de procesos productivos separados, colocación de equipo, y realizar operaciones de limpieza. Los espacios de trabajo entre el equipo y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm. y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada. | Cumple con el requisito   | <b>1</b>                                    |            |
|   |  | No cumple con el requisito  | <b>0</b>                                    |            |
| e) Materiales de construcción                   | i) Todos los materiales de construcción de los edificios e instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento. Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite la madera como material de construcción.  | Cumple con el requisito   | <b>1</b>                                    |            |
|   |  | No cumple con el requisito  | <b>0</b>                                    |            |
| <b>1.2.2 PISOS</b>                              |  |   |   |            |
| a) De material impermeable y de fácil limpieza. | i)   | Los pisos deberán ser de materiales impermeables, lavables e impermeables que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan. | Cumplir con los requerimientos i) y ii)     | <b>1</b>   |
|   |  |   | Incumplimiento de uno de los requisitos     | <b>0.5</b> |
|   | ii)  | Los pisos deberán esta construidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección   | Con el incumplimiento de los requerimientos | <b>0</b>   |
| b) Sin grietas.                                 | i)   | Los pisos no deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones  | Cumplir con el requerimiento i)             | <b>1</b>   |
|   |  |   | Incumplimiento del requisito i)             | <b>0</b>   |
| c) Uniones                                      | i)   | Las uniones entre los pisos y las paredes deben   | Cumplir con el requerimiento i)             | <b>1</b>   |



|   |      |   |   |            |
|---|------|---|---|------------|
| redondeadas.  |      | tener curvatura sanitaria para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.   | Incumplimiento del requisito i)                         | <b>0</b>   |
| d) Desagües suficientes.  | i)   | Los pisos deben tener desagües y una pendiente adecuados, que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.   | Cumplir con el requerimiento i)                         | <b>1</b>   |
|   |      |   | Incumplimiento del requisito i)                         | <b>0</b>   |
| <b>1.2.3 PAREDES</b>  |      |   |   |            |
| a) Exteriores construidas de material adecuado.                             | i)   | Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y aun en de estructuras prefabricadas de diversos materiales.  | Cumple el requisito                                     | <b>1</b>   |
|   |      |   | Incumple el requisito                                   | <b>0</b>   |
| b) De áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable. | i)   | Las paredes interiores, en particular en las áreas de proceso se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro y sin grietas | Cumplir con los requerimientos i), ii) y iii).          | <b>1</b>   |
|   | ii)  | Cuando amerite por las condiciones de humedad durante el proceso, las paredes deben estar recubiertas con un material lavable hasta una altura mínima de 1.5 metros.                                      | No Cumple con uno de los requerimientos.                | <b>0.5</b> |
|   | iii) | Las uniones entre una pared y otra, así como entre éstas y los pisos, deben tener curvatura sanitaria   | No cumple con dos de los requerimientos i), ii) y iii)  | <b>0</b>   |
| <b>1.2.4 TECHOS</b>   |      |   |   |            |
| a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de plagas.   | i)   | Los techos deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas.                                    | Con el cumplimiento de los requisitos i) y ii).         | <b>1</b>   |
|   | ii)  | Cuando se utilicen cielos falsos deben ser lisos, sin uniones y fáciles de limpiar  | Incumplimiento de cualquier de los requisitos i) y ii). | <b>0</b>   |

| ASPECTO  | REQUERIMIENTOS                           | CUMPLIMIENTO  | PUNTOS  |            |
|--|--|---|---|------------|
| <b>1.2.5 VENTANAS Y PUERTAS</b>  |  |   |   |            |
| a) Fáciles de desmontar y limpiar.   | i)                                       | Las ventanas deben ser fáciles de limpiar.  | Cumplimiento de los requisitos i) y ii).            | <b>1</b>   |
|  | ii)                                      | Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad , y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar | Incumplimiento de cualquier requerimiento i) y ii). | <b>0</b>   |
| b) Quicios de las ventanas de tamaño mínimo y con declive.                               | i)                                       | Los quicios de las ventanas deberán ser con declive y de un tamaño que evite la acumulación de polvo e impida su uso para almacenar objetos   | Cumplimiento de los requisitos i).                  | <b>1</b>   |
|  |  | Al no cumplir con el requisito i).  | <b>0</b>  |            |
| c) Puertas en buen estado, de superficie lisa y no absorbente, y que abran hacia afuera. | i)                                       | Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar.   | Cumplimiento de los requisitos i) y ii).            | <b>1</b>   |
|  |  | Las puertas es preferible que abran hacia fuera y que estén ajustadas a su marco y en buen estado.  | Incumplimiento del requisito ii)                    | <b>0.5</b> |
|  | Al no cumplir con el requisito i) y ii). | <b>0</b>  |   |            |
| <b>1.2.6 ILUMINACIÓN</b>   |  |   |   |            |
| a) Intensidad de acuerdo al manual de BPM.   | i)                                       | Todo el establecimiento estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos  | Cumple el requisito                                 | <b>1</b>   |
|  |  |   | Incumplimiento del requisito                        | <b>0</b>   |



|   |      |   |   |                        |
|---|------|---|---|------------------------|
| b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados.   | i)   | Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, deben estar protegidos contra roturas. | Cumplimiento en su totalidad de los requisitos i) y ii).                              | <b>1</b>               |
|   | ii)  | La iluminación no deberá alterar los colores.   | Incumplimiento de cualquiera de los requisitos i) y ii).                              | <b>0</b>               |
| c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso.    | i)   | Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deberán estar recubiertas por tubos o caños aislantes  | Al cumplir con los requerimientos i) y ii).   | <b>1</b>               |
|   | ii)  | No deben existir cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.  | Con el incumplimiento de cualquier de los requerimientos i) y ii).                    | <b>0</b>               |
| <b>1.2.7 VENTILACIÓN</b>                                |      |   |   |                        |
| a) Ventilación adecuada.                                | i)   | Debe existir una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores  | Cumplimiento de los requisitos i) y ii)   | <b>2</b>               |
|   | ii)  | Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera  | Incumplimiento de uno de los requisitos<br>Incumplimiento de los requisitos i) y ii). | <b>1</b><br><b>0</b>   |
| b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada. | i)   | El flujo de aire no deberá ir nunca de una zona contaminada hacia una zona limpia.  | Cumplimiento de los requisitos i) y II)<br>Incumplimiento de uno de los requisitos    | <b>1</b><br><b>0.5</b> |
|   | ii)  | Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.   | Incumplimiento de los requisitos i) y ii)   | <b>0</b>               |
| <b>1.3 INSTALACIONES SANITARIAS</b>                     |      |   |   |                        |
| <b>1.3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>                     |      |   |   |                        |
| a) Abastecimiento.                                      | i)   | Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable.  | Cumplimiento de los requisitos i), ii), iii) y iv)                                    | <b>6</b>               |
|   | ii)  | El agua potable debe ajustarse a lo especificado en la Normativa de cada país.  | Incumplimiento de cualquiera de los requisitos  | <b>0</b>               |
|   | iii) | Debe contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución de manera que si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos                          |   |                        |
|   | iv)  | El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de equipos debe ser potable.   |   |                        |

| ASPECTO   | REQUERIMIENTOS | CUMPLIMIENTO   | PUNTOS  |                        |
|---|----------------|--|---|------------------------|
| b) Sistema de abastecimiento de agua no potable independiente.      | i)             | Los sistemas de agua potable con los de agua no potable deben ser independientes (sistema contra incendios, producción de vapor).                      | Cumplimiento efectivo de los requerimientos i), ii) y iii).                           | <b>2</b>               |
|   | ii)            | Sistemas de agua no potable deben de estar identificados.  | Incumplimiento de cualquiera de los requerimientos.                                   | <b>0</b>               |
|   | iii)           | El Sistema de agua potable diseñado adecuadamente para evitar el reflujo hacia ellos (contaminación cruzada).  |   |                        |
| <b>1.3.2 TUBERIAS</b>   |                |  |   |                        |
| a) Tamaño y diseño adecuado.  | i)             | El tamaño y diseño de la tubería debe ser capaz de llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que los requieran. | Cumplimiento de los requisitos i) y ii)   | <b>1</b>               |
|   | ii)            | Transporte adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta.   | Incumplimiento de uno de los requisitos<br>Incumplimiento de los requisitos i) y ii). | <b>0.5</b><br><b>0</b> |
| b) Tuberías de agua limpia potable, agua limpia no potable, y aguas | i)             | Transporte adecuado de aguas negras y servidas de la planta.   | Cumplimiento con los requerimientos i), ii), iii) y iv).                              | <b>1</b>               |
|   | ii)            | Las aguas negras o servidas no constituyen una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipo, utensilios o crear una condición insalubre.   |   |                        |



|   |      |  |   |            |
|---|------|--|---|------------|
| servidas separadas.   | iii) | Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, sujetas a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros desperdicios líquidos.  | Con el incumplimiento de cualquier de los requerimientos i), ii), iii) y iv). | <b>0</b>   |
|   | iv)  | Prevención de la existencia de un retroflujo o conexión cruzada entre el sistema de la tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.  |   |            |
| <b>1.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS</b>                  |      |  |   |            |
| <b>1.4.1 DRENAJES</b>   |      |  |   |            |
| a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas.     | i)   | Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.  | Cumplimiento de los requisitos i) y ii)                                       | <b>2</b>   |
|   | ii)  | Deben contar con una rejilla que impida el paso de roedores hacia la planta.   | Incumplimiento de cualquiera de los requisitos i) y ii)                       | <b>0</b>   |
| <b>1.4.2 INSTALACIONES SANITARIAS</b>                                 |      |  |   |            |
| a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo. | i)   | Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, con ventilación hacia el exterior   | Cumplimiento de los requisitos i), II), III) Y IV)                            | <b>2</b>   |
|   | ii)  | Provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basurero   | Incumplimiento de alguno de los requisitos                                    | <b>1</b>   |
|   | iii) | Separadas de la sección de proceso   |   |            |
|   | iv)  | Poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno. <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Inodoros: uno por cada veinte hombres o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince.</li> <li>➤ Orinales: uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte.</li> <li>➤ Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera</li> <li>➤ Lavamanos: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.</li> </ul> | Incumplimiento de dos requisitos  | <b>0</b>   |
| b) Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso.        | i)   | Puertas que no abran directamente hacia el área donde el alimento esta expuesto cuando se toman otras medidas alternas que protejan contra la contaminación (Ej. Puertas dobles o sistemas de corrientes positivas).   | Cumple con el requisito i).   | <b>2</b>   |
|   |      |  | No cumple con el requisito  | <b>0</b>   |
| c) Vestidores debidamente ubicados.                                   | i)   | Debe contarse con un área de vestidores, separada del área de servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres,  | Cumple con los requisitos i) y ii).   | <b>1</b>   |
|   |      |  | Incumplimiento del requisito ii)  | <b>0.5</b> |
|   | ii)  | Provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.  | Incumplimiento de los requisitos i) y ii).                                    | <b>0</b>   |

| ASPECTO  | REQUERIMIENTOS | CUMPLIMIENTO  | PUNTOS   |          |
|--|----------------|---|--|----------|
| <b>1.4.3 INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS</b>  |                |   |  |          |
| a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable.   | i)             | Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecimiento de agua caliente y/o fría. | Cumplimiento con los requerimientos i).                        | <b>2</b> |
|  |                | Incumplimiento con el requerimiento i).   | <b>0</b>   |          |
| b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos. | i)             | El jabón debe ser líquido, antibacterial y estar colocado en su correspondiente dispensador. Uso de toallas de papel o secadores de aire.   | Cumplimiento con los requerimientos establecidos en i) y ii) . | <b>2</b> |
|  |                |   | Incumplimiento de no de los requisitos                         | <b>1</b> |
|  | ii)            | Deben de haber rótulos que indiquen al trabajador que debe lavarse las manos después de ir al baño, o se haya contaminado al tocar objetos o superficies expuestas a contaminación.   | Incumplimiento con los requisitos i) y ii)                     | <b>0</b> |



| <b>1.5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS</b>         |  |  |  |          |
|---|--|--|--|----------|
| <b>1.5.1 DESECHOS SÓLIDOS</b>                               |  |  |  |          |
| i) Manejo adecuado de desechos sólidos.                     | i)   | Deberá existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.   | Cumplimiento de los requisitos i), ii), iii) y iv)           | <b>4</b> |
|   |  |  | Incumplimiento del requisito i)                              | <b>2</b> |
|   |  |  | Incumplimiento de alguno de los requisitos ii), iii) y iv)   | <b>3</b> |
|   | ii)  | No se debe permitir la disposición de desechos en las áreas de recepción y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.   | Incumplimiento de dos de los requisitos ii), iii) o iv)      | <b>2</b> |
|   | iii)   | Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.  | Incumplimiento de tres de los requisitos i), ii), iii) o iv) | <b>1</b> |
| iv)   | El de los desechos, deberá ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Bajo techo o debidamente cubierto y en un área provista para la recolección de lixiviados y piso lavable | Incumplimiento de los requisitos i), ii), iii) y iv)   | <b>0</b>   |          |
| <b>1.6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>                          |  |  |  |          |
| <b>1.6.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>            |  |  |  |          |
| a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección.  | i)   | Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, el cual deberá especificar: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distribución de limpieza por áreas;</li> <li>▪ Responsable de tareas específicas;</li> <li>▪ Método y frecuencia de limpieza;</li> <li>▪ Medidas de vigilancia.</li> </ul> | Cumplimiento correcto del requerimiento i)                   | <b>2</b> |
|   |  |  | Incumplimiento del requisito                                 | <b>0</b> |
| b) Productos para limpieza y desinfección aprobados.        | i)   | Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente  | Cumplimiento de los requisitos i) y ii)                      | <b>2</b> |
|   | ii)  | Deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.   | Incumplimiento de alguno de los requisitos                   | <b>0</b> |
| c) Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección. | i)   | Debe haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo   | Cumplimiento del requisito                                   | <b>2</b> |
|   |  |  | Incumplimiento del requisito                                 | <b>0</b> |

| <b>ASPECTO</b>                                 | <b>REQUERIMIENTOS</b>  | <b>CUMPLIMIENTO</b>   | <b>PUNTOS</b> |
|--|--|---|---------------|
| <b>1.7 CONTROL DE PLAGAS</b>                   |  |   |               |
| <b>1.7.1 CONTROL DE PLAGAS</b>                 |  |   |               |
| a) Programa escrito para el control de plagas. | i) La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificación de plagas;</li> <li>▪ Mapeo de estaciones;</li> <li>▪ Productos aprobados y procedimientos utilizados;</li> <li>▪ Hojas de seguridad de las sustancias a aplicar.</li> </ul> | Cuando se cumplan efectivamente los requisitos i), ii), iii), iv) y v). | <b>2</b>      |



|  |      |  |   |     |
|--|------|--|---|-----|
|  | ii)  | El programa debe contemplar si la planta cuenta con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.   |   |     |
|  | iii) | Contempla el período que debe inspeccionarse y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.   | Cumplimiento de los requisitos i), iii) y v).                     | 1   |
|  | iv)  | El programa debe contemplar medidas de erradicación en caso de que alguna plaga invada la planta.  | Al incumplir con uno de los requisitos i), iii) y v).             | 0   |
|  | v)   | Deben de existir los procedimientos a seguir para la aplicación de plaguicidas.  |   |     |
| b) Productos químicos utilizados autorizados.                                  | i)   | Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente para uso en planta de alimentos.   | Cumplimiento correcto de los requisitos i) y ii).                 | 2   |
|  |      |  | Incumplimiento de alguno de los requisitos                        | 1   |
|  | ii)  | Deberán utilizarse plaguicidas si no se puede aplicar con eficacia otras medidas sanitarias.   | Incumplimiento de los requisitos i) y ii).                        | 0   |
| c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento.          | i)   | Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantener debidamente identificados.   | Cumplimiento correcto del requisito i).                           | 2   |
|  |      |  | Incumplimiento del requerimiento i).                              | 0   |
| <b>2 EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>  |      |  |   |     |
| <b>2.1 EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>  |      |  |   |     |
| a) Equipo adecuado para el proceso.  | i)   | Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza  | Cumplimiento correcto del requisito i), ii) iii) y iv)            | 2   |
|  | ii)  | Ser de materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.  | Incumplimiento de cualquier de los requisitos i), ii), iii) y iv) | 1   |
|  | iii) | Funcionar de conformidad con el uso al que está destinado.   | Incumplimiento de dos de los requisitos.                          | 0.5 |
|  | iv)  | No transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores   | incumplimiento de más de dos requisitos                           | 0   |
| b) Programa escrito de mantenimiento preventivo.                               | i)   | Debe existir un programa escrito de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial. | Cumplimiento del requisito  | 1   |
|  |      |  | Incumplimiento del requisito                                      | 0   |
| <b>3 PERSONAL</b>  |      |  |   |     |
| <b>3.1 CAPACITACIÓN</b>  |      |  |   |     |
| a) Programa por escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | i)   | El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.   | Cumplimiento efectivo de los requisitos i), ii) y iii).           | 3   |
|  | ii)  | Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa  | Incumplimiento del requisito iii)                                 | 2   |
|  | iii) | Los programas de capacitación, deberán ser ejecutados, revisados, evaluados. y actualizados periódicamente   | Incumplimiento de alguno de los requisitos i o ii)                | 0   |

| ASPECTO | REQUERIMIENTOS | CUMPLIMIENTO | PUNTOS |
|---------|----------------|--------------|--------|
|---------|----------------|--------------|--------|



| <b>3.2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS</b>                         |      |  |  |   |
|---|------|--|--|---|
| a) Prácticas higiénicas adecuadas, según manual de BPM. | i)   | Debe exigirse que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial: <ul style="list-style-type: none"> <li>Al ingresar al área de proceso.</li> <li>Después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular cocidos que sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo;</li> <li>Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario, y otras.</li> </ul>     | Cumplimiento real y efectivo de los requisitos i), ii); iii), iv), v) y vi). | 6 |
|   | ii)  | Si se emplean guantes no desechables, estos deberán estar en buen estado, ser de un material impermeable y cambiarse diariamente, lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente. Cuando se usen guantes desechables deben cambiarse cada vez que se ensucien o rompan y descartarse diariamente.  | Incumplimiento de uno de los requisitos                                      | 5 |
|   | iii) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.</li> <li>Los operarios no deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.</li> <li>El bigote y barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas</li> <li>El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabezas.</li> <li>No utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas</li> </ul> | Incumplimiento de dos de los requisitos                                      | 4 |
|   | iv)  | Los empleados en actividades de manipulación de alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminarlos, tales como: fumar, escupir, masticar goma, comer, estornudar o toser; y otras.  | Incumplimiento de tres de los requisitos                                     | 3 |
|   | v)   | Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora y mascarilla.   | Incumplimiento de cuatro de los requisitos                                   | 2 |
|   | vi)  | Los visitantes de las zonas de procesamiento o manipulación de alimentos, deben seguir las normas de comportamiento y disposiciones que se establezcan en la organización con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.  | Incumplimiento de más de cuatro requisitos                                   | 0 |
| <b>3.3 CONTROL DE SALUD</b>                             |      |  |  |   |
| a) Control de salud adecuado                            | i)   | Las personas responsables de las fábricas de alimentos deben llevar un registro periódico del estado de salud de su personal.  | Cumplimiento de los requisitos i), ii), iii), iv) y v)                       | 6 |
|   | ii)  | Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos previo a su contratación., la empresa debe mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo cada seis meses.   | Incumplimiento de uno de los requisitos ii), iv) y v)                        | 4 |
|   | iii) | Se deberá regular el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de preparación de alimentos.   | Incumplimiento de dos de los requisitos iii), iv) o v)                       | 2 |
|   | iv)  | No deberá permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones, deberá informar inmediatamente a la dirección de la empresa sobre los síntomas que presenta y someterse a examen médico, si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.             | Incumplimiento de alguno de los requisitos i) o ii)                          | 0 |



| ASPECTO  | REQUERIMIENTOS   | CUMPLIMIENTO   | PUNTOS  |             |
|--|--|--|---|-------------|
|  | v) Entre los síntomas que deberán comunicarse al encargado del establecimiento para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y excluirla temporalmente de la manipulación de alimentos cabe señalar los siguientes: Ictericia, Diarrea, Vómitos, Fiebre, Dolor de garganta con fiebre, Lesiones de la piel, visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.) Secreción de oídos, ojos o nariz, Tos persistente |  |   |             |
| <b>4 CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN</b>  |  |  |   |             |
| <b>4.1 MATERIA PRIMA</b>   |  |  |   |             |
| a) Control y registro de la potabilidad del agua.  | i)   | Registro de resultados del cloro residual del agua potabilizada con este sistema o registro de los resultados, en el caso que se utilice otro sistema de potabilización  | Cumplimiento efectivo de los requisitos i) y ii) ).<br>Incumplimiento de uno de los requisitos<br>Incumplimiento de los requisitos i) y ii) | 3<br>1<br>0 |
|  | ii)  | Evaluación periódica de la calidad del agua a través de análisis físico-químico y bacteriológico y mantener los registros respectivos.   |   |             |
| b) Registro de control de materia prima  | i)   | Contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: especificaciones del producto, fecha de vencimiento, número de lote, proveedor, entradas y salidas.                  | Cumplimiento apropiado del requisito i).<br>Incumplimiento del requisito i).  | 1<br>0      |
|  | <b>4.2 OPERACIONES DE MANUFACTURA</b>  |  |   |             |
| a) Procedimientos de operación documentados  | i)   | Diagramas de flujo, considerando todas las operaciones unitarias del proceso y el análisis de los peligros microbiológicos, físicos y químicos a los cuales están expuestos los productos durante su elaboración.              | Cumpliendo efectivamente con los requerimientos solicitados en i), ii), iii) y iv).<br>Incumplimiento del requisito ii)                     | 5<br>0      |
|  | ii)  | Controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales como: tiempo, temperatura, pH y humedad.   | Incumplimiento de alguno de los requisitos i), iii) o iv)   | 3           |
|  | iii)   | Medidas efectivas para proteger el alimento contra la contaminación con metales o cualquier otro material extraño. Este requerimiento se puede cumplir utilizando imanes, detectores de metal o cualquier otro medio aplicable | Incumplimiento de dos de los requisitos i), iii) o iv)  | 1           |
|  | iv)  | Medidas necesarias para prever la contaminación cruzada  |   |             |
| <b>4.2 ENVASADO</b>  |  |  |   |             |
| a) Material para envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza y utilizado adecuadamente. | i)   | Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.   | Cumplimiento correcto de los requisitos i), ii), iii), iv), v) y vi).   | 4           |
|  |  |  | Incumplimiento de alguno de los requisitos  | 3           |
|  | ii)  | El material deberá garantizar la integridad del producto que ha de envasarse, bajo las condiciones previstas de almacenamiento   |   |             |
|  | iii)   | Los envases o recipientes no deben utilizarse para otro uso diferente para el que fue diseñado   | Incumplimiento de dos de los requisitos   | 2           |
|  | iv)  | Los envases o recipientes deberán inspeccionarse antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados.  |   |             |
|  | v)   | En los casos en que se reutilice envases o recipientes, estos deberán inspeccionarse y tratarse inmediatamente antes del uso.  | Incumplimiento de más de dos requisitos   | 0           |
| vi)  | En la zona de envasado o llenado solo deberán permanecer los recipientes necesarios.   |  |   |             |



| ASPECTO   | REQUERIMIENTOS   | CUMPLIMIENTO   | PUNTOS   |
|---|--|--|----------|
| <b>4.3 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO</b>   |  |  |          |
| a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución.  | i) Procedimiento documentado para el control de los registros.   | Cumplimiento de los requisitos i) y ii)                | <b>2</b> |
|   |  | Incumplimiento de uno de los requisitos                | <b>1</b> |
|   | ii) Los registros deben conservarse durante un período superior al de la duración de la vida útil del alimento.  | Incumplimiento de ambos requisitos                     | <b>0</b> |
| <b>5 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>  |  |  |          |
| <b>5.1 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>  |  |  |          |
| a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas.  | i) Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación, y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.  | Cumplimiento del requisito                             | <b>1</b> |
|   |  | Incumplimiento del requisito                           | <b>0</b> |
| b) Inspección periódica de materia prima y productos terminados.  | i) Tarimas adecuadas, a una distancia mínima de 15 cm. sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo de la pared, y a 1.5 m del techo. Respetar las especificaciones de estiba. Adecuada organización y separación entre materias primas y el producto procesado. Area específica para productos rechazados. | Cumplimiento de los requisitos i), ii), iii), iv) y v) | <b>1</b> |
|   | ii) Puerta de recepción de materia prima a la bodega, separada de la puerta de despacho del producto procesado. Ambas deben estar techadas de forma tal que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.  | Incumplimiento de alguno de los requisitos             | <b>0</b> |
|   | iii) Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS),  |  |          |
|   | iv) Sin presencia de químicos utilizados para la limpieza dentro de las instalaciones donde se almacenan productos alimenticios.   |  |          |
|   | v) Alimentos que ingresan a la bodega debidamente etiquetados, y rotulados por tipo y fecha.   |  |          |
| c) Vehículos autorizados por la autoridad competente.   | i) Vehículos adecuados para el transporte de alimentos o materias primas y autorizados.  | Cumplimiento del requisito                             | <b>1</b> |
|   |  | Incumplimiento del requisito                           | <b>0</b> |
| d) Operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración.   | i) Deben efectuar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, evitando la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.  | Cumplimiento del requisito                             | <b>1</b> |
|   |  | Incumplimiento del requisito                           | <b>0</b> |
| e) Vehículos que transportan alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar y mantener la temperatura. | i) Deben contar con medios que permitan verificar la humedad, y el mantenimiento de la temperatura adecuada.   | Cumplimiento del requisito                             | <b>1</b> |
|   |  | Incumplimiento del requisito                           | <b>0</b> |

**FINAL DE LA GUÍA**