M.S.P. Ministerio de Salud Pública	**PLANTA EMPACADORA DE MANGOS** **AUDITORÍA INTERNA** **GUIA PARA LA INSPECCION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS**	CÓDIGO: AI.001 FECHA: REVISIÓN: PÁGINAS:

		CALIFICACION	
		Planta	Posible
H.-	**ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE**	(N/A, 0-3)	
28	**ALMACEMANIENTO**		
28.1	Los almacenes/bodegas de producto terminado están en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas	3	3
28.2	Existen registros de la aplicación del programa de limpieza e higiene del almacén/bodega	3	3
28.3	Existen registros de la aplicación de programas del control de plagas	3	3
28.4	Las condiciones ambientales son apropiadas para garantizar la estabilidad de los alimentos	3	3
28.5	Existen registros de las condiciones de temperatura y humedad que aseguren la condición de los alimentos	2	3
28.6	Existe en el almacén/bodega procedimientos escritos para el manejo de los productos almacenados	2	3
28.7	Existen áreas específicas para cuarentena, productos aprobados, productos rechazados y devoluciones de mercado	2	3
28.8	Para la colocación de los alimentos existen estantes o tarimas ubicadas a una altura que evite el contacto directo con el piso, las paredes y entre ellas.	3	3
28.9	Existe un procedimiento de almacenamiento que garantice que lo primero que entra sea lo primero que salga (PEPS)	3	3
28.10	Los alimentos almacenados están debidamente identificados indicando su condición: cuarentena, aprobado, rechazado.	3	3
28.11	Tiene procedimientos escritos y registros para las devoluciones	2	3
29	**DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE**		
29.1	Los transportes de materia prima, semielaborados y producto terminado cumplen condiciones higiénico-sanitarias apropiadas	3	3
29.2	Están construídos de materiales que no representan peligro para la inocuidad y calidad de los alimentos	2	3
29.3	Estos materiales permiten una fácil limpieza del vehículo	1	3
29.4	Las condiciones de temperatura y humedad garantizan la calidad e inocuidad de los productos que transporta	2	3
29.5	Existen vehículos destinados exclusivamente al transporte de materias primas o alimentos de consumo humano	1	3
29.6	Existen programas escritos y registros para la limpieza de los vehículos	3	3
29.7	Se dispone de equipos o camaras de refrigeración o congelación para productos que lo requieran	3	3
	PUNTAJE TOTAL	44	54
	81% **DE CUMPLIMIENTO**	81,48	
	OBSERVACIONES:		