|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **1** | Terrenos exteriores | El área que rodea el edificio está libre de escombros, debidamente iluminada y drenada adecuadamente. |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Control de acceso a las instalaciones | Se adoptan medidas eficaces para restringir el acceso no autorizado a los terrenos y las instalaciones (vallados, portones y puertas cerrados y cerrados, vigilancia por cámara e iluminación adecuada, códigos de acceso operativos, etc.) Todos los visitantes y contratistas están entrando y saliendo. |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Seguridad Alimentaria / Conciencia  GMP  (Buenas Practicas de la Manufactura) | Los artículos actuales de concientización sobre seguridad alimentaria / GMP se publican de manera visible y, cuando es necesario, son firmados por visitantes y contratistas. |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Enfermedad infecciosa | El personal con enfermedades infecciosas o lesiones no está permitido en un área de procesamiento de alimentos. |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Restricciones para el cabello | Las redes para el cabello / protectores de barba suministrados por la compañía son usados efectivamente por asociados, visitantes y contratistas para cubrir la cabeza y el vello facial. |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Calzado | Los zapatos de los empleados están limpios y en buen estado. Cuando proceda, deberá llevarse calzado protector antideslizante. |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Ropa | Los asociados, visitantes y contratistas no usan ropa sucia, rasgada o holgada. Los asociados usan uniformes proporcionados por la compañía. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Joyería / esmalte de uñas / uñas postizas | Los asociados no deben usar esmalte de uñas, uñas postizas o joyas |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Comer, beber, consumir tabaco o masticar chicle | El personal no debe fumar, usar productos de tabaco, beber, comer alimentos o masticar chicle en las áreas de producción y almacenamiento. |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Casilleros y salas de descanso | Las instalaciones se mantienen limpias y sanitarias, y adecuadamente ventiladas. |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Instalaciones para lavarse las manos | Todas las instalaciones de lavado de manos están convenientemente ubicadas cerca de las entradas a las áreas de procesamiento. Hay agua caliente adecuada, jabón, toallas de papel y papelera. La señalización de Lavarse las manos está visiblemente publicada en inglés y español. |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Prácticas personales | Los asociados que trabajan en un área de procesamiento de alimentos no deben escupir ni practicar otros hábitos personales sucios dentro de las áreas de almacenamiento o producción de la planta. |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Medicamentos | Los medicamentos no deben estar presentes en las áreas de procesamiento de alimentos. Deben guardarse en un casillero y administrarse solo en vestuarios, salas de descanso o áreas de almuerzo. |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Identificación de materiales | Todos los materiales deben estar claramente etiquetados y fechados. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **15** | Prácticas de recepción, almacenamiento y envío | El personal de la planta realiza inspecciones documentadas de los vehículos entrantes y salientes para la limpieza general y las condiciones físicas. |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Las fechas de recepción se colocan en las unidades inferiores de 2 lados adyacentes de la paleta.  Las hojas deslizantes se utilizan entre paletas y bolsas de ingredientes y entre paletas apiladas dobles para proteger los ingredientes de daños. |  |  |  |  |  |  |
| **16** | Perímetros en áreas de almacenamiento | Mantenga al menos un perímetro claro y limpio de 18 pulgadas alrededor de los materiales almacenados, incluso en las áreas de producción. |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Áreas de pesar y preparacion de ingredientes | Los ingredientes escamados y/o por etapas se mantienen en recipientes sellados o cubiertos. (es decir, bolsas, cajas, recipientes de plástico) Todos los ingredientes están fuera del suelo. Área libre de productos químicos / lubricantes |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Utensilios y contenedores de producción | Los utensilios son de diseño sanitario y adecuados para la aplicación. Los utensilios / recipientes están codificados por colores para evitar el uso indebido. |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Protección del producto | Se toman precauciones para garantizar que los ingredientes y el producto en progreso estén debidamente cubiertos, etiquetados y fechados. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **20** | Área de empaque y enfriamiento del pan. | Las áreas limpias para un saneamiento adecuado, incluidas las superficies de contacto con el producto, el utensilio, la vestimenta personal y el uso adecuado del equipo personal, las áreas deben estar libres de obstrucción. |  |  |  |  |  |  |
| **21** | Política de codificación de colores | La política de codificación de colores se publica de manera visible en toda la instalación y la instalación se practica constantemente. |  |  |  |  |  |  |
| **22** | Vidrio / Plástico quebradizo | Se sigue el procedimiento para eliminar y contabilizar el vidrio / plástico quebradizo en un área de procesamiento o almacenamiento. |  |  |  |  |  |  |
| **23** | Vidrio / Plásticos frágiles – Áreas de la Zona 1 | Todas las luces de plástico / vidrio quebradizas, los diales de los instrumentos están intactos y no están rotos o agrietados. |  |  |  |  |  |  |
| **24** | Ingredientes o materiales de empaque almacenados en el área de procesamiento | Los ingredientes o materiales de empaque no deben almacenarse en un área de procesamiento. Se pueden guardar en un área de procesamiento para su uso inmediato. |  |  |  |  |  |  |
| **25** | Almacenamiento separado de lubricantes.  1.- lubrincantes regulares, 2.- Lubricantes de grado alimenticio. | Producto terminado y/o materiales de embalaje almacenados cerca de lubricantes o quimicos que no sea de grado alimenticio. |  |  |  |  |  |  |
| **26** | Paleta en área de almacenamiento | Las paletas deben estar limpias y estructuralmente sólidas. |  |  |  |  |  |  |
| **27** | Requisitos de temperatura | Los materiales se mantienen a temperaturas adecuadas según las especificaciones. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **28** | Contenedores de receptáculos de basura | Los recipientes de basura deben estar codificados por colores para indicar el uso previsto. Los recipientes deben ser limpiables, cubiertos y en buenas condiciones. |  |  |  |  |  |  |
| **29** | Mamparas de ventanas y puertas | Las ventanas y puertas están protegidas o no se pueden abrir. Las puertas de conexión al exterior no deben tener huecos (espacio libre) que permitan que las plagas entren en un edificio. Cualquier ventana de vidrio estará protegida contra roturas. |  |  |  |  |  |  |
| **30** | Actividad de plagas | No se permite la actividad de plagas o evidencia de actividad de plagas dentro de la instalación. |  |  |  |  |  |  |
| **31** | Estaciones de atrapar roedores externas solamente. | Las trampas exteriors solo deben usarse fuera de la instalación. Las estaciones de cebo deben estar ancladas, numeradas y resistentes a la manipulación. |  |  |  |  |  |  |
| **32** | Equipos no utilizados | El equipo no utilizado en las áreas de procesamiento o almacenamiento se mantiene limpio. |  |  |  |  |  |  |
| **33** | Lubricación | Exceso de grasa o aceite que gotea sobre el producto o la superficie en contacto con alimentos de rodamientos engrasados o cajas de engranajes con fugas. |  |  |  |  |  |  |
| **34** | Prácticas de mantenimiento | Las herramientas utilizadas en los equipos de manipulación de alimentos son limpias y sanitarias. Los mecánicos mantienen un estricto control sobre las piezas sueltas y limpian el área de trabajo cuando terminan. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **35** | Control del sitio de construcción | Los sitios de construcción están adecuadamente segregados para evitar que los escombros ingresen a las áreas de procesamiento o almacenamiento. |  |  |  |  |  |  |
| **36** | Hojas de datos de seguridad para productos químicos | Las hojas de datos de seguridad están disponibles, actualizadas para todos los compuestos de limpieza, desinfección ingredientes, y mantenimiento. |  |  |  |  |  |  |
| **37** | Almacenamiento de productos químicos | Los compuestos de limpieza, desinfección y lubricación se almacenan en un área separada, con cerradura y bien ventilada que está aislada de alimentos y materiales de embalaje. Los materiales de grado alimenticio son materiales segregados de materiales de grado no alimentario. |  |  |  |  |  |  |
| **38** | Equipo de protección | El equipo de protección personal adecuado (gafas, guantes, botas, delantales, protección contra caídas, etc.) está disponible y se usa adecuadamente. |  |  |  |  |  |  |
| **39** | Bandas transportadoras | . Los transportadores de contacto con productos o alimentos deben estar limpios, lisos y en buenas condiciones, sin bordes deshilachados ni piezas faltantes. |  |  |  |  |  |  |
| **40** | Servicio de limpieza general | Como resultado de una limpieza deficiente o desorden, existe el riesgo de contaminación del producto.  Las carpas para proteger de goteras deberan tener un contenedor para recibir el agua y tendran una etiqueta con fecha de instalacion. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **41** | Visitantes y Contratistas | Los visitantes o contratistas en áreas de procesamiento de alimentos se adhieren a las GMP. |  |  |  |  |  |  |
| **42** | Artículos sueltos | Asociados, visitantes o contratistas con artículos sueltos llevados en un bolsillo por encima de la cintura. |  |  |  |  |  |  |
| **43** | Cuchillos y tijeras | Cuchillos y Tijeras  \*Cuchillos ubicados junto a la salida del Probador (2 unidades), debidamente codificados y en buen estado?  \* Cuchillo por área de escala (1 unidad) correctamente codificado y en buenas condiciones?  \*Tijeras por área de escalado en buen estado? |  |  |  |  |  |  |
| **44** | Detectores de metales | Los detectores de metales y/o dispositivos de extracción de metales se instalan en la línea (cuando corresponda), se mantienen en buena calibración y se revisan periódicamente para confirmar su funcionamiento. |  |  |  |  |  |  |
| **45** | Codificación del producto terminado | El producto terminado está codificado con los códigos correctos de fecha, planta, turno y línea. La codificación es clara y legible. |  |  |  |  |  |  |
| **46** | Uso de materiales de embalaje para fines no previstos | Los materiales de embalaje se utilizan para fines no previstos (muestreo de ingredientes, retención de piezas de repuesto, retención de detergentes, etc.). |  |  |  |  |  |  |
| **47** | Pesas y termómetros | Pesas y termómetros en buen estado de funcionamiento, incluida la calibración. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Area** | **Practica Estandar** | **Condiciones acceptable** | | | **Comentarios** | **Action de Correcion** | **Fecha de Correccion** |
| **Si** | **No** | **N/A** |
| **48** | Impresoras del producto terminado | Cortadora #1, Cortadora#2, Cortadora#:3 codificadores en buen funcionamiento. |  |  |  |  |  |  |
| **49** | Areas en general | Letreros de Allergenos, Productos Organicos, Fire Extinguishers, Hold. En Buena condicion y localizados en su area correcta. |  |  |  |  |  |  |
| **50** | Exterior de la planta | Jardineria “hierba” del exterior en buen estado, corta y libre de basura. |  |  |  |  |  |  |
| **51** | Integridad de product Organico. | Las herramientas orgánicas dedicadas se almacenan en un lugar designado.  Se mantiene la integridad orgánica de todos los ingredientes y productos terminados en el almacenamiento.  Los procedimientos de manipulación orgánica se siguen durante la ejecución del pan orgánico. |  |  |  |  |  |  |

La inspección pre operativa se llevará a cabo antes de comenzar la producción en el **primer y segundo turno.**

**First Shift**

Auditor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Time: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_AM PM

**Second Shift**

Auditor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Time: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_AM PM

Reviewed by: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_