

Nº	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1	DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS			
1.01	El almacén es de uso exclusivo, apropiado para mantener la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y se encuentra libre de materiales, productos o sustancias que puedan contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenan en ambientes separados. Art. 70 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.02	Las instalaciones (pisos, paredes, estructuras auxiliares) se encuentran limpias. Se toman las precauciones necesarias para impedir que el alimento sea contaminado cuando se realiza la limpieza y desinfección. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo del área. Art. 56 del D.S. N° 007-98-SA.			
1.03	La estructura y acabado son construidos con materiales impermeables y resistentes a la acción de roedores. Art. 33, del D.S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.		X	Nada
1.04	La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural o artificial (en caso necesario), es adecuada al tipo de trabajo, evita que se genere sombras, reflejo o encandilamiento y considera los niveles mínimos de iluminación siguientes: 540 LUX en zonas para examen detallado del producto 220 LUX en las salas de producción 110 LUX en otras zonas. Art. 34 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.05	La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, así como, la condensación de vapor de agua, y permitir la eliminación del aire contaminado. Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, fácilmente desmontables para su limpieza. Art. 35 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			Nada
1.06	Las aberturas que comunican con el exterior (ventanas, puertas, tragaluces, drenajes, ductos de ventilación) están construidas de manera que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y están protegidas (con mallas, flejes en bordes de puertas, tapas metálicas en sumideros, trampas en drenajes), para evitar el acceso de insectos u otros animales. Art. 33.e, 57 de D. S. 007-98-SA. Art. 9 de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.07	Los residuos sólidos están contenidos en recipientes de plástico o metálicos adecuadamente cubiertos o tapados y diseñados de tal manera que permitan su fácil y completa limpieza. Art. 38, 43 del D.S. N° 007-98-SA.			
1.08	Se identifica la fecha de ingreso de las materias primas e insumos y los registros (kardex) evidencian la adecuada rotación en base al principio PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale). Art. 60 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.g, de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.09	Los productos almacenados se encuentran identificados y presentan fecha de vencimiento y registro sanitario vigente. Los aditivos y coadyuvantes están permitidos por el Codex Alimentarius y la legislación vigente. Art. 62, 63, 102, 103, 116 del D.S. N° 007-98-SA. Art. 10.d de la R.M. N° 449-2006/MINSA.			
1.1	Los productos no perecibles (organizados y rotulados) son almacenados en tarimas (parihuelas) o estantes, cuyo nivel inferior está a no menos de 0.20 metros del piso, el nivel superior a 0.60 metros o más del techo, y el espacio libre entre filas de rumas, y entre estas y la pared es de 0.50 metros cuando menos. Art. 72 del D.S. N° 007-98-SA.			
1.11	Los productos perecibles se almacenan en cámaras de Refrigeración ( ) o congelación ( ), dotadas de dispositivos de medición y registro de temperatura en buenas condiciones de conservación y funcionamiento, colocados en lugar visible. En la misma cámara no se almacena simultáneamente alimentos de distinta naturaleza que puedan provocar contaminación cruzada, salvo que estén envasados, acondicionados y cerrados debidamente. Art. 39, 45, 71, del D.S. N° 007-98-SA.			
1.12	Los productos almacenados en cámaras de enfriamiento (organizados y rotulados) son estibados en estantes, pilas o rumas que guardan distancias mínimas de 0.10 metros respecto del piso; 0.15 metros respecto de las paredes, y 0.50 metros respecto del techo. El espesor de las rumas permite un adecuado enfriamiento del producto. Los pasillos o espacios libres entre estantes o rumas permiten la inspección de las cargas. Art. 73 del D.S. N° 007-98-SA.			