VICERRECTORADO ACADÉMICO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

DISEÑO DE UNA METODOLOGÍA PARA LA ADECUACIÓN DE ALMACENES, BASADO EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN, PARA LOS FRANQUICIADOS DE UNA EMPRESA FABRICANTE Y COMERCIALIZADORA DE CERVEZA Y MALTA

(ANEXOS)

TRABAJO ESPECIAL DE GRADO
Presentado ante la
UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
Como parte de los requisitos para optar al título de
INGENIERO INDUSTRIAL

REALIZADO POR: Br. Harting Brito, Marco Antonio
Br. Mendoza Álvarez, Saúl Mauricio

PROFESOR GUÍA: Ing. López Corrochano, Emmanuel

FECHA: Octubre de 2014

INDICE DE ANEXOS

ANEXO A

Modelo de encuesta de segmentación de almacenes 1

ANEXO B

Datos de verificación de requisitos para despachos directos desde planta 3

ANEXO C

Clasificación ABC, de los almacenes de los franquiciados 5

ANEXO D

Fotografía de los almacenes de los franquiciados 8

ANEXO E

Condiciones para iniciar operaciones de almacenamiento de producto terminado 10

ANEXO F

Manual Operativo de Gestión de Almacenes 14

ANEXO G

Formato de encuentas de auditoría para los almacenes de los franquiciados 37

ANEXO H

Manual de criterios de auditoría para los almacenes de los franquiciados 44

ANEXO A

MODELO DE ENCUESTA DE SEGMENTACIÓN DE ALMACENES.

Red Franquicias de Distribución

SEGMENTACIÓN DEL ALMACÉN DE LOS FRANQUICIADOS

Datos Generales

Franquicia:
Responsable de la franquicia:
Teléfono:
Territorio de Ventas:
Agencia:
Dirección:
Municipio: Parroquia: Zona Postal:
Cantidad de camiones propios:
Tenencia del Almacén:
El almacén perteneció a Cervecería Polar, C.A.: Si ☐ No ☐
Se le realizo algún tipo de modificación y cual:
Status del Almacén:
Detalles:

Características del Almacén

Superficie: mts2 Altura: mts2
Numero de empleados: Pisos:
Posee área de oficina: Ventilación:
El lleno se almacena bajo techo: Iluminación:
El vacío se almacena bajo techo:
Almacén compartido: No ☐ Si ☐:
Detalles:
Otro franquiciado (cual):
Otro(s) producto(s), cual(es):

Área de carga y descarga del producto

Estacionamiento para gandola: Techada: Área: mts2

Montacarga.

Posee montacarga propio: Cantidad: Marca:

Capacidad de Almacenaje

Lleno: Cajas Vacío (cajas): PNA(cajas):
Lleno: mts2 Vacío(mts2): PNA(mts2):

Servicios Básicos

Agua Potable: Servicio Eléctrico:
Gas(para montacarga): Baños: Cuantos:

Permisología

	Si	No	Observaciones
Solicitud de despacho directo desde planta	☐	☐	
Licencia de actividades económicas	☐	☐	
Licencia de autorización para expendio de licores al mayor	☐	☐	
Permiso sanitario	☐	☐	
Documento de propiedad del almacén o contrato de arrendamiento	☐	☐	
Certificados de fumigación	☐	☐	
Certificado de operación de montacargas	☐	☐	
Permiso de bomberos	☐	☐	

Comentario: Adicionalmente solicitar al franquiciado evidencia fotográfica del almacén (3 fotos), donde se pueda evidenciar Estacionamiento para el transporte primario, lugar destinado para el almacenamiento del producto terminado, Interior del almacén en general.

ANEXO B

DATOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS PARA DESPACHOS DIRECTOS DESDE PLANTA

DATOS Y VERICACIÓN DE REQUISITOS PARA DESPACHOS DIRECTOS DESDE PLANTA

Fecha de Evaluación

Agencia LOS RUICES

Resultado de la Evaluación del Cliente Apto ☐ No Apto ☐ No Apto Condicionado ☐

DATOS DE LA FRANQUICIA/CLIENTE PVT

Indique el tipo de cliente a despachar

Franquiciado ☐ Cliente PVT ☐

Nombre Persona Jurídica (FQ)/Nombre Fantasía (Cliente PVT)

Código CEP

RIF

Dirección de la entrega

Persona Contacto en lugar de entrega

Nombre

Teléfono

Supervisor de Despacho (Cliente PVT)/Supervisor Comercial (FQ)

Nombre

Teléfono

Tipo de Licencia

Mayor ☐

Menor ☐

Por Copas ☐

No tiene ☐

Provisional ☐

Número de Licencia

Depósito FQ/PVT-Agencia

Tiempo de recorrido (min)

Distancia (km)

Frecuencia Estimada del despacho

Semanal ☐ Quincenal ☐

Mensual ☐ Otra ☐

Especifique:

Planta-Depósito

Tiempo de recorrido (min)

Distancia (km)

Horario de atención de transporte

Peajes

	Cantidad	Bs.
Planta-Depósito		
Depósito-Agencia		

DATOS/CONDICIONES DEL DESPACHO EN FRANQUICIADO/CLIENTE PVT

Posee Montacargas

Si ☐

No ☐

Dispone de Operario de MC

Si ☐

No ☐

Área disponible para estacionamiento de TP

Si ☐ Apta ☐

No ☐ No Apta ☐

Espacio disponible para maniobrabilidad de MC

Si ☐ Apta ☐

No ☐ No Apta ☐

La entrega de producto debe realizarse por:

Escalera ☐ Otro ☐

Rampa ☐ Especifique:

Capacidad de Almacenamiento (cjs)

Presencia de obstáculos en el recorrido estacionamiento-almacén

Si ☐ No ☐ Especifique:

Presencia de superficies irregulares

Si ☐

No ☐

Presencia de pendientes en el desplazamiento de la carga

Si ☐ No ☐ Especifique:

Estacionamiento de transporte queda retirado de almacén (>=50 mts)

Si ☐ No ☐

Dispone de operarios para la descarga

Si ☐ Cantidad

No ☐

Otros

Pasillos con ancho >= 1,2 m

Si ☐ No ☐

Puertas con ancho >= 0,8 m

Si ☐ No ☐

Altura >= 2,6 m

Si ☐ No ☐

Condiciones especiales en la descarga

Pasar por cavas refrigeradoras ☐

Pasar por áreas de extremo calor ☐

Pasar por áreas con objetos inestables ☐

Otro ☐

Especifique:

Ruta a recorrer por transporte a PDV

Apta ☐ Especifique

No Apta ☐

Acceso por ascensor

Si ☐

No ☐

Condiciones en Almacén

Apto ☐

No Apto ☐

OBSERVACIONES

ANEXO C

CLASIFICACIÓN ABC, DE LOS ALMACENES DE LOS FRANQUICIADOS

Territorio de ventas	Código SAP	Recibe DDP	Cantida de DDP	Franquicia	Cajas (lleno)	Calsificación
Andes	22402777	Si	2	Distribuidora Morasilca, C.A.	20.000	A
Andes	22402368	Si	3	Distribuidora El Esfuerzo, C.A.	21.600	A
Andes	22402423	Si	2	Distribuidora Francar, C.A.	16.000	A
Andes	22401521	Si	2	Distribuidora Los Alpes, C.A.	15.000	A
Andes	22405152	Si	2	Distribuidora El Progreso, C.A.	12.000	A
Andes	22403542	Si	2	Distribuidora Los Tonder, C.A.	12.000	A
Andes	22403890	Si	3	Distribuidora Rincón, C.A.	10.000	B
Andes	22403576	Si	2	Distribuidora Monteiro, C.A.	10.000	B
Andes	22405253	Si	2	Distribuidora 777, C.A.	9.504	B
Andes	22403343	Si	3	Distribuciones La Cascada, C.A.	8.500	B
Andes	22402902	Si	2	Distribuidora Ramiro Vera, C.A.	8.000	B
Andes	22402072	Si	2	Distribuidora Aldaing, C.A.	8.000	B
Andes	22403046	Si	2	Distribuidora Vargas Rojas, C.A.	7.000	B
Andes	22403946	Si	2	Distribuidora Los Gritenses, C.A.	4.500	C
Centro Llano	22401708	Si	2	Distribuidora Ritalio	25.000	A
Centro Llano	22401285	Si	2	Distribuidora El Diamante, SRL	20.000	A
Centro Llano	22401634	No	N/A	Distribuidora Orlando S, C.A.	20.000	A
Centro Llano	22405426	No	N/A	Distribuidora Los Pichaos, C.A.	15.000	A
Centro Llano	22403337	Si	2	Distribuidora Perez Noris	13.000	A
Centro Llano	22403683	No	N/A	Distribuidora Ricardo Viña, C.A.	10.920	B
Centro Llano	22405222	Si	2	Distribuidora Disema, C.A.	4.000	C
Centro Occidente	22405633	Si	1	Inversiones Eventos, C.A.	4.320	C
Centro Occidente	22405381	Si	3	Disribuciones Los Caracheros, C.A.	30.000	A
Centro Occidente	22403726	Si	3	Distribuidora Rook, C.A.	27.000	A
Centro Occidente	22405629	Si	2	Distribuidora Corpac, C.A.	20.000	A
Centro Occidente	22402502	Si	2	Distribuidora Herben, C.A.	15.000	A
Centro Occidente	22405116	Si	3	Distribuidora Greandry, C.A.	14.400	A
Centro Occidente	22405206	Si	4	Distribuidora Emigre	12.000	A
Centro Occidente	22402024	Si	2	Distribuidora Torrealba, C.A.	12.000	B
Centro Occidente	22405634	Si	2	Distribuidora Urbina, C.A.	10.000	B
Centro Occidente	22403928	Si	3	Distribuidora Don Manuel, C.A.	10.000	B
Centro Occidente	22403817	Si	3	Distribuidora y Transporte Aleyney, C.A.	9.000	B
Centro Occidente	22403208	Si	2	Inversiones Ronialex, S.A.	9.000	B
Centro Occidente	22402029	Si	1	Distribuidora Vega Serrano 75	7.000	B
Centro Occidente	22405566	Si	2	Distribuidora La Polanqueña , C.A.	6.300	C
Centro Occidente	22403947	Si	2	Distribuidora Reicor, C.A.	6.000	C
Centro Occidente	22405360	Si	2	Inversiones Mongra 2009, C.A.	1.440	C
Metropolitano	22405199	Si	4	Distribuidora Lopezal, C.A.	30.000	A
Metropolitano	22401256	No	N/A	Distribuidora Don Armando Sequini, C.A	4.320	C
Metropolitano	22401149	Si	2	Distribuidora Benavides, C.A.	3.600	C
Metropolitano	22404022	Si	2	Distribuidora Yofran, C.A.	2.000	C
Occidente	22403627	Si	2	Inversiones la Amabilera	20.000	A
Occidente	22403720	Si	2	Distribuidora Sarmi, C.A.	20.000	A
Occidente	22400828	Si	2	Agencia de festejos Rojas & Lugo, C.A.	16.000	A
Occidente	22405210	Si	2	Distribuidora Reyvic, C.A.	15.840	A
Occidente	22402754	Si	2	Distribuidora Mavares, C.A.	7.000	B
Occidente	22403178	Si	2	Inversiones Gabriomar	7.000	B
Occidente	22405159	Si	2	Distribuidora Gonzalez Coronel, C.A.	5.000	C
Occidente	22405087	Si	2	Distribuidora Melchor Rodríguez, C.A.	5.000	C
Occidente	22403917	Si	2	Distribuidora La Esperanza, C.A.	4.000	C
Occidente	22402354	Si	2	Disribuidora El 6, C.A.	2.160	C
Occidente	22403791	No	N/A	Distribuidora Pedregosa, C.A.	1.440	C

Oriente Norte	22400926	Si	2	Comercial H.L, C.A.	33.000	A
Oriente Norte	22402196	Si	3	Distribuidora Bruzual, C.A.	20.000	A
Oriente Norte	22400864	Si	3	Comercial Mi Virgen del Valle, C.A.	35.000	A
Oriente Norte	22405194	Si	2	Distribuidora José del Valle, C.A.	25.000	A
Oriente Norte	22403423	Si	3	Distribuidora Caripire, S.R.L	30.000	A
Oriente Norte	22405252	Si	4	Distribuidora Hermanos Blanco, C.A.	15.000	A
Oriente Norte	22401613	Si	3	Distribuidora Nascar, C.A.	12.000	B
Oriente Norte	22404062	Si	2	Distribuidora Amantina, C.A.	10.000	B
Oriente Norte	22405091	Si	1	Distribuidora La Atenas de Oriente, C.A.	9.000	B
Oriente Norte	22405543	No	N/A	Distribuidora El Oso de la Costa, C.A.	5.000	C
Oriente Norte	22405273	Si	3	Los Ositos 2009, C.A.	5.000	C
Oriente Norte	22403033	Si	2	Distribuidora Tres Reis, C.A.	2.000	C
Oriente Sur	22403574	Si	2	Distribuidora El Guariqueño, S.R.L	190.000	A
Oriente Sur	22405319	Si	2	Distribuidora Soliangel Castillo, C.A.	30.984	A
Oriente Sur	22401766	Si	2	Distribuidora Solimar, S.R.L.	30.984	A
Oriente Sur	22403577	Si	2	Distriuidora Zoliannys, S.R.L.	30.984	A
Oriente Sur	22401055	Si	3	Distribuidora Mayo, S.R.L.	16.402	A
Oriente Sur	22401081	No	N/A	Agencia Distribuidora Aguasay, S.R.L.	22.510	A
Oriente Sur	22401349	No	N/A	Distribuidora Gabo, C.A.	22.000	A
Oriente Sur	22405496	Si	3	Distribuidora IN 289, C.A.	24.000	A
Oriente Sur	22405218	No	N/A	Distribuidora Alessis, C.A.	20.676	A
Oriente Sur	22404046	Si	4	Distribuidora El Gavilán Erwin, C.A.	20.418	A
Oriente Sur	22403630	Si	3	Distrubuidora Pichurre, C.A	22.548	A
Oriente Sur	22403925	Si	3	Distribuidora Brisas de Cabruta, C.A.	21.600	A
Oriente Sur	22401753	No	N/A	Distribuidora Santa María, S.R.L.	19.440	A
Oriente Sur	22401173	No	N/A	DISTRIBUIDORA CALBETZ, S.R.L	18.500	A
Oriente Sur	22405474	Si	3	Distribuidora Yofranny García, C.A.	20.418	A
Oriente Sur	22401821	Si	3	Distribuidora Wily, S.R.L.	17.766	A
Oriente Sur	22405748	No	N/A	Distribuidora Pilsenoro, C.A.	14.000	A
Oriente Sur	22405432	No	N/A	Distribuidora Beryuska, C.A.	13.230	A
Oriente Sur	22403539	No	N/A	Distribuidora Cervamo, C.A.	11.073	B
Oriente Sur	22405135	No	N/A	Distribuidora El Oso Dorado, C.A.	9.000	B
Oriente Sur	22402271	No	N/A	Distribuidora D´Alessio, S.R.L.	8.000	B
Oriente Sur	22401115	Si	3	Distribuidora Antonio Salas, C.A.	13.938	A
Oriente Sur	22405133	No	N/A	Distribuidora Leon-Leon, C.A.	2.388	C

ANEXO D

FOTOGRAFÍA DE ALMACENES DE LOS FRANQUICIADOS

Distribuidora Cervamo. TV_ Oriente Sur

Distribuidora Vargas Rojas. TV_ Andes

Fuente: Cámara Fotográfica (2013)

ANEXO E

CONDICIONES PARA INICIAR OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO

Cervecería Polar C.A. puede acordar a petición del franquiciado, el despacho directo desde alguna de sus plantas hasta las instalaciones del franquiciado cumpliendo con una serie de requisitos que a continuación se exponen:

1. **Entregar al Gerente de Área de Venta los siguientes recaudos exigidos para la autorización de inicio de las operaciones de almacenamiento del producto terminado:**

   - Carta de solicitud de despacho directo desde planta.
   - Copia de la licencia de actividad económica vigente. (En el caso que la licencia de actividad económica haga referencia sobre algún vehículo propiedad de la franquicia, deberá tramitar una nueva licencia para el almacén)
   - Copia de la licencia que lo autoriza para expendio de licores al mayor vigente.
   - Copia del documento de propiedad del almacén o en su defecto contrato de arrendamiento.
   - Certificado de Operador de Montacargas, vigente.
   - Copia del certificado del curso de manipulación de alimento para todo el personal que labore en el almacén, vigente.
   - Copia del permiso sanitario del almacén vigente.
   - Certificado de fumigación, vigente.
   - Copia del permiso de bomberos, vigente.

2. **Garantizar las siguientes condiciones establecidas, para el almacenamiento de producto terminado:**

   - Poseer un espacio determinado y protegido de la incidencia directa delsol, para almacenar producto del portafolio de Cervecería Polar, C.A.
   - Poseer montacarga en el almacén para descargar producto terminado y cargar vacío.
   - Contar con personal capacitado y certificado para operar el montacarga.
   - Mantener un promedio de ventas semanal equivalente a 20 paletas de producto terminado.
   - Cumplir con los requerimientos mínimos de Seguridad Industrial y Calidad exigidos por Cervecería Polar, C.A. para el manejo y almacenamiento de los productos terminados.
   - Tener capacidad para almacenar el inventario, vacío y el pedido solicitado, lo que indica una capacidad para 45 paletas aproximadamente. En estas 45 paletas se toman en cuenta las veinte (20) del pedido,

veinte (20) de vacío que el Franquiciado debe enviar a la Planta y cinco (5) correspondientes al inventario de seguridad (25% de la rotación semanal).

- Las dimensiones mínimas del almacén deberánser de 70 m^2 y una altura de 3m para almacenar el producto terminado a un nivel de altura. La abertura de los portones deberán ser de 2mts. para montacarga sencillo ó 3,50m. para montacarga doble paleta con altura de 3m.
- En particular el almacén deberá ubicarse alejado de zonas cuyo medio ambiente está contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los productos; zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente; zonas expuestas a infestaciones de plagas; zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos; zonas de difícil acceso al almacén o tránsito por zona inadecuada, características inapropiada de la ruta desde plata al almacén.
- Poseer un área destinada para estacionar el vehículo de transporte primario, mientras se descarga el producto terminado y se carga el vacío y que la misma no implique el incumplimiento de las normas de tránsito. Esta debe estar máximo a 30 metros del área de almacenamiento y garantizar que el desplazamiento del montacarga entre vehículo de transporte primario y el almacén no interfiera en la vía pública.

3. **Permitir la inspección y experticia del almacén por parte del personal que Cervecería Polar, C.A. designe para tal fin.**

4. **Realizar las modificaciones y mejoras a los activos (depósito, montacargas, entre otros) cuando Cervecería Polar, C.A. lo sugiera para mejorar y optimizar el proceso almacenaje del producto.**

5. **Estar presente en el depósito a la hora acordada para recepción del producto y estar presente durante todo el proceso de descarga de producto terminado y carga del vacío.**

6. **En caso de que se causen daños al vehículo de transporte primario durante el proceso de carga o descarga, por mal manejo del montacargas, el franquiciado se compromete a cubrir los costos de reparación del mismo.**

7. **Elaborar toda la documentación administrativa correspondiente a las reservas de vacío, y la posterior comunicación ante Televenta paraenvío del vacío y registro de las obligaciones para su pago de manera oportuna.**

8. **Cubrir el flete del transporte primario cuando se sobrepase el tiempo establecido para el proceso de descarga de producto terminado y carga de vacío por causas atribuibles al franquiciado, como desperfectos del montacargas o condiciones inadecuadas en el depósito.**

ANEXO F

MANUAL OPERATIVO DE GESTIÓN DE ALMACENES

Para un buen funcionamiento de almacenes, existe una serie de reglas fundamentales de operación que siempre debencumplirse.

La estrategia general para la ubicación de productos se basa en la zonificación lógica. Esta consiste en la agrupación de productos en cuanto a sus características similares. Según lo antes mencionado el almacénse puede distribuir en las siguientes áreas:

- Segmentación.
- Producto No Apto.
- Bloques de almacenamiento de lleno, vacío y casilleros.
- Carga.
- Estacionamiento (para camiones y montacargas).

La ubicación adecuada de los productos y el orden en el almacén, tienen como objetivo:

- Proveer una capacidad de inventario adecuada, para prevenir secos de productos o sobreabastecimiento.
- Minimizar las distancias recorridas y el tiempo de descarga de vacío y carga del lleno.
- Favorecer la continuidad de las operaciones.

Al decidir la localización del almacén, es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, así como la eficacia de las medidas razonables que hayan de tomarse para proteger a los productos almacenados. El almacén no deberá ubicarse en un lugar donde una vez consideradas las medidas y correcciones a realizar, sea evidente que seguirá existiendo una amenaza para la inocuidad y preservación de los productos. En particular, el almacén deberá ubicarse normalmente alejado de:

- Zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los productos.
- Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente.
- Zonas expuestas a infestaciones de plagas.
- Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos.
- Zona de difícil acceso al almacén o tránsito por zona inadecuada. Así como características inapropiadas de la ruta desde la planta hasta elalmacén.

El presente manual se divide en cuatro apartados específicos relacionados por similitud, los cuales son:

- Infraestructura y Apariencia del almacén
- Propias del lugar – Adaptables
- Inherentes al producto.
- Generales

El almacén debe estar ubicado en una zona donde las condiciones ambientales no representen peligro de contaminación del producto.

Marco Legal:

- *Codex Alimentarius, Principios Generalesde Higienede los Alimentos CAC/RCP 1-1969: Secc. IV párrafo 4.1.1.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Artículo 6.*

1. GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA.

1.1. Exterior.

En las inmediaciones de los edificios o estructuras del almacén se debe controlar y mantener la maleza o grama recortada, de manera tal de prevenir la cría o refugio de plagas. Se deberá proveer de las barreras necesarias para una protección efectiva contra aves, animales e insectos.

Debe existir el mantenimiento de caminos, patios, áreas de estacionamiento, accesos e inmediaciones del almacén, para que estén libres de polvo, agua estancada, basura, objetos en desuso u otro contaminante potencial.

A fin de impedir la generación de polvo, acumulación de aguas y otras fuentes de contaminación del producto, los alrededores internos del establecimiento deben:

- Estar limpios.
- Libres de basura.
- Sin escombros y otros materiales.
- Maleza controlada.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Artículo 7.*

1.2. Pisos y Pavimento.

Todos los pisos dentro del almacén deben estar pavimentados y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario, en condiciones sanitarias óptimas, para que estos no constituyan una fuente de contaminación en las áreas y alrededores donde los productos estén expuestos.

Se debe permitir el fácil desalojo o escurrimiento adecuado de las áreas que puedan contribuir a la contaminación de productos, por medio de filtraciones, grandes volúmenes de agua o producto, fango acarreado por el paso del personal, montacargas o vehículos, evitando su estancamiento, a fin de prevenir que se propicie un nicho para la cría de plagas.

En caso de existirjuntas, las mismas deben estar rellenas para evitar la acumulación de residuos, proliferación de microorganismos o insectos que puedan contaminar los productos.

Los pisos y juntas deben cumplir con lo siguiente:

- Limpios, sin manchas
- Libres de residuos y derrames de producto.
- Ser de material impermeable.
- No presentar filtraciones.
- Libres de humedad.
- Establecer medidas que minimicen el posible impacto por el nivel freático.
- Acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

Observar si existe acumulación de agua: dejar rodar una metra, bolígrafo o derramar agua para observar que dirección toma.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección II, Artículo13, Párrafo 1.1.*

1.3. Techos.

Los techos deben presentar un diseño que evite la acumulación de polvo, suciedad, condensación de vapores de agua y formación de mohos. Ser de fácil acceso para realizar la limpieza interna y externa.

Ser de materiales resistentes a diferentes agentes como agua, humedad, cambios de temperatura, corrosión, fuego. En caso de poseer láminas traslucidas, verificar que no estén opacas o presenten manchas, suciedad, acumulación de sedimentos, roturas o deterioro que le impidan cumplir su función.

En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y mantenimiento. Estar diseñadospara prevenir la acumulación de polvo, reducir la condensación y crecimiento de mohos.

Los techos y dobles techos deben:

- Ser de superficie sellada, sin grietas que propicien filtraciones o entrada de aguas.
- Deben estar limpios, sin telarañas y/o nidos de aves e insectos.
- No presentar láminas faltantes, deterioradas o sucias.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección II, Artículo13, Párrafo 3.*

1.4. Paredes.

Las paredes del almacén deben tener una altura adecuada al tipo de proceso. Deben ser de material resistente, no poroso e impermeable para evitar posibles filtraciones y encontrarse libres de humedad para garantizar la seguridad de las instalaciones en caso de eventos naturales. Las bases y juntas de las paredes no deben mostrar huecos, separaciones o grietas que propicien la filtración o entrada de agua.

En caso de existir en elalmacén paredes en obra limpia, los ladrillos o bloques empleados no deben presentar porosidad pronunciada, así como tampoco orificios, grietas, deterioro o faltantes del cemento que une a los ladrillos. Para el caso de paredes metálicas, la unión de las láminas debe ser hermética con remaches fuertes, no deben estar desprendidas, con oxido o haber laminas faltantes. Si las paredes son de material plástico deben estar unidas con remaches o cualquier material que asegure la hermeticidad, el plástico debe ser opaco para evitar la entrada de luz que permita el incremento de la temperatura en el ambiente de la operación y afecte la calidad de los productos, también se debe asegurar que el material no sea quebradizo.

Las paredes deben estar:

- Limpias, sin telaraña.
- Libres de manchas por derrame de productos, grasas u otros agentes contaminantes.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección I, Artículo 8.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección II, Artículo 13, Párrafo 2.*

1.5. Pintura.

La pintura, debe presentar las siguientes características:

- Estar en buenas condiciones de mantenimiento.
- Sin desconchar.
- Con preferencia de colores claros.

1.6. Tuberías y Drenajes.

Se deben proveer drenajes adecuados en los pisos para todas las áreas de almacén, donde los mismos estén expuestos a inundaciones por la limpieza, o donde las operaciones normales liberen agua u otros residuos líquidosa los pisos. Debe haber al menos un drenaje por cada 90 m^2 en el almacén.

Los drenajes y tuberías de piso deben tener la debida protección, mediante rejillas u otros medios adecuados que eviten la entrada de insectos o rastreros, se debe controlarque las rejillas y el concreto estén sin deterioro y/o reparaciones temporales.

No debe existir estancamiento de líquidos; el diámetro, la capacidad y pendiente de las tuberías y los drenajes deben ser acordes para permitir el rápido desalojo y desplazamiento de los fluidos.

El sistema debe ser mantenido para prevenir contaminación directa o indirecta de los productos.Las tuberías de aguas negras no deben pasar por encima de los productos ni por encima de tuberías de aguas blancas. Siempre se debe garantizar la separación de las aguas blancas, negras, servidas y de lluvia. No se debe presentar conexiones cruzadas de aguas blancas y servidas.

A fin de cumplir con lo antes mencionado y para prevenir la contaminación de los productos, se deberá cumplir con la correcta identificación de las tuberías según se muestra en la tabla anexa:

Fluido	Color básico de información	Muestra del color
Agua	Verde	
Residuos en fermentación y aguas negras	Negro	
Agua para el combate de incendio	Rojo	
Gases inertes e inflamables	Amarillo	

Las Tuberías y Drenajes:

- Deben estar limpios y libres de cualquier desecho.
- No deben emitir malos olores.
- No deben presentar deterioro.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección II, Artículo 13, Párrafo 1.2.*
- *Norma Covenin 253-1999, codificación para la identificación de tuberías que conduzcan fluidos.*

1.7. Ventilación.

Se deben disponer de los medios necesarios para la ventilación natural o mecánica y proveer las condiciones necesarias para controlar la temperatura ambiente. Se debe controlar la humedad, cuando sea necesario para asegurar la inocuidad del producto terminado.

Las ventanas deben cumplir con un diseño que permitan su movimiento para una limpieza interna y externa, es decir, no presentar puntos muertos oinaccesibles. De poseer marcos, estos no deben estar separados de la pared de manera que se facilite su limpieza y buena conservación, evitando la acumulación de suciedad.

Las ventanas o aberturas deben poseer mallaspara evitar la entrada de plagas tales como insectos, aves y roedores. Estar limpias, así como libres de roturas, desprendimiento y/o deformaciones

Las ventanas deben:

- Tener al menos mallas anti aves de 1"x1" instaladas sobre marcos removibles.
- No presentar deterioro, vidrios o bloques de ventilación rotos, faltantes, sucios o con pintura desconchada, entre otros.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección II, Artículo13, Párrafo 4.*
- *Codex Alimentarius, Principios Generalesde Higienede los AlimentosCAC/RCP 1-1969: Secc. IV párrafo 4.4.6.*

1.8. Puertas y portones.

Las puertas y portones deben ser de material resistente, no absorbente e impermeable. Poseer suficiente amplitud para la instalación de equipos entrada y salidas de camiones y montacargas. Deberán estar limpias, sin abolladura ni corrosión y la pintura en buen estado (sin desconchar).

La separación entre las puertas y portones no debe ser mayor a 2/3 cm del piso, en caso contrario, se debe colocar protección anti rastrero. Entre los marcos de las puertas y las paredes no debe haber separaciones que permitan la entrada de insectos o cualquier foco de contaminación para el producto.

Se debe verificar que las puertas y portones cumplan con:

- Una superficie lisa que permitan su fácil limpieza.
- Los portones de almacén y cuartos de reempaque que no presenten superficie lisa (tipo reja, cercados, entre otros), deben estar provistas con mallas anti-insectos con abertura no mayor a 1/3 cm.

En caso de ser necesario, colocar mallas para proteger de la entrada de plagas.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección II, Artículo13, Párrafo 5.*

1.9. Iluminación.

Las lámparas y accesorios deben poseer una pantalla protectora o bombillo con funda a fin de evitar la contaminación de los productos y resguardar la seguridad de las personas. Dichos protectores no deben ser de vidrio o plástico tipo quebradizo. Se debe evitar la incidencia directa de la luz proveniente de las lámparas, láminas traslúcidas del techo (tragaluces) o aberturas, ni la iluminación directa del sol sobre los productos terminados.

Las intensidades de iluminación no deben ser menores a:

- 540 Lux en los puntos de inspección (por ejemplo: área de reempaque).
- 110 Lux en otras áreas del almacén de productos terminados.

Las lámparas deben estar:

- Limpias, libres de insectos, partículas extrañas, polvo y telarañas.
- Sin roturas.
- En buen estado de funcionamiento.
- Incluidas en el programa de limpieza.

Las luminarias deberán tener una protección que evite que si la lámpara se desprende esta pueda estallar sobre algún trabajador.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección III, Artículo14.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección III, Artículo15.*
- *Norma Covenin 2249-93, Iluminancia en tareas y áreas de trabajo, Tabla 1.A. Tipos Generales de Actividad en Áreas Interiores.*

1.10. Baños.

Deben haber servicios de higiene adecuados, a fin de asegurar un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación hacia el resto del personal, áreasy productos.

Todos los baños deben estar limpios, ordenados y en buen estado de funcionamiento. Los bañosdeben contar en todo momento con:

- Agua y jabón.
- Piezas sanitarias en buen estado de funcionamiento.

- Dispensador de papel higiénico.
- Implementos para secado de manos, con aire o papel absorbente.
- Papeleras con tapas.

Dichas instalaciones deberán estar debidamente situadas y señaladas.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, SecciónVI, Artículos 26,27.*
- *CodexAlimentarius, Principios Generalesde Higienede los AlimentosCAC/RCP 1-1969: Secc. IV, Párrafo 4.4.4.*

2. CARACTERISTICAS DEL LUGAR

2.1. Temperatura.

Se debe medir y controlar la temperatura dentro del almacén y la misma debe estar dentro del rango permisible, la cual debe presentar las condiciones adecuadas para el almacenamiento del producto a fin de evitar el deterioro o alteración del mismo.

2.2. Permisos.

Se debe contar en todo momento con el permiso sanitario actualizado, emitido por el ente gubernamental competente.

En el caso que se hayan entregado los documentos y el Ministerio del Poder Popular para la Salud (MPPS) entregue una constancia que diga que la misma es válida para una inspección, se considera como valido mientras se obtiene el permiso.

Solicitud de despacho directo desde planta, licencia de actividades económicas, licencia de autorización para expendio de licores al mayor, permiso sanitario, documento de propiedad del almacén o contrato de arrendamiento, certificado de fumigación, licencia de manejo de montacargas, permiso de bomberos.

2.3. Control de plagas.

Los edificios deberán mantenerse en buenas condiciones, y contar con los elementos necesarios, que impidan el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción; los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan ingresas las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas.

Deben existir dispositivos para el control integrado de plagas (tales como, lámparas, rejillas, coladeras, trampas, cebos, entre otros).No debe existir evidencia de la actividad de insectos, roedores, aves, animales domésticos ni sus excretas.

Se debecontar con el mapa actualizado y publicado de las instalaciones de cebos y trampas para el control de los roedores, aves y reptiles, donde se detalle cantidad y ubicación.Las estaciones adherentes no deben ser utilizadas en las áreas externas ni los cebos dentro del almacén. Se debe verificar periódicamente el estado de los mismos acorde a la frecuencia de visita de la empresa de control de plagas.

Las unidades de transporte también deben de estar incluidas en el programa de control plagas.

Marco Legal:

- *Codex Alimentarius, Principios Generalesde Higienede los Alimentos CAC/RCP 1-1969: Secc. IV tema 6.3.*

2.4. Seguridad.

Se debe mantener el orden e identificación en las áreas del almacén. Para esto en todas las áreas deben estar presentes avisos de: extintores de incendio, vías y salidas de escape, higiene personal, orden y limpieza, prohibición de comer, beber, fumar o escupir en áreas no autorizadas para estos fines y uso de Equipos de Protección Personal (EPP). Los pasillos deben permanecer libres de obstrucciones que dificulten el tránsito de personas, equipos y traslado de materiales.

En sitios estratégicos se deben colocar avisos o carteles alusivos a la obligatoriedad y conveniencia de aplicar prácticas higiénicas durante la manipulación de productos.

Equipos de protección personal

Avisos de señalización

Marco Legal:

- *Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT). Título IV, Capítulo I, artículo 54, Párrafo 3.*
- *Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT). Título IV, Capítulo II, artículo 55, Párrafo 8.*

2.5. Agua potable.

El agua que se utilice en el establecimiento (tanto del tanque como de filtros de agua) debe ser potable y cumplircon las especificaciones vigentes. El almacén debe disponer como mínimo con un tanque de almacenamiento el cualdeberá estar incluido en el programa de limpieza y mantenimiento, ser lavado al menos una vez al año y con capacidad suficiente para atender todas las necesidades de la operación. A razón de 80 L empleado/día.

Los filtros de agua, los acoples de tuberías y cuartos de bombas no deben presentar suciedad o condición sanitaria inadecuada y deben estar sellados para evitar la entrada de suciedad o ingreso de plagas.

Para los estanques subterráneos o semi-enterrados, su boca de inspección deberá estar ubicada dentro de un cuarto o una caseta dotada de puerta y cerradura. El acceso a este cuarto o caseta no se hará a través de ambientes cuyo uso pueda ocasionar contaminación de las instalaciones. Este sitio no podrá utilizarse para tránsito obligado ni para almacenar desechos.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección IV, Artículo17.*
- *Decreto 1564, Reforma Parcial del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (1973). Título II, Capítulo III, Artículo 84.*

2.6. Personal.

Todo el personal que labore dentro de las instalaciones del almacén deberá:

- ✓ Poseer certificado de salud vigente.
- ✓ Realizar cursos de capacitación y/o asesorías.

Marco Legal:

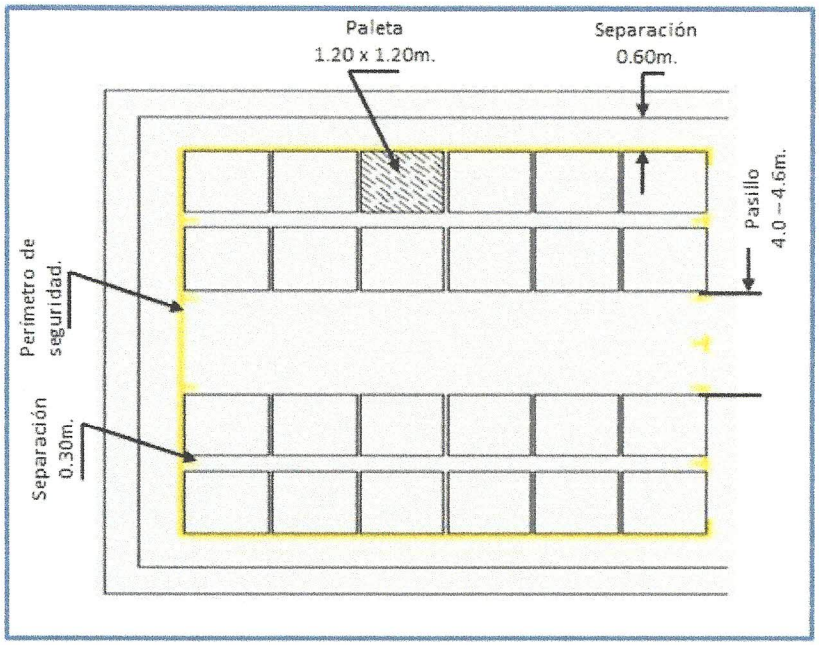
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo IV, Sección I.*

2.7. Disposición de productos y Áreas dentro del Almacén (layout)

Tener el layout correcto es crítico para una operación exitosa, Las edificaciones y todas las instalaciones deben diseñarse para facilitar las operaciones higiénicas por medio de un flujo secuencial del proceso desde la recepción, almacenamiento y despacho de producto terminado; de manera tal de evitar una contaminación cruzada.

A fin de cumplir con el flujo secuencial. Los productos deben estar almacenados en los espacios establecidos de acuerdo al layout del almacén y/o su naturaleza, cumpliendo con los requisitos para el almacenamiento definidos en las fichas técnicas. Durante la operación logística (almacenamiento, armado de pickings, carga de camiones) se deben manipular los productos de acuerdo a sus especificaciones, para evitar el deterioro de la calidad del producto y material de empaque. Se debe discriminar en todo momento área de reempaque, producto en buen estado y producto no apto, cuidando que éste último no se ubique junto al producto en buen estado a fin de prevenir la contaminación cruzada.

Almacenar los productos en los espacios establecidos, a fin de cumplir con el orden y mantener la limpieza.



Se debe proveer de suficiente espacio acorde con el volumen de movimiento del área, así como para la instalación apropiada de las estructuras y la circulación del personal, no se debe almacenar producto terminado en el exterior donde las condiciones ambientales no son favorables para la conservación del producto y afecta la calidad del mismo.De igual importancia es el flujo de entrada y salida de vehículos y materiales en un almacén.Considerando los montacargas

actuales se recomienda que los pasillos tengan un ancho entre 4,0 y 4,6 m.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección I, Artículo 10*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección I, Artículo12.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo VIII, Artículo 83.*

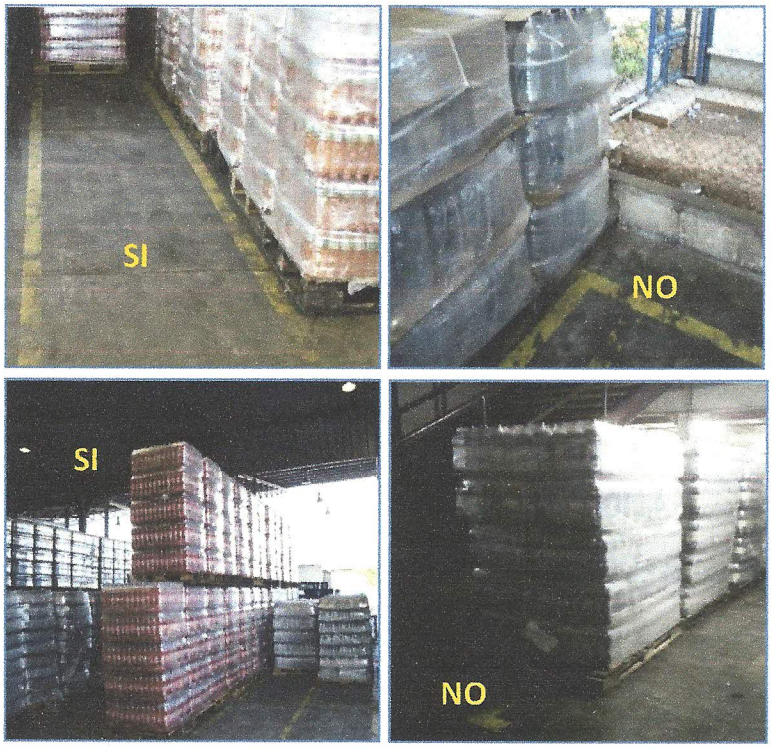
3. INHERENTES AL PRODUCTO

Para el almacenaje del producto terminado existe una serie de reglas fundamentales de manera tal que permitan cumplir con el flujo continuo del proceso:

- Los productos deben colocarse justo dentro de las líneas demarcadas en el piso.
- El apilamiento de productos no deberá sobrepasar el máximo establecido por la gerencia de calidad. Detallado en el punto 3.4- Paletizado.
- Debe haber sólo un SKU por fila.
- Nunca debe ubicarse producto en los pasillos.

Las condiciones de almacenamiento del producto terminado debe cumplir con:

Característica	Valor	Observaciones
Altura máxima de almacenamiento	Retornable: tres (3) Paletas	N/A
	No Retornable, Lata: Dos (2) Paletas	
Manipulación	En montacargas	N/A
Distancia mínima entre en el techo y la última camada de producto paletizado	Mayor a un (1) metro	N/A
Condiciones	Bajo Techo	Para impedir la incidencia de los rayos solares en el producto
	Ventilación adecuada	Techos suficientemente altos para facilitar la adecuada ventilación del producto



3.1. Rotación del producto.

El método de rotación para el almacenamiento debe cumplir con el Método: Primero en Entrar – Primero en Salir (PEPS). En tal sentido,cada bloque de paletas debe pertenecer a la misma fecha de vencimiento o consumo preferible y debe estar indicada. En caso que en un bloque hayan 2 o más fechas, debe estar al final la más lejana. En caso que se reciban productos con fecha de producción anterior a la que se tiene en existencia, se deberá dar salida a éste primero, de forma tal de cumplir con el PEPS y mantener siempre la rotación adecuada al producto para cumplir esta normativa.

Siempre se debe cumplir con el PEPS: Primero en Entrar – Primero en Salir.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo VIII, Artículo 85.*

3.2. Producto No Apto (PNA).

El área para almacenamiento de producto no apto debe tener capacidad adecuada al volumen generado y ser apropiada al tipo de producto que maneje el almacén, evitando focos de contaminación cruzada y refugio de plagas. Tratar de separar física y funcionalmente del almacén de Producto Terminado (PT),preferiblemente cerca del área de vacío, evitando así la cercanía con el producto apto, a fin de disminuir el riesgo de una posible contaminación cruzada.Corroborar que el área sea segura para evitar la extracción de productos no aptos. Ver Sección D, "Procesos en Zona – Cliente", "Canje del Producto No Apto en el cliente", para consideraciones de Producto No Apto (PNA).

Los contenedores para el producto no apto deben estar protegidos de la intemperie y no permitir la fuga hacia otras áreas para evitar la contaminación cruzada, deben estar libres de golpes, ralladuras y pintura escamada, limpios, por lo tanto poseer un diseño que permita fácil limpieza y mantenimiento,

Las paredes del área deben estar limpias y en buen estado, preferiblemente con cerámica o pintura de plástico.

No mezclar el producto no apto con el producto apto.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección I, Artículo 9.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo III, Artículo 32.*

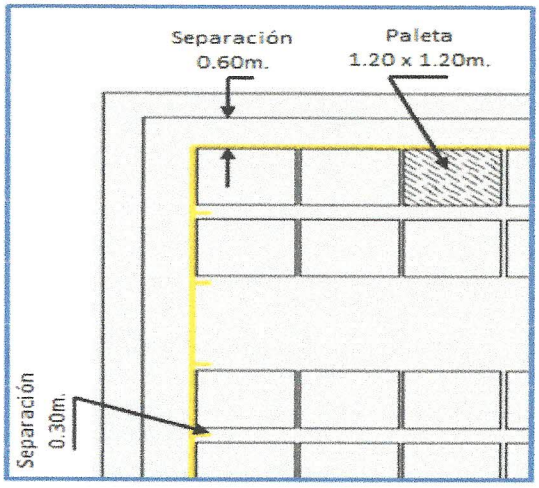
3.3. Paletizado.

Las paletas, casilleros u otros contenedores (activo retornable a la planta), se deben almacenar en un área delimitada e identificada para tal fin, esta área deberá ser techada, de manera que estén protegidos de la intemperie, para garantizar su tiempo de vida útil, y asegurar la calidad de los productos que sean almacenados en ellas. Verificar que estén físicamente íntegras, se encuentren libres de derrames, olores desagradables, restos de productos, material de empaque, entre otros.

El apilamiento de los productos no deberá sobrepasar el máximo sugerido por calidad y será de la siguiente forma:

- Los productos Retornables, se almacenan en bloques de 1 a 3 paletas de altura.
- Los productos No Retornable y en lata, se almacenan en bloques de 1 a 2 paletas de altura.
- En caso de existir productos almacenados en un solo nivel colocar una paleta vacía arriba para ofrecer mayor seguridad de la camada superior.

Los productos deben ser separados y agrupados en bloques homogéneos que contengan la misma marca y/o presentación (SKU). No debe haber mezclas de categorías y/o presentaciones, lleno con vacío o producto no apto.



Los productos terminados deben disponerse sobre paletas elevadas del piso por lo menos 15 cm, de manera que permita la inspección, limpieza y fumigación. Con un espacio de 30 cm entre los bloques de almacenamiento, ya que esto permite la ventilación del producto, reduciendo la temperatura y facilita el conteo e inspección del mismo. La separación con respecto a las paredes perimetrales debe ser como mínimo 60 cm, como perímetro de seguridad (vías de escape). Entre el techo y la última camada debe haber una distancia de al menos 1 m, ya que generalmente los techos de los almacenes son estructuras metálicas, las cuales irradian calor, y operaciones tan próxima al techo podrían resultar ser inseguras.

Cada bloque de paletas debe pertenecer a la misma fecha de vencimiento o consumo preferible.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo VIII, Artículo 84.*

3.4. Altura de las estibas.

La altura del almacén (paredes y techos), determinan la cantidad de niveles a las cuales se puede almacenar el producto terminado, según se especifica a continuación:

Característica	Valor	Altura mínima del almacén
Dimensiones de la carga con paleta	Altura: 1.928,4 mm	Sumando la separación mínima entre la última camada y el techo (luminaria / cercha)
Un nivel de Altura	Altura: 1.928,4 mm	**Altura: 2.928,4 mm**
Dos niveles de altura	Altura: 3.856,80 mm	**Altura: 4.856,80 mm**
Tres niveles de altura	Altura: 5.785,20 mm	**Altura: 6.785,20 mm**

Especificación Técnica:

- *PT-Botella RET 222 ML. Proceso: ENVASADO BOTELLA RETORNABLE.*

3.5. Remesa de Vacío (Retorno de vacío)

Una vez el transporte primario llegue con el pedido solicitado al almacén y se desee retornar vacíos o paletas a planta, el franquiciado debe comunicarse con televentas para reportar la remesa, tal cual como va ser enviada.

Al comunicarse con la (el) televentista se debe tener a mano el recibo que le entrega el transportista con sus datos, donde relacionan el vacío y paletas ya que la (el) televentista solicitara el número de recibo o transporte

También puede enviar casilleros sin botellas como sólo las paletas. No importa que la cantidad de vacío sea menor a la capacidad de una gandola y que la cantidad de paletas sea mayor a 22.

La llamada deberá realizarse durante la permanencia del transportista en el almacén.

Si la gandola no lleva ningún producto o paleta de regreso, no es necesario llamar a televentas.

4. GENERALES

4.1. Montacargas.

El traslado de producto con el montacargas dentro del almacén y el patio de carga/descarga sedebe realizar adecuadamente, para evitar golpearlo con cualquier otra superficie. Por lo tanto el espacio debe sersuficiente, que permita al montacarguista realizar maniobras sin afectar la seguridad de los operarios ni la calidad de los productos.

A fin de garantizar la inocuidad del producto las carretillas, zorras, traspaletas, gatos de mano y montacargas, así como cualquier otro equipo de transporte debe mantenerse en buenas condiciones físicas y de limpieza.Para favorecer el orden y la limpieza, los montacargas, zorras y traspaletas deben tener un área definida, demarcada e identificada para su colocación dentro del almacén.

Verificar el estado del(los)montacarga regularmente. (Agua, combustible, gas, etc.)

Marco Legal:

- *Decreto 1564, Reforma Parcial del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (1973). Título XII, Artículo 817.*

4.2. Limpieza.

Todas las áreas del almacén deben estar libres de materiales que no sean del área u objetos en desuso, que puedan ocasionar acumulación de polvo, suciedades, plagas u otras fuentes de contaminación y/o deterioro de los productos. Para tal fin se debe cumplir con el programa Maestro de Limpieza, en el cual se deben incluir todas las áreas del almacén tales como, reempaque, producto no apto, almacén en general,oficinas, sanitarios, áreas externas, entre otras. El mencionado programa debe contener:

- Requisitos de limpieza requeridos, clasificados por áreas.
- Frecuencia de ejecución.
- Tipo de producto a utilizar.
- Utensilios y equipos requeridos para su aplicación.
- Responsables de ejecutar el programa.

Los envases que se utilicen para los productos de limpieza deben poseer las etiquetas de identificación.No deben utilizarse envases o materiales de empaque destinados a contener los productos terminados, tales como: botellas de agua, bebidas, refresco, entre otros. Los productos de limpieza y sanitizantes deben contar con un áreaespecífica y debidamente identificada para su almacenaje, cerrada y de acceso restringido, y encontrarse lejos del producto terminado.
Los implementos utilizados para la limpieza del almacén deben tener un tamaño acorde a la función y tipo de área que se va a limpiar, estar en buenas condiciones, y ser almacenados en un lugar con las mismas características y requerimientos que el área destinada paralos productos de limpieza.

Se debe disponer de contenedores o zonas de resguardo de desechos; tanto solidos como líquidos, los cuales deben poseer las dimensiones adecuadas para la recolección y almacenamiento de los residuos generados, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. En caso de ser contenedores los mismos deben: ser de fácil limpieza, desinfección y manejo, tener tapas, impedir el acceso de plagas, y estar ubicados adecuadamente.

La manipulación de desechos sólidos y líquidos debe realizarse de manera eficaz, no debe haber acumulación de ningún tipo de desecho que sobrepase la capacidad de los contenedores o la zona de resguardo. Para impedir la contaminación del producto no se debe derramar aceites o producto no apto dentro del almacén, no deben existir rastros de posible quema de basura.

Las estructuras elevadas, accesorios de seguridad (cajetines), instalaciones eléctricas y dispositivos (mangueras, equipos de protección personal y extintores) deben estar diseñadaspara prevenir la acumulación de suciedad, desarrollo de mohos y telarañas; ubicarse y construirse de manera que no contaminen al producto ni afecten la limpieza del almacén. Incluirse en el programa de limpieza y aislarse donde sea requerido, deberán estar en buen estado, libres de óxido, sin golpes, sin acumulación de polvo, telarañas, excretas de plagas y poseer los vidrios.

El transporte antes de la carga se debe encontrar limpio, libre de tierra, vidrios, cartones, restos de productos, material de empaque y/o cualquier otro agente que pudiera afectar la calidad e inocuidad de los productos.

Marco Legal:

- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección I, Artículo 11.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo II, Sección V, Artículos 23, 25.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo V Sección II, Artículo 62.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo VII, Artículo78.*
- *Gaceta Oficial 36.081, Resolución 457, de las Buenas Prácticas de Fabricación (1996): Capítulo VIII, Artículo 86.*

ANEXO G

FORMATO DE ENCUESTA DE AUDITORIA PARA LOS ALMACENES DE LOS FRANQUICIADOS

Red Franquicias de Distribución

INFORME DE AUDITORIA

INFORMACIÓN GENERAL

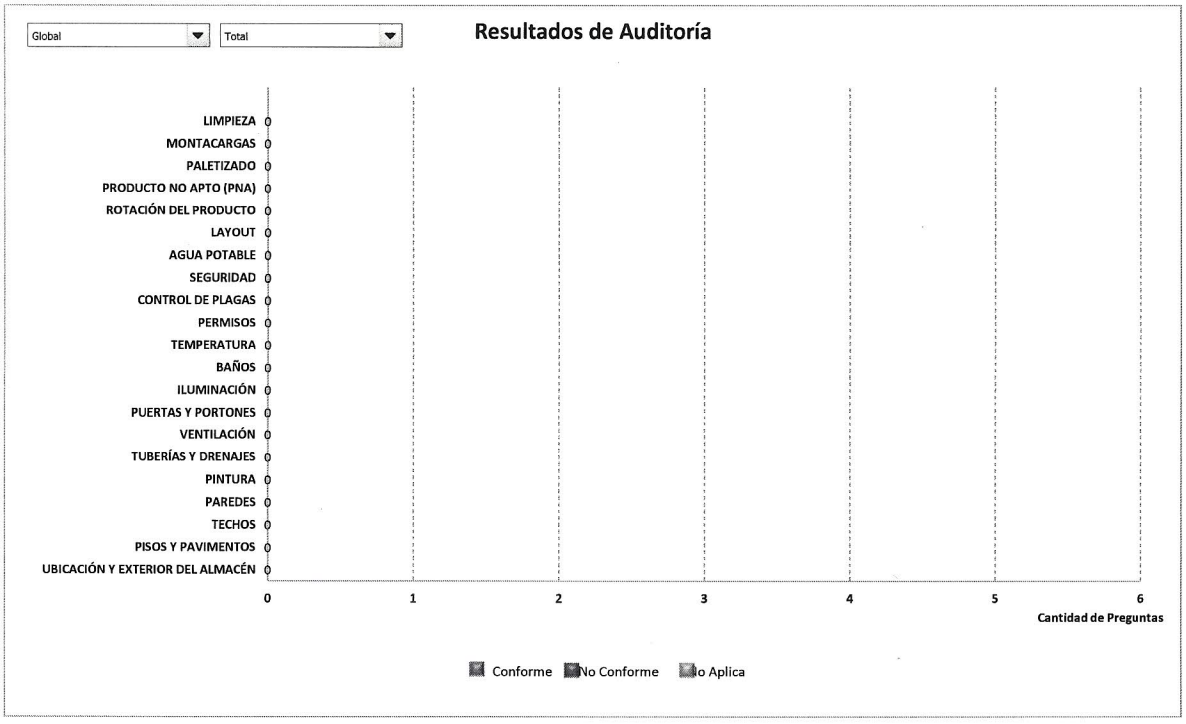
Franquiciado:	
Territorio de Venta:	
Fecha de auditoria:	
Código SAP	
Área de Venta:	
Zona de venta:	
Objetivo de la Auditoria:	Determinar el grado de adecuación del almacén con respecto a criteriós establecidos, establecer plazos de entrega para disminuir brechas encontradas.
Criterios de la Auditoria:	Politicas y Procedimientos de Empresas Polar, Buenas Practicas de Fabricación (BPF), Normas, Leyes, Reglamentos y Gacetas Oficiales.
Alcance de la Auditoría:	Infraestructura, Buenas Prácticas de Fabricación, Mantenimientos, Manejo de Producto Terminado, Seguridad Industrial, Almacenamiento.
Criterio de Confidencialidad:	El Equipo Auditor se compromete a no divulgar la información contenidad en los documentos accesados durante la Auditoria y de esta forma mantener la confidencialidad de la misma

PARTICIPANTES EN LA AUDITORIA

PERSONAL AUDITADO	
Nombre	Cargo

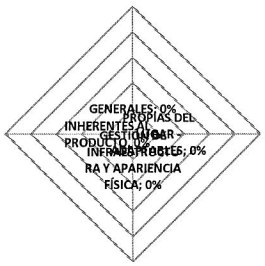
EQUIPO AUDITOR	
Nombre	Cargo / Departamento

RESUMEN DE RESULTADO



Nº	Actividad Supervisioria	Conforme	No Conforme	No Aplica
1	UBICACIÓN Y EXTERIOR	0	0	0
2	PISOS Y PAVIMENTOS	0	0	0
3	TECHOS	0	0	0
4	PAREDES	0	0	0
5	PINTURA	0	0	0
6	TUBERÍAS Y DRENAJES	0	0	0
7	VENTILACIÓN	0	0	0
8	PUERTAS Y PORTONES	0	0	0
9	ILUMINACIÓN	0	0	0
10	BAÑOS	0	0	0
11	TEMPERATURA	0	0	0
12	PERMISOS	0	0	0
13	CONTROL DE PLAGAS	0	0	0
14	SEGURIDAD	0	0	0
15	AGUA POTABLE	0	0	0
16	LAYOUT	0	0	0
17	ROTACIÓN DEL PRODUCTO	0	0	0
19	PRODUCTO NO APTO (PNA)	0	0	0
20	PALETIZADO	0	0	0
21	MONTACARGAS	0	0	0
22	LIMPIEZA	0	0	0
Total		0	0	0
Resultado		0	DEFICIENTE	

Distribución del porcentaje de conformidad
(por grupo)



Conclusiones y Clasificación

En la Auditoria realizada en el almacén del franquiciado: **0** ,obtuvo un resultado de cumplimiento de: 0
de cumplimiento con los requisitos exijidos para Empresas Polar, lo clasifica como: **DEFICIENTE**

Fortalezas	Oportunidades de Mejora	Observaciones

Red Franquicias de Distribución

Franquiciado / Almacén: 0
Fecha: 0

EVALUACIÓN ALMACÉN DE FRANQUICIADO

Instrucciones:

1.- La columna denominada *"Criticidad / Implementación"*, el número indica la implentación, **1: No Inmediata; 2: Inmediata**. Y el color de fondo el nivel de criticidad según lo establecido en el **"Manual de Criterios de Auditoria"**

2.- Marque con una **"X"**, la opción que responda a la pregunta formulada, según el **"Manual de Criterios de Auditoria"**.

Grupo 1.- GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y APARIENCIA FÍSICA DEL ALMACÉN					
Nº	Actividades Supervisorias	Conforme	No Conforme	No Aplica	Observaciones
I.	**UBICACIÓN Y EXTERIOR DEL ALMACÉN**				
1.	¿El almacen está ubicado en una zona donde el medio ambiente no este contaminado y las condiciones ambientales no representen peligro de contaminación del producto.?				
2.	¿Los caminos, patios, áreas de estacionamientos, accesos e inmediaciones del almacen se encuentran en buen estado de mantenimiento y condiciones sanitarias adecuadas?				
II.	**PISOS Y PAVIMENTOS**				
3.	¿Los pisos tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la acumulación de aguas, filtraciones o la presencia de otras fuentes de insalubridad para el producto?				
III.	**TECHOS**				
4.	¿Los techos presentan un diseño que evitan la acumulación de polvo, suciedad, condensación de vapores de agua y formación de moho?.				
5.	¿Las laminas traslucidas (tragaluces), se encuentran en buenas condiciones?				
IV.	**PAREDES**				
6.	¿Las paredes tienen la altura adecuada al tipo de proceso y estan construidas con materiales resistentes, no poroso e impermeables y tienen una adecuado mantenimiento?				
7.	¿Poseen acabado liso, sin grietas, perforaciones ni sepraciones en las juntas?				
V.	**PINTURA**				
8.	¿La pintura de las paredes, puertas y portones, cualquier otra superficie, se encuentra en buen estado de mantenimiento?				
VI.	**TUBERÍAS Y DRENAJES**				
9.	¿El sistema de tuberías y drenajes de las aguas residuales tienen la capacidad y pendiente requerida para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados?				
10.	¿Se encuentran limpios, y en buenas condiciones, las rejillas y el concreto no presenta deterioro?				
11.	¿Están identificadas según el código de colores?				
12.	¿El área está diseñada y construida de manera tal que no haya cercanía de las aguas blancas con aguas negras o con cualquier otro sistema de drenaje residual?				
VII.	**VENTILACIÓN**				
13.	¿Las ventanas y los marcos cuentan con un diseño que permite la facil limpieza, tanto interna como externa?.				
14.	¿Las ventanas o aberturas que se comunican con el ambiente exterior poseen malla anti-insectos o anti-aves según sea el caso?				
VIII.	**PUERTAS Y PORTONES**				
15.	¿Tienen las puertas y portones suficiente amplitud para la entrada y salida de camiones y montacarga.?				
16.	¿Son de superficies lisas o de fácil limpieza, de material resistente?				
17.	En el caso de que aplique ¿Se cuenta con mallas apropiadas para proteger de la entrada de plagas?				
IX.	**ILUMINACIÓN**				
18.	¿La iluminación es adecuada? ¿Posee la intensidad requerida para la ejecución higiénica y efectiva de las actividades y cumple estándares oficiales?				
19.	¿Las lámparas y accesorios son del tipo de seguridad o están protegidos para evitar riesgo o deterioro al producto en caso de rotura?				
X.	**BAÑOS**				
20.	¿Están los baños limpios, ordenados y en buen estado de funcionamiento, provistos de; papel higiénico, jabón, implementos para el secado de las manos y papeleras con tapa?				

Red Franquicias de Distribución

Franquiciado / Almacén: 0
Fecha: 0

EVALUACIÓN ALMACÉN DE FRANQUICIADO

Instrucciones:

1.- La columna denominada *"Criticidad / Implementación"*, el número indica la implentación, **1: No Inmediata; 2: Inmediata**. Y el color de fondo el nivel de criticidad según lo establecido en el **"Manual de Criterios de Auditoria"**

2.- Marque con una **"X"**, la opción que responda a la pregunta formulada, según el **"Manual de Criterios de Auditoria"**.

Grupo 2.- CARACTERISTICAS DEL LUGAR.					
Nº	Actividades Supervisorias	Conforme	No Conforme	No Aplica	Observaciones
XI.	**TEMPERATURA**				
21.	¿La temperatura del almacén está acorde a las especificaciones del producto, y en caso de ser necesario se toman acciones correctivas cuando se evidencien desvios en la temperatura del almacén?				
22.	¿Están los productos protegidos al deterioro por calor y/o efecto de la exposición directa del sol?				
XII.	**PERMISOS**				
23.	¿El Almacén posee toda la permisología legal necesaria para operar y la misma se encuentra vigente?				
24.	¿Están vigentes los certificados de salud y de manipulación de alimento de todo el personal que labora en el almacén?				
XIII.	**CONTROL DE PLAGAS.**				
25.	¿Los edificios se mantienen en buenas condiciones, para impedir el acceso de plagas e impedir posibles lugares de reproducción y proliferación?				
26.	¿Existen dispositivos para el control integrado de plagas (tales como,lamparas rejillas, coladeras, trampas, entre otros)?				
27.	¿Se cuenta con un Layout que identifique todos los puntos de control para roedores, rastreros, reptiles y aves?				
28.	¿Existe y se cumple un programa de fumigación en las unidades de transporte?				
29.	¿Las estaciones adherentes no son utilizadas en las áreas externas ni los cebos en las áreas internas?.				
XIV.	**SEGURIDAD**				
30.	¿Se mantiene el orden e identificación en todas las áreas del almacen?.				
31.	¿El personal de almacén cuenta con los EPP (Equipos de Proteccción Personal) necesarios?.				
32.	¿Estan presentes en todas las áreas del almacén avisos de: vias y salidas de escape, uso de EPP, entre otros?.				
XV.	**AGUA POTABLE**				
33.	¿El agua que se utiliza en todas las instalaciones es potable y cumple con todas las especificaciones vigentes?.				
34.	¿El almacén posee al menos un tanque de agua y esta incluido en el programa de limpieza?				
XVI.	**LAYOUT (DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS Y ÁREAS DENTRO DEL ALMACÉN)**				
35.	¿Las areas del almacén están definidas y operativas; los productos estan almacenados de acuerdo al layout del almacen y cumplen con los requisitos para el almacenamiento?				
36.	¿No se obstaculiza el proceso de carga, descarga y traslado de productos o tránsito del personal?				
37.	¿La infraestructura del establecimiento es adecuada para el volumen y movimiento del área?				
38.	¿Se discrimina en todo momento producto en buen estado y producto no apto?.				

Red Franquicias de Distribución

Franquiciado / Almacén: 0
Fecha: 0

EVALUACIÓN ALMACÉN DE FRANQUICIADO

Instrucciones:

1.- La columna denominada *"Criticidad / Implementación"*, el número indica la implentación, **1: No Inmediata; 2: Inmediata**. Y el color de fondo el nivel de criticidad según lo establecido en el **"Manual de Criterios de Auditoria"**

2.- Marque con una **"X"**, la opción que responda a la pregunta formulada, según el **"Manual de Criterios de Auditoria"**.

Grupo 3.- INHERENTES AL PRODUCTO.					
N°	Actividades Supervisorias	Conforme	No Conforme	No Aplica	Observaciones
XVII.	**ROTACIÓN DEL PRODUCTO**				
39.	¿Se cumple con el método adecuado de rotación del producto?.				
40.	Cada bloque de producto pertenece a la misma fecha de vencimiento o consumo preferible.				
XIX.	**PRODUCTO NO APTO (PNA)**				
41.	¿Se dispone de un área adecuada para el almacenamiento de producto no apto, tiene la capacidad adecuada para el volumen manejado?				
42.	¿El área para manejo de producto no apto está bajo techo, se evitan las fugas y está debidamente resguardada?				
XX.	**PALETIZADO**				
43.	¿Están las paletas, casilleros u otros contenedores protegidos de la intemperie?				
44.	¿El almacén cumple con la demarcación del perimetro de seguridad?, ¿los productos almacenados guardan una separacion con respecto a las paredes?				
45.	¿Las paletas, casilletos u otros contenedores se encuentran limpios y en buen estado.?				
46.	¿El producto terminado almacenado se dispone de manera correcta dentro del almacén?				
47.	¿Los productos están agrupados en bloques homogéneos?				

Red Franquicias de Distribución

Franquiciado / Almacén: 0
Fecha: 0

EVALUACIÓN ALMACÉN DE FRANQUICIADO

Instrucciones:

1.- La columna denominada *"Criticidad / Implementación"*, el número indica la implentación, **1: No Inmediata; 2: Inmediata**. Y el color de fondo el nivel de criticidad según lo establecido en el **"Manual de Criterios de Auditoria"**

2.- Marque con una **"X"**, la opción que responda a la pregunta formulada, según el **"Manual de Criterios de Auditoria"**.

Grupo 4.- GENERALES.					
Nº	Actividades Supervisorias	Conforme	No Conforme	No Aplica	Observaciones
XXI.	**MONTACARGAS**				
48.	¿El espacio es el adecuado, y permite al montacarguista realizar las maniobras sin afectar la seguridad de los operarios ni los productos.?				
49	¿Existen programas de limpieza y mantenimiento de los montacargas, transpaletas, etc.?				
XXII.	**LIMPIEZA**				
50.	¿Todas las áreas del almacén están libres de objetos y/o materiales que no sean propios del área?				
51.	¿Se dispone de recipientes con tapas, áreas e instalaciones debidamente señaladas y apropiadas para la recolección y almacenamiento de desechos sólidos y líquidos que permitan su adecuado manejo previo a la disposición final?				
52.	¿Son los desechos sólidos y líquidos retirados con una frecuencia establecida de acuerdo a los volúmenes generados, para evitar malos olores, refugio y alimento de plagas?				
53.	¿Los productos de limpieza y sanitizantes están etiquetados apropiadamente y almacenados en un compartimiento cerrado, lejos de las áreas de almacenamiento de producto terminado?				
54.	¿Se cuenta con equipos y utensilios apropiados para las labores de limpieza y desinfección? ¿Están en buenas condiciones y tienen un lugar asignado para su colocación?				
55.	¿Están los medios de transporte para la carga de producto limpios y en buenas condiciones de funcionamiento para evitar el deterioro, contaminación y proliferación de microorganismos en el producto?				

ANEXO H

MANUAL DE CRITERIOS DE AUDITORIA PARA LOS ALMACENES DE LOS FRANQUICIADOS

MANUAL DE CRITERIOS.

Auditoría almacenes de franquiciados.

INDICE

INDICE **2**

GRUPO 1.-Gestión de Infraestructura **4**

Ubicación y Exterior 4

Pisos y Pavimentos 5

Techos 5

Paredes 6

Pintura. 7

Tuberías y Drenajes 7

Ventilación 9

Puertas y Portones 10

Iluminación. 10

Baños. 11

GRUPO 2.- Caracteristicas del Lugar **12**

Temperatura. 12

Permisos 12

Control de Plagas. 13

Seguridad. 14

Agua Potable. 15

Layout (Disposición de productos y Áreas dentro del almacén) 16

GRUPO 3.-Inherentes al Producto **18**

Rotación del Producto. 18

Producto No Apto. 18

Paletizado. 19

GRUPO 4.- Generales 21

Montacargas. 21

Limpieza. 22

GRUPO 1.-
Gestión de Infraestructura.

Ubicación y Exterior

1.- ¿El almacén está ubicado en una zona donde el medio ambiente no este contaminado y las condiciones ambientales no representen peligro de contaminación del producto?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**No Inmediata**		
Criterios:	En particular el almacén deberá ubicarse normalmente alejado de: ✓ Zonas cuyo medio ambiente esté contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los productos. ✓ Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera suficiente. ✓ Zonas expuestas a infestaciones de plagas. ✓ Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos. ✓ Zona de difícil acceso al almacén o tránsito por zona inadecuada, características inapropiadas de la ruta desde planta al almacén.		

2.- ¿Los caminos, patios, áreas de estacionamientos, accesos e inmediaciones del almacén se encuentran en buen estado de mantenimiento y condiciones sanitarias adecuadas?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	A fin de impedir la generación de polvo, acumulación de aguas y otras fuentes de contaminación del producto, los alrededores internos del establecimiento deben: • Estar limpios. • Libres de basura. • Sin escombros, objetos en desuso y/o otros materiales. • Maleza controlada.		

Pisos y Pavimentos

3.- ¿Los pisos tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la acumulación de aguas, filtraciones o la presencia de otras fuentes de insalubridad para el producto?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No Inmediata**
Criterios:	Todos los pisos dentro del almacén deben: • Tener acabados libres de gritas o defectos que dificulten la limpieza • Deben permitir el fácil desalojo o escurrimiento adecuado de volúmenes de fluidos. • Deben de estar limpios, sin manchas y libres de residuos y derrames de productos. Las juntas: • Deben ser de material impermeable. • No deben presentar filtraciones. • Deben estar libres de humedad. • Deben estar completamente rellenas, sin desnivel ni deterioro.

Techos

4.- ¿Los techos presentan un diseño que evitan la acumulación de polvo, suciedad, condensación de vapores de agua y formación de moho?

Criticidad:	**Mayor**
Implementación:	**No Inmediata**
Criterios:	Los techos deben: • Ser de superficie sellada, sin grietas que propicien filtraciones o entradas de aguas. • Deben estar limpios, sin telarañas y/o nidos de aves e insectos. • No presentar láminas faltantes, deterioradas o sucias. • Estar construidos con material resistente y que permitan su fácil limpieza.

5.- ¿Las láminas traslucidas (tragaluces), se encuentran en buenas condiciones?

Criticidad:	**Mayor**
Implementación:	**No Inmediata**
Criterios:	En caso de poseer láminas traslucidas, verificar que no están opacas o presenten manchas, suciedad, acumulación de sedimentos, roturas o deterioro que le impidan cumplir su función.

Paredes

6.- ¿Las paredes tienen la altura adecuada y están construidas con materiales resistentes, no porosos e impermeables y tienen un adecuado mantenimiento?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No Inmediata**

Criterios:	• Deben tener la altura adecuada al tipo de proceso.
	  • Cercas perimetrales, altura mínima de 2,20m.
	  • Almacén, altura mínima de 2,90m.
	• Las paredes deben estar:
	  • Limpias, sin telarañas
	  • Libres de manchas por derrame de productos, grasas u otros agentes contaminantes.

7.- ¿Poseen acabado liso, sin grietas, perforaciones ni separaciones en las juntas?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No Inmediata**
Criterios:	• En caso de existir en el almacén paredes con obra limpia, los ladrillos o bloques empelados no deben presentar porosidad pronunciada, así como tampoco. orificios, grietas, deterioro o faltantes del cemento que une a los ladrillos. • Para paredes metálicas, la unión de las láminas de ser hermética con remaches fuertes. • Para paredes plásticas deben estar unidad con remaches o cualquier materia que asegure la hermeticidad, el plástico debe ser opaco.

Pintura.

8.- ¿La pintura de las paredes, puertas y portones, cualquier otra superficie, se encuentra en buen estado de mantenimiento?

Criticidad:	**Menor**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	La pintura debe: • Estar en buenas condiciones de mantenimiento • Sin desconchar • De preferencia de colores claro

Tuberías y Drenajes

9.- ¿El sistema de tuberías y drenajes de las aguas residuales tienen la capacidad y pendiente requerida para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados?

10.- ¿Se encuentran limpios, y en buenas condiciones, las rejillas y el concreto no presenta deterioro?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediato**
Criterios:	Se debe permitir el fácil desalojo o escurrimiento adecuado de las áreas, que puedan contribuir a la contaminación del producto por medio de: • Filtraciones • Grandes volúmenes de agua o producto derramado • Fango acarreado por el paso de personal, montacarga o vehículos. Los drenajes y tuberías deben: • Al menos haber un drenaje por cada 90 m2 en el almacén • Tener la debida protección (rejilla u otro medio adecuado) para evitar la entrada de insectos o rastreros, dicha protección debe de estar sin deterioro y/o reparaciones temporales. • Estar limpios y libres de cualquier desecho • No deben presentar deterioro • No deben emitir malos olores.

	• Cumplir con la identificación por colores establecida en el Manual.

11.- ¿Están identificadas según el código de colores?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	Para prevenir la contaminación de los productos, se deberá cumplir con la correcta identificación de las tuberías según se muestra en la tabla anexa:

Fluido	Color básico de información	Muestra del color
Agua	Verde	
Residuos en fermentación y aguas negras	Negro	
Agua para el combate de incendio	Rojo	
Gases inertes e inflamables	Amarillo	

12.- ¿El área está diseñada y construida de manera tal que no haya cercanía de las aguas blancas con aguas negras o con cualquier otro sistema de drenaje residual?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No Inmediata**
Criterios:	✓ Siempre se debe garantizar la separación de las aguas blancas, negras, servidas y de lluvia. No se deben presentar conexiones cruzadas de aguas blancas y servidas. ✓ Las tuberías de aguas negras no deben pasar por encima de los productos

Ventilación

13.- ¿Las ventanas y los marcos cuentan con un diseño que permite la fácil limpieza, tanto interna como externa?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ Las ventanas deben de cumplir con un diseño que permitan su movimiento para una limpieza interna y externa. ✓ Las ventanas y marcos no deben presentar: • Deterioro, vidrios o bloques de ventilación rotos, faltantes, sucios o con pintura desconchada, entre otros. ✓ Los marcos no deben de estar separados de la pared ✓ Las ventanas y marcos deben: • Estar limpias y en buen estado general.		

14.- ¿Las ventanas o aberturas que se comunican con el ambiente exterior poseen malla anti-insectos o anti-aves según sea el caso?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ Las mallas deben estar limpias, así como libres de roturas, desprendimientos y/o deformaciones. ✓ Las ventanas deben tener al menos mallas anti aves de 1"x1" instaladas sobre marcos removibles.		

Puertas y Portones

15.- ¿Tienen las puertas y portones suficiente amplitud para la entrada y salida de camiones y montacarga?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**No Inmediato**		
Criterios:	Las dimensiones mínimas de las puertas y portones, serán las siguientes: ✓ **Puertas Peatonales:** mínimo de 1m de ancho, altura estándar de 2,10 ✓ **Puertas para el paso de montacargas:** altura mínima 3,00 m, ó 30cm. más de la altura del montacargas. Ancho mínimo 2,00m.		

16.- ¿Son de superficies lisas o de fácil limpieza, de material resistente?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediato**		
Criterios:	Las puertas y portones deben: • Ser de material resistente, no absorbente e impermeable • Ser de superficie lisa que permitan su fácil limpieza. • Estar limpias. • Sin abolladuras ni corrosión • La pintura debe de estar en buen estado, sin desconchar.		

17.- En el caso de que aplique ¿Se cuenta con mallas apropiadas para proteger de la entrada de plagas?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ La separación entre las puertas y portones no debe ser mayor a 2/3 cm del piso, en caso contrario, se debe colocar protección anti rastrero. ✓ Los portones del almacén que no presenten superficie lisa (tipo reja, cercado, entre otros), deben estar provistas con mallas anti-insecto con abertura no mayor a 1/3 cm.		

Iluminación.

18.- ¿La iluminación es adecuada? ¿Posee la intensidad requerida para la ejecución higiénica y efectiva de las actividades y cumple estándares oficiales?

Criticidad:	**Critica**		

Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	Las intensidades de iluminación no deben ser menores a: • 220 Lux en los puntos de inspección. • 110 Lux en otras áreas del almacén de productos terminados.

19.- ¿Las lámparas y accesorios son del tipo de seguridad o están protegidos para evitar riesgo o deterioro al producto en caso de rotura?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ Las lámparas y accesorios deben poseer una pantalla protectora o bombillo con funda a fin de evitar la contaminación de los productos y resguardar la seguridad de las personas. Las lámparas deben estar: • Limpias, libres de insectos, partículas extraña, polvos y telarañas. • Sin roturas. • En buen estado de funcionamiento.		

Baños.

20.- ¿Están los baños limpios, ordenados y en buen estado de funcionamiento, provistos de; papel higiénico, jabón, implementos para el secado de las manos y papeleras con tapa?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Los baños deben contar en todo momento con: • Agua y Jabón. • Piezas sanitarias en buen estado de funcionamiento. • Dispensador de papel higiénico. • Implementos para secado de manos, con aire o papel absorbente. • Papeleras con tapas.		

GRUPO 2.-
Características del Lugar.

Temperatura.

21.- ¿La temperatura del almacén está acorde a las especificaciones del producto, y en caso de ser necesario se toman acciones correctivas cuando se evidencien desvíos en la temperatura del almacén?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**No Inmediata**		
Criterios:	La Temperatura dentro del almacén no debe ser superior a la temperatura ambiente registrada para el momento de la medición.		

22.- ¿Están los productos protegidos al deterioro por calor y/o efecto de la exposición directa del sol?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	No debe existir iluminación directa del sol sobre el producto terminado.		

Permisos

23.- ¿El Almacén posee toda la permisología legal necesaria para operar y la misma se encuentra vigente?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	El almacén debe de contar con toda la permisología requerida para operar y la misma debe de estar vigente: • Solicitud de Despacho directo desde planta. • Licencia de Actividades Económicas. • Licencia de autorización de expendio de licores al mayor. • Permiso Sanitario. • Documento de Propiedad o Contrato de Arrendamiento. • Certificado de fumigación. • Certificado de Operador de Montacarga.		

	• Permiso de Bomberos.

24.- ¿Están vigentes los certificados de salud y de manipulación de alimento de todo el personal que labora en el almacén?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	Todo personal que labore en el almacén deberá poseer certificado de salud, haber realizado el curso de manipulación de alimento. Dichos certificados deberán encontrarse vigentes y actualizados.

Control de Plagas.

25.- ¿Los edificios se mantienen en buenas condiciones, para impedir el acceso de plagas e impedir posibles lugares de reproducción y proliferación?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	✓ Los edificios deberán contar con los elementos necesarios que impidan el acceso y reproducción de las plagas: ✓ Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan ingresas las plagas se deberán mantener cerrado herméticamente, o tener redes metálicas

26.- ¿Existen dispositivos para el control integrado de plagas (tales como: lámparas rejillas, coladeras, trampas, entre otros)?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	✓ No debe de existir evidencia de la actividad de insecto, roedores, aves, animales domésticos ni sus excretas. En todas las áreas del almacén, principalmente donde se encuentre almacenado el producto terminado. ✓ Los mismo deben de encontrarse limpio y en buen estado

27.- ¿Se cuenta con un Layout que identifique todos los puntos de control para roedores, rastreros, reptiles y aves?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No Inmediata**
Criterios:	✓ El Layout debe de estar en un lugar visible, tanto para el personal que labora en el

	almacén como para el personal en tránsito. ✓ En el mismo se deben de detallar cantidad y ubicación de los puntos de control

28.- ¿Existe y se cumple un programa de fumigación en las unidades de transporte?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Todas las unidades de transporte, adscritas a la franquicia, y que se utilicen para el transporte de todo tipo de producto deberán esta incluidas en el programa de control de control de plagas		

29.- ¿Las estaciones adherentes no son utilizadas en las áreas externas ni los cebos en las áreas internas?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Se deberá de verificar el estado de los mismos acorde a la frecuencia de visita de la empresa de control de plagas.		

Seguridad.

30.- ¿Se mantiene el orden e identificación en todas las áreas del almacén?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**No Inmediato**		
Criterios:	✓ Todas las áreas del almacén deberán de estar en orden, e identificadas según el tipo de operación que se realicen en ellas ✓ Los pasillos deben permanecer libres de obstrucciones que dificulten el tránsito de personas, equipos y traslado de materiales y productos.		

31.- ¿El personal de almacén cuenta con los EPP (Equipos de Protección Personal) necesarios?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	De manera de dar cumplimiento a los artículos N° 55 y 54 de la LOPCYMAT. todo el personal en las inmediaciones del almacén deberá de utilizar los implemento y Equipos de Protección Personal, tales como:		

	• Casco, Guantes, Botas y Lentes de seguridad.

32.- ¿Están presentes en todas las áreas del almacén avisos de: vías y salidas de escape, uso de EPP, entre otros?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	En todas las áreas deben estar presentes avisos de: • Extintores de incendio • Vías y Salidas de escape. • Higiene personal • Prohibición de comer, beber, fumar o escupir en áreas no autorizadas para estos fines.		

Agua Potable.

33.- ¿El agua que se utiliza en todas las instalaciones es potable y cumple con todas las especificaciones vigentes?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediato**		
Criterios:	El agua que se utiliza en el establecimiento (tanto del tanque como de los filtros de agua) debe ser potable y cumplir como mínimo con las especificaciones vigente establecidas en las "Normas Internacionales para el Agua Potable" de la Organización Mundial de la Salud o con la Norma Sanitaria de Calidad del Agua Potable.		

34.- ¿El almacén posee al menos un tanque de agua y está incluido en el programa de limpieza?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**No Inmediata**		
Criterios:	✓ El almacén debe disponer como mínimo con un tanque de almacenamiento de agua, el cual deberá estar incluido en el programa de limpieza y mantenimiento, y ser lavado al menos una vez al año. ✓ El tanque debe de tener suficiente capacidad para atender todas las necesidades requeridas en la operación. Aproximadamente a razón de 80 l empleado/día.		

Layout (Disposición de productos y Áreas dentro del almacén)

35.- ¿Las áreas del almacén están definidas y operativas; los productos están almacenados de acuerdo al layout del almacén y cumplen con los requisitos para el almacenamiento?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No inmediata**
Criterios:	✓ Debe de existir un Layout del almacén ✓ Los productos deben estar almacenado en los espacios establecido de acuerdo al layout del almacén ✓ Se manipulan los productos de acuerdo a sus especificaciones, para evitar la contaminación, el deterioro de los productos y material de empaque.

36.- ¿No se obstaculiza el proceso de carga, descarga y traslado de productos o tránsito del personal?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No inmediata**
Criterios:	Las edificaciones y todas las instalaciones del almacén, están diseñadas para facilitar las operaciones por medio de un flujo secuencial del proceso.

37.- ¿La infraestructura del establecimiento es adecuada para el volumen y movimiento del área?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No inmediata.**
Criterios:	✓ El espacio del almacén debe ser acorde con el volumen de movimiento del área. ✓ No se debe almacenar producto terminado en el exterior. ✓ Se considera el espacio de pasillo requerido de 4,0 a 4,6 m para permitir el tránsito de los montacarga.

38.- ¿Se discrimina en todo momento, producto en buen estado y producto no apto?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**No inmediata.**
Criterios:	Para evitar la contaminación cruzada, deben estar separadas funcionalmente las áreas: • Producto terminado en buen estado. • Producto No Apto.

	• Desechos.

GRUPO 3.-
Inherentes al Producto.

Rotación del Producto.

39.- ¿Se cumple con el método adecuado de rotación del producto?
40.- ¿Cada bloque de producto pertenece a la misma fecha de vencimiento o consumo preferible?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ El método de rotación que se debe cumplir es el PEPS. Primero que Entrar Primero en Salir ✓ En caso que hayan productos almacenados con distintas fechas de vencimiento o consumo preferible. Se da salida primero al producto de fecha más cercana.		

Producto No Apto.

41.- ¿Se dispone de un área adecuada para el almacenamiento de producto no apto, tiene la capacidad adecuada para el volumen manejado?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ El área de Producto No Apto, deberá estar separada física y funcionalmente del área de producto terminado, preferiblemente cerca del área de vacío, para disminuir los riesgos de contaminación cruzada ✓ Verificar que dicha área sea segura para evitar la extracción de PNA.		

42.- ¿El área para manejo de producto no apto está bajo techo, se evitan las fugas y está debidamente resguardada?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ El área debe de poseer el volumen adecuado para almacenar el producto generado, y debe de proveer las barreras para impedir que el producto se derrame a otras áreas del almacén. ✓ El área para el manejo de producto no apto se debe encontrar limpia y en buen estado.		

Paletizado.

43.- ¿Están las paletas, casilleros u otros contenedores protegidos de la intemperie?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Las paletas, casilleros u otros contenedores (activo retornable a planta), deben estar almacenados en un área adecuada, delimitada y señalizada, que garantice el tiempo de vida útil, para asegurar la calidad de los productos que sean almacenados en ellos.		

44.- ¿El almacén cumple con la demarcación del perímetro de seguridad?, ¿los productos almacenados guardan una separación con respecto a las paredes?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	La separación con respecto a las paredes perimetrales debe ser como mínimo 60 cm, como perímetro de seguridad.		

45.- ¿Las paletas, casilleros u otros contenedores se encuentran limpios y en buen estado?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Verificar que estén íntegras, se encuentren libres de derrames, olores desagradables, restos de productos o cualquier otro material que afecte la calidad del producto.		

46.- ¿El producto terminado almacenado se dispone de manera correcta dentro del almacén?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	Los productos terminados deben disponerse: • Sobre paletas elevadas del piso por lo menos 15 cm. • Con un espacio de 30cm entre los bloques de almacenamiento. • Entre el techo o la luminaria, y la última camada debe haber una distancia de al menos 1 m. El apilamiento de los productos no deberá sobrepasar el máximo sugerido por calidad y será de la siguiente forma: • Los productos Retornables, se almacenar en bloques de 1 a 3 paletas de altura. • Los productos No Retornables y en lata, se almacenan en bloques de 1 a 2 paletas de altura. • En caso de existir productos almacenados en un solo nivel deberán tener colocada una paleta vacía en la parte superior.

47.- ¿Los productos están agrupados en bloques homogéneos?

Criticidad:	**Critica**
Implementación:	**Inmediata**
Criterios:	Los productos deben estar separados y agrupados en bloques homogéneos que contengan la misma marca y/o presentación (SKU). No debe haber mezclas de categorías y/o presentaciones, lleno con vacío o producto no apto.

GRUPO 4.-
Generales.

Montacargas.

48.- ¿El espacio es el adecuado, y permite al montacarguista realizar las maniobras sin afectar la seguridad de los operarios ni los productos?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**No Inmediata**		
Criterios:	✓ El espacio dentro del almacén debe ser el adecuado que permita al montacarguista realizar maniobras sin afectar la seguridad de los operarios ni la calidad de los productos. ✓ La separación entre pasillo deberá ser de 4 a 4,6 mts.		

49.- ¿Existen programas de limpieza y mantenimiento de los montacargas, traspaletas, etc.?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	✓ Para garantizar la inocuidad del producto las carretillas, zorras, traspaletas, gatos de mano, montacarga deben de mantenerse en buenas condiciones físicas y en buen estado de limpieza. ✓ Los montacargas deben de tener un área definida, demarcada e identificada para su colocación dentro del almacén.		

Limpieza.

50.- ¿Todas las áreas del almacén están libres de objetos y/o materiales que no sean propios del área?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	El almacén se debe encontrar libre de objetos en desuso o desechos que puedan ocasionar acumulación de polvo, suciedad, plagas u otras fuentes de contaminación y/o deterioro de los productos.		

51.- ¿Se dispone de recipientes con tapas, áreas e instalaciones debidamente señaladas y apropiadas para la recolección y almacenamiento de desechos sólidos y líquidos que permitan su adecuado manejo previo a la disposición final?

Criticidad:	**Mayor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Se debe disponer de contenedores o zonas de resguardo de desechos; tanto solidos como líquidos, los cuales deben poseer las dimensiones adecuadas para la recolección y almacenamiento de los residuos generados, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.		

52.- ¿Son los desechos sólidos y líquidos retirados con una frecuencia establecida de acuerdo a los volúmenes generados, para evitar malos olores, refugio y alimento de plagas?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	El manejo de desechos sólidos y líquidos debe realizarse de manera eficaz, no debe haber acumulación de ningún tipo de desecho que sobrepase la capacidad de los contenedores o la zona de resguardo. No debe de haber derrames de aceites o producto no apto dentro del almacén, no deben existir rastros de posible quema de basura.		

53.- ¿Los productos de limpieza y sanitizantes están etiquetados apropiadamente y almacenados en un compartimiento cerrado, lejos de las áreas de almacenamiento de producto terminado?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediata**		

Criterios:	No deben utilizarse envases o materiales de empaque destinados a contener los productos terminados, tales como: botellas de agua, bebidas, refresco, entre otros.

54.- ¿Se cuenta con equipos y utensilios apropiados para las labores de limpieza y desinfección? ¿Están en buenas condiciones y tienen un lugar asignado para su colocación?

Criticidad:	**Menor**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	Los implementos utilizados para la limpieza del almacén deben estar en buenas condiciones, y ser almacenados en un lugar con las mismas características y requerimientos que el área destinada para los productos de limpieza.		

55.- ¿Están los medios de transporte para la carga de producto limpios y en buenas condiciones de funcionamiento para evitar el deterioro, contaminación y proliferación de microorganismos en el producto?

Criticidad:	**Critica**		
Implementación:	**Inmediata**		
Criterios:	El transporte antes de la carga se debe de encontrar limpio, libre de tierra, vidrios, cartones, restos de productos, material de empaque y/o cualquier otro agente que pudiera afectar la calidad e inocuidad de los productos.		