FIB 01-REV 01	INSPECCIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ÁREAS DE ALMACENAMIENTO	Visión Ganadora

Fecha: 28/NOVI 2024.	Hora inicio: 10:00	Hora fin: 10:20.
Nombre: Stephany Posada.		

BODEGA / ÍTEM		PUNTOS A REVISAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N/A	OBSERVACIONES
1	Las puertas de los muelles deben estar cerradas a excepción que se este realizando un ingreso o despacho de productos					
2	Las puertas y ventanas cuentan con la protección como mallas y guarda escobas para evitar transito de plagas					
3	Se encuentran identificada y cerrada la puerta del área de bodega					
4	Se encuentra limpia y organizada el área de bodega					
5	No se consumen alimentos, no se fuma y no se utilizan celulares (sin autorización) en las áreas de almacenamiento.					
6	Los casilleros se encuentran limpios, libres de alimentos, medicamentos, suplementos, objetos sospechosos y producto terminado					
7	Los alimentos y materiales de envase/empaque se encuentran identificados correctamente de acuerdo a su estado de calidad y el área de bodega debe tener un listado en donde controle estos estados (mapeo de ubicación)					
8	No hay presencia de insectos voladores					
9	No hay presencia y señales de plagas (hormigas, ratones, entre otros), además de fragmentos de insectos, telarañas, polillas, plumas o algún material biológico					
10	No hay presencia de hongos en paredes, pisos, etc.					
11	Las estibas se lavan de acuerdo a lo establecido en el procedimiento del operador acorde a la normativa 2674 del 2013.					
12	Las estibas se encuentran en buen estado cumpliendo con la establecido en la norma de BPM					
13	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra debidamente separada de productos químicos y de aseo					

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal