CORPORACIÓN	**CORPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA – CORHUELLAS** **MODALIDAD EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR – EIH** **VERIFICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**	**Código:** BPM **Elaborado:** Marzo 2025 **Elaborado por:**
MES: OCTUBRE	**Marque con una X la opción que corresponda según su situación: Cumple (C), No Cumple (NC), No Aplica (NA)**	

PERSONAL MANIPULADOR	:	**NC**	**NA**
El personal manipulador de alimentos de la UA cumple con las condiciones para la manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura (cabello recogido y cofia, uñas cortas, limpias y sin esmalte, uso correcto de tapabocas, sin accesorios-joyas, sin maquillaje en caso de pestañas postizas utilizar gafas o en caso de contar con barba utilizar cubre barbas)	C		
El personal manipulador realiza el correcto lavado y desinfección de manos	C		
El personal utiliza uniforme (pantalón, camisa, bata) de color claro y zapato cerrado.	C		
El personal manipulador cuenta con carnet de buenas prácticas de manufactura	C		
El personal manipulador cuenta con exámenes médicos necesarios para trabajar como "manipulador de alimentos"	C		
El personal es capacitado constantemente sobre buenas prácticas de manufactura	C		
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	:	**NC**	**NA**
Se almacenan los productos en el tiempo indicado.	C		
Aplican rotación PEPS o UEPS.	C		
Se almacenan los productos según tipo de alérgenos que contengan los productos en seco.	C		
Las bolsas o bultos se almacenan de forma cruzada para favorecer ventilación.	C		
Los productos se encuentran debidamente rotulados de acuerdo con la ubicación en la estantería y anaqueles.	C		
Los productos abiertos o en proceso, se encuentran debidamente rotulados con el nombre del producto, lote, fecha de vencimiento y fecha de proceso.	C		
Los estantes están elevados del suelo 15 cm mínimo y alejados de las paredes.	C		
No hay productos en contacto directo con el piso.	C		
CONTROL DE PLAGAS	:	**NC**	**NA**
Se cuenta con un plan de control de plagas vigente	C		
El centro de acopio cuenta con certificado de fumigación vigente	C		
Se realiza fumigación preventiva de forma periódica	C		
No se observan excretas, nidos o señales de infestación	C		
Las puertas y ventanas cuentan con mallas o cortinas anti-insectos en buen estado	C		
Los drenajes y sifones tienen rejillas para evitar el ingreso de roedores	C		
Las áreas externas están libres de acumulación de basura, maleza o agua estancada	C		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	:	**NC**	**NA**
Existe un plan de limpieza y desinfección documentado	C		
Se utilizan productos autorizados y en concentraciones adecuadas	C		
Los utensilios de limpieza están identificados y separados por áreas	C		
Se llevan registros de limpieza y desinfección	C		
Hay disponibilidad de agua para las labores de limpieza	C		
Los productos de limpieza están rotulados con nombre, concentración y fecha de vencimiento	C		
Los productos utilizados para la limpieza se almacenan en un área separada de los alimentos y cuentan con su respectiva zona identificada	C		
Se cuenta con hoja de datos de seguridad expuesta de los productos de limpieza a utilizar en el centro de acopio	C		
Se encuentra el diligenciamiento completo de los formatos del plan de saneamiento (LYD, PCP, PRS, PAA).	C		
CONDICIONES LOCATIVAS		**NC**	**NA**
Los pisos se encuentran en buen estado (sin grietas ni acumulación de agua) y son fáciles de limpiar.	C		
Las paredes son lisas, sin rastro de humedad, ni desprendimiento de moho	C		
Los techos no poseen filtraciones, goteras, telarañas o polvo acumulado	C		
Las ventanas cuentan con malla anti-insectos, selladas para evitar ingreso de plagas, y en bu en estado	C		
Los desagües y sifones cuentan con rejillas limpias y sin obstrucciones	C		

Las áreas del centro de acopio se encuentran separadas y debidamente rotuladas	C		
El centro de acopio cuenta con pasillos libres de obstáculos, señalizados visiblemente con rutas de circulación y salidas de emergencia	C		
Se cuenta con agua potable y tanques limpios	C		
Los sanitarios cuentan con jabón, toallas desechables y papeleras con tapa	C		
Cuentan con señalización clara y normas de higiene visibles	C		
Se cuenta con extintores disponibles y con mantenimiento al día	C		
Botiquín de primeros auxilios completo y accesible	C		
RESIDUOS SÓLIDOS		**NC**	**NA**
Los residuos se clasifican correctamente según su tipo	C		
Los recipientes están rotulados o separados por colores simbólicos de acuerdo a la normativa	C		
Los contenedores son de material plástico, lavable y con tapa	C		
Los contenedores se limpian y se desinfectan con frecuencia para evitar malos olores y proliferación de plagas	C		
Los residuos se retiran cumpliendo el cronograma de la empresa recolectora	C		
NORMAS TECNICAS DE SEGURIDAD DE SUSTANCIAS QUIMICAS		**NC**	**NA**
Todas las sustancias químicas cuentan con su rotulación (nombre, concentración, fecha de vencimiento)	C		
Se cuenta con hoja de seguridad actualizada por cada producto	C		
Los productos se almacenan en áreas ventiladas, frescas, lejos de fuentes de calor y alimentos	C		
Los recipientes permanecen cerrados cuando no se usan	C		
El personal utiliza elementos de protección personal al usar estos productos	C		
Nunca se reutilizan los envases vacíos de productos químicos para otros fines	C		
Se utilizan los utensilios adecuados para trasvasar o dosificar, evitando contacto directo	C		

OBSERVACIONES:
No se realizan observaciones.



Nombre: WILLIAM YASNO ANGEL

Cedula: 12275851

ENCARGADO DEL CENTRO DE ACOPIO