

CUESTIONARIO DE DICTAMINACION

PARTE 4: BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION

Razón Social: _____ **Fabrica:** _____
Domicilio: _____

1 EMPLEADOS Y OBREROS

1.1 ¿Están nuestros empleados y obreros bien capacitados y adiestrados?

_____ SI _____ NO

1.2 ¿Usa el personal ropa limpia, incluyendo el calzado?

_____ SI _____ NO

1.3 ¿Se asegura de tener las manos limpias, antes de reintegrarse a sus labores?

_____ SI _____ NO

1.4 **¿El personal cuenta con lavamanos y bebederos en lugares estrategicos, para asegurar que el aseo de manos se dé y pueda tambien satisfacer una necesidad?**

_____ SI _____ NO

1.5 ¿Los baños cuentan con carteles para asegurar lavarse las manos despues de ir al baño?

_____ SI _____ NO

1.6 ¿El personal asignado al área de elaboración, por su aspecto o presentación, esta libre de riesgos de contaminación para el producto elaborado?

_____ SI _____ NO

1.7 ¿El personal asignado al área de proceso y áreas criticas, evita traer objetos facilmente desprendibles que puedan contaminar el producto o pongan en riesgo su seguridad personal?

_____ SI _____ NO

1.8 ¿El tráfico de personal por los diferentes departamentos o areas está debidamente controlado para garantizar evitar riesgos de contaminación del producto?

_____ SI _____ NO

1.9 ¿Durante el recorrido de detectó al personal libre de síntomas visibles de algún tipo de enfermedad contagiosa o no contagiosa, o llaga de la cual no se conozca la razón de aparición pero que pueda poner en riesgo la contaminación para el producto?

_____ SI _____ NO



1.10 ¿Al personal de reciente ingreso le fue practicado el examen Médico General antes de asignarlo a sus actividades y de igual forma, el examen Médico anual a todo el personal que este laborando?

____ SI ____ NO

OBSERVACIONES ENCONTRADAS DURANTE EL RECORRIDO:

2 INSTALACIONES/SEGURIDAD

2.1 ¿Está el interior de la empresa, libre de maleza, arbustos, basura o chatarra, o bien, algún tipo de material que ponga en riesgo la seguridad de las instalaciones o pueda provocar alguna contaminación?

____ SI ____ NO

2.2 ¿Están libres las instalaciones de agua estancada, que pueda fomentar la proliferación de plagas o algún tipo de contaminación o riesgo de inseguridad?

____ SI ____ NO

2.3 ¿Cuenta la empresa con su reglamento de seguridad, tanto para el personal interno como para los visitantes?

____ SI ____ NO

2.4 ¿Para el personal que manipula el producto terminado y el de mantenimiento, existen procedimientos que ayuden a evitar la contaminación del producto o garantizar la seguridad de las instalaciones, respectivamente?

____ SI ____ NO

2.5 ¿Existen métodos de trabajo establecidos para hacer una separación de los diferentes tipos de basuras?

____ SI ____ NO



OBSERVACIONES ENCONTRADAS DURANTE EL RECORRIDO:

3 ACCESOS Y SERVICIOS

3.1 ¿Las áreas con manipulación de producto terminado, cuentan con accesos debidamente asegurados para evitar la entrada de materiales contaminantes como polvo, insectos, etc.?

_____ SI _____ NO

3.2 ¿El interior de las instalaciones están libres de evidencia de perros, gatos o algún otro animal doméstico?

_____ SI _____ NO

3.3 ¿Los baños que se tienen para el servicio de los trabajadores, obreros y empleados, se encuentran limpios y adecuados?

_____ SI _____ NO

3.4 ¿El agua utilizada para la dilución del tequila, es potable, destilada y/o desmineralizada, y está valorada a través de métodos de análisis, realizados en el propio laboratorio de la empresa o laboratorios externos, pero con el reconocimiento de la autoridad competente?

_____ SI _____ NO

3.5 ¿Se encuentra en un lugar visible de la empresa el procedimiento para normar las condiciones de seguridad, que los visitantes deben respetar cuando se encuentran dentro de las instalaciones de la empresa, garantizando con ello el evitar los riesgos de accidentes o de contaminación del producto terminado?

_____ SI _____ NO



OBSERVACIONES ENCONTRADAS DURANTE EL RECORRIDO:

4 EQUIPO INDUSTRIAL

4.1 ¿El equipo que es utilizado para el manejo directo del producto, en proceso como en terminado, es sometido a un efectivo mantenimiento de limpieza que garantice la sanidad del producto terminado?

_____ SI _____ NO

4.2 ¿El equipo en operación está libre de algún problema que nos indique que se están violando las condiciones de diseño, o que por algún tipo de mantenimiento provisional que le fue realizado al mismo no se está cumpliendo con las medidas de seguridad respectivas?

_____ SI _____ NO

4.3 ¿Se encontró evidencia de que el equipo está siendo operado por el personal debidamente capacitado para ello, y no pone en riesgo a él, a sus compañeros y las instalaciones?

_____ SI _____ NO

4.4 ¿Se tienen establecidos los programas de mantenimiento preventivo de cada uno de los equipos en operación?

_____ SI _____ NO

4.5 ¿se cuenta con procedimientos y registros que manifiesten el tipo de mantenimiento que deberá dársele al equipo, así como sus rutinas, que ayuden a que el equipo presente un buen estado de operación?

_____ SI _____ NO



OBSERVACIONES ENCONTRADAS DURANTE EL RECORRIDO:

5 HIGIENE

5.1 ¿Existen en las instalaciones, suficientes recipientes para recibir la basura generada al día y están colocados y distribuidos en lugares estratégicos?

_____ SI _____ NO

5.2 ¿Dentro de las instalaciones, hay áreas designadas para comer y fumar, estas son respetadas por los trabajadores?

_____ SI _____ NO

5.3 ¿Se cuenta con procedimientos de limpieza efectivos en baños y comedor, cada que se termina de utilizar, para asegurar que se eviten las plagas, contaminaciones y riesgos de enfermedades?

_____ SI _____ NO

5.4 ¿La basura contenida en los recipientes es retirada diariamente y es enviada a lugares apartados y debidamente protegidos para evitar contaminaciones ambientales y proliferación de plagas?

_____ SI _____ NO

5.5 ¿El equipo y material de limpieza, se almacena en lugares predeterminados una vez que ha dejado de ser utilizado?

_____ SI _____ NO

5.6 ¿El agua que es usada en la limpieza para sanitización de equipo, es potable proveniente de pozo profundo o municipal y se tiene el control analítico indispensable, permanente que garantice la calidad de la misma?

_____ SI _____ NO



5.7 ¿Están libre de humedad los techos, pisos o paredes de las instalaciones, que provoque la proliferación de plagas que puedan contaminar el producto terminado?

_____ SI _____ NO

5.8 ¿Se cuenta con procedimientos para verificar que los productos utilizados para la limpieza no dejen materiales residuales que puedan contaminar el producto o pongan en riesgo la salud de los consumidores?

_____ SI _____ NO

5.9 ¿El personal responsable de realizar la limpieza cuenta con todas las herramientas de trabajo necesarias para realizar ésta y que además lo proteja de cualquier riesgo de contraer alguna infección o enfermedad?

_____ SI _____ NO

5.10 ¿El personal de supervisión proporciona todo el apoyo al personal responsable de la Higiene, dentro de las instalaciones, para que pueda llevarse a cabo ésta de la manera más eficiente?

_____ SI _____ NO

OBSERVACIONES ENCONTRADAS DURANTE EL RECORRIDO:

6 CONTROL DE PLAGAS

6.1 ¿La empresa cuenta con programas de fumigaciones, en los cuales se especifique a las plagas que serán combatidas?

_____ SI _____ NO

6.2 ¿Se cuenta con evidencia de seguimiento al combate de plagas dentro de las instalaciones, así como los resultados que estas han venido teniendo?

_____ SI _____ NO



OBSERVACIONES ENCONTRADAS DURANTE EL RECORRIDO:

Lined area for observations

COMENTARIOS DE LA EMPRESA VERIFICADA

Lined area for company comments

FECHA DE ELABORACION: _____

CRT

RESPONSABLE DE LA FABRICA

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA