



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

C.A.I.S Siquirres

Servicio de Nutrición

Teléfono 2713-3700, ext.2086 / Correo electronico mvarvi@ccss.sa.cr

Anexo # 4

Formulario para inspección de centro de almacenamiento y distribución de productos perecederos y no perecederos

FORMULARIO PARA LA INSPECCION DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Este formulario debe sellarse en el Servicio de Nutrición antes de realizar la Inspección. Debe utilizar tinta azul y no debe utilizar corrector. Si comete un error, se debe tachar con línea recta y aclarar en el espacio de observaciones con letra clara, preferiblemente en imprenta.

Nombre y dirección del establecimiento:	Fecha de la inspección:
NºPermiso sanitario:	Vigencia:
Actividad del establecimiento:	
Nutricionista (s) Inspector (es) CCSS:	
Nombre de la persona, de la empresa, que acompaña en la inspección:	Puesto o cargo que desempeña en la empresa o establecimiento:

Inspección
() Primera () Reinspección No. _____ (Indica el número)

Los de 61 %: Condiciones inaceptables. Se descalifica técnicamente.
De 61% a menos de 71 %: Condiciones deficientes. Se descalifica técnicamente.
De 71% a menos de 81 %: Condiciones regulares. Se descalifica técnicamente.
De 81% a 100 %: Buenas condiciones para ofrecer productos a la institución.

Ítem	Aspectos a evaluar	Cumplimiento		
1	INSTALACIONES FÍSICAS	Puntajes		
1.1	Ubicación y alrededores de los establecimientos	1	0,5	0
1.1.1	El establecimiento: a. Está ubicado en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación. b. Está delimitado por paredes separadas de ambientes usados como vivienda. c. Tiene comodidad para el retiro de desechos de forma eficaz. d. Tiene vías de acceso pavimentadas para evitar contaminación con polvo.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.1.2	Los alrededores : a. Alrededores libres de artículos en desuso. b. Están libres de basura, escombros o desperdicios. c. Áreas verdes, patios y/o estacionamientos están ordenados y limpios.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.1.3	Alrededores libres de focos de contaminación: a. Mantenimiento adecuado de drenajes para evitar contaminación e infestación. b. Patios de maniobra pavimentados para evitar el polvo.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2	Establecimientos	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.1	Protección contra el ambiente exterior: a. El edificio e instalaciones posee condiciones que impiden el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas b. El edificio e instalaciones reducen al mínimo el ingreso de humo, polvo, vapor u otros.			
1.2.2	Separación de áreas: a. Se dispone de área para vestidores, con muebles para guardar implementos de uso personal. b. Existe un área para que los funcionarios ingieran sus alimentos. c. Existen áreas de almacenamiento separadas para alimentos, productos de limpieza y/o sustancias peligrosas.	Cumple		No cumple
1.2.3	Distribución de áreas: Se dispone de espacio para cumplir con las operaciones de trabajo, flujos de proceso y realizar operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección, sin obstáculos. Existen áreas separadas y rotuladas para almacenamiento de alimentos y para productos no alimenticios. Se almacenan los productos alejados 20 cm del suelo y 15 cm de las paredes.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.4	Estructura constructiva: a. Es sólida (firme) y se mantiene en buen estado.	Cumple		No cumple

1,3	Equipos fijo (estantería)	1	0,5	0
	Ubicación de los estantería:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.3.1	Estantería, anaqueles y/o tarimas, diseñados y ubicado de manera que permite la inspección, mantenimiento y fácil limpieza. Además, debe presentar evidentes condiciones de limpieza.			
1.3.2	Los materiales de los estantes, anaqueles y/o tarimas son: no absorbentes, no corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, no transfieren a los alimentos materiales, sustancias tóxicas, olores ni sabores.	Cumple		No cumple
1.3.3	Estantes, anaqueles y/o tarimas en buen estado.	Cumple		No cumple
2	CARACTERISTICAS ESTRUCTURALES			
2,1	Pisos	1	0,5	0
	a. Pisos de material impermeable.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.1.1	b. Fácil limpieza y se encuentra limpio.			
	c. Antideslizantes			
2.1.2	No existen grietas evidentes que impliquen un riesgo de contaminación.	Cumple		No cumple
2.1.3	Con desniveles y desagües que permitan el drenaje de agua. Los desagües tienen rejillas en buenas condiciones.	Cumple		No cumple
2,2	Paredes	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Paredes lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza.			
2.2.1	b. No absorbentes.			
	c. Resistentes al choque			
2,3	Estructuras superiores	1	0,5	0
	a. Construidas de tal forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y condensación (si es el caso), así como el desprendimiento de partículas.	Cumple		No cumple
2.3.1	b. Si hay cielo raso, estos deben ser lisos, sin espacio entre uniones y fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza (tanto en techos como en cielo raso, según corresponda).			
2,4	Puertas y ventanas	1	0,5	0
	Ventanas:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.4.1	a. Fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza.			
	b. Protegidas de manera que no generen riesgo en caso de roturas.			
	c. Ventanas externas con cedazo que evita la entrada de insectos.			
	Puertas:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.4.2	a. Superficie lisa y no absorbente.			
	b. Fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza.			
	c. Puertas de ingreso ajustadas al marco.			
	d. Permanecen cerradas			
2,5	Iluminación	1		0
	a. Iluminación natural o artificial en todas las áreas. Si es natural no debe reflejar los rayos del sol de forma directa (no altere alimentos); si es artificial, debe ser suficiente y no debe alterar los colores.	Cumple		No cumple
2.5.1	b. Lámparas se encuentran protegidos contra roturas.			
2,6	Instalaciones eléctricas	1		0
	Cables eléctricos debidamente instalados y protegidos (canaletas o tubos) de manera que se faciliten las actividades de limpieza y desinfección. No hay cables colgantes en las zonas.	Cumple		No cumple
2.6.1				
2,7	Ventilación	2	1	0
	a. El sistema de ventilación no permite el calor excesivo.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.7.1	b. Ausencia de olores no propios de la actividad que se realiza.			
3	INSTALACIONES SANITARIAS			
3,1	Servicios de higiene y aseo para el personal	2	1	0
	Previo al ingreso a las áreas de almacenamiento:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
3.1.1	a. Se dispone de lavamanos con agua potable.			
	b. Están en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.			
	c. Cuentan con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos.			
	Servicios Sanitarios:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
3.1.2	a. Separados por sexo.			
	b. Se encuentran limpios.			
	c. Se dispone de lavamanos, en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento. Con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos.			
	d. Registro de limpieza			

4 CONTROL DE LAS OPERACIONES				
4.1	Control de producto almacenado	2	1	0
4.1.1	a. Se verifica que los productos almacenados no presentan indicios de contaminación (polvo, humedad, rastros de plagas, material roído, etc.). b. Se permite el fácil reconocimiento e inspección del estado de los alimentos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.1.2	a. Se utiliza un sistema que asegure la rotación de productos como: PEPS u otro. Se dispone de registros. b. Áreas de almacenamiento de productos alimenticios ordenadas y rotuladas.	Cumple		No cumple
4.2	Operaciones de almacenamiento	2	1	0
4.2.1	Prevención de la contaminación cruzada: Todas las operaciones se realizan de acuerdo a un flujo de proceso que prevenga la contaminación cruzada. Además, se toman medidas para prevenirla.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.2.2	Áreas de recepción: a. Se encuentran separadas, limpias y ordenadas. b. Protegidas de contaminantes o plagas.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.2.3	No se observan derrames de productos almacenados en las áreas de almacenamiento.	Cumple		No cumple
4.2.4	Los productos almacenados cuentan con registro sanitario emitido por el Ministerio de Salud.	Cumple		No cumple
				0
3	Documentación y registro	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.3.1	Se mantienen registros del producto en cuanto al ingreso, números de lote, rotación, inventarios, etc. y distribución, durante el tiempo prudencial para ofrecer trazabilidad. Se documentan acciones a seguir con alimentos deteriorados, infestados, contaminados, o aquellos con envases con abolladuras o roturas que pongan en riesgo el alimento.			
5 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO				
5.1	Programa de limpieza y desinfección	2	1	0
5.1.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección de edificio, equipo, estantes o anaqueles, tarimas, u otros, escrito, respaldado con registros	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.1.2	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. No se usan productos con olor fuerte, en áreas de almacenamiento. b. Cuentan con fichas técnicas de los productos utilizados.	Cumple		No cumple
5.1.3	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. Almacenados en áreas específicas e identificadas, lejos de zonas almacenamiento de alimentos. b. Los productos están rotulados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.2	Programa de control de plagas	2	1	0
5.2.1	a. Cuenta con un programa escrito para el control de las plagas que incluya fumigaciones y colocación de cebaderos. b. El programa está respaldado con registros. c. Cuenta con documentos que evidencian la implementación de medidas para prevenir, excluir, controlar y eliminar las plagas.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.2.2	En caso de que el control de plagas esté a cargo de a misma empresa (no es contratada externamente): a. Cuenta con productos químicos para el control de plagas registrados ante las autoridades competentes. b. Cuenta con personal capacitado para realizar las funciones. c. Mantienen y preparan los plaguicidas almacenados adecuadamente, lejos de las áreas de almacenamiento de alimentos y se mantienen debidamente identificados y con llave. (Si la empresa contrata los servicios de fumigación se debe dar todo el puntaje)	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3	Programa de disposición de residuos y/o gestión ambiental	3	1,5	0
5.3.1	a. Existe un programa de gestión ambiental escrito y procedimiento establecidos para manejo adecuado de residuos sólidos y/o líquidos. b. Cuentan con registros.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3.2	Existen recipientes para residuos, en buen estado, con evidentes condiciones de limpieza, con bolsas y se mantienen tapados.	2 Cumple	1 Cumplimiento parcial	0 No cumple
5.3.3	Depósito de residuos está alejado de zonas de almacenamiento, herméticamente cerrado o con recipientes tapados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple

6 PRACTICAS HIGIENICAS				
6,1	Aseo personal	2	1	0
6.1.1	Se observa y está normado en las áreas de almacenamiento de alimentos: a. Lavado de manos antes de ingresar al área. b. Uso de cobertor para el cabello. c. No se observa personal fumando, bebiendo o comiendo.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6.1.2	Se utiliza ropa protectora limpia (uniformes).	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6,2	Visitantes	1	0,5	0
6.2.1	Utilizan indumentaria adecuada y cumplen con todas las normas establecidas, de manera que no constituyan un riesgo de contaminación.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
		0	0	0
	Total Puntos	0		
	NOTA (%)	0		

Se da fe de que la información registrada en este formulario es verdadera y acorde a la inspección practicada. En caso de que la calificación sea 81% o superior, el oferente queda calificado por un período de un año a partir de la fecha de emisión.

El formulario no tiene validez si se le excluye alguna firma, número de cédula y sellos de los nutricionistas y del Servicio de Nutrición. Cualquier anotación puede hacerse en el apartado de observaciones del formulario.

Observaciones:

Nombre y firma del representante de la empresa responsable

Cédula

Nombre y firma del inspector responsable

Cédula

Sello

Firma del Jefe del Servicio

Sello de Servicio Nutrición

Nombre y firma del inspector responsable

Cédula

Sello

Original. Expediente

Copia Servicio de Nutrición

Copia. Interesado