

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. Considerar cierre.	71 – 80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones.		
61 – 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir.	81 – 100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones.		
	<b>1ª. Inspección</b>	<b>1ª. Reinspección</b>	<b>2ª. Reinspección</b>
<b>1. EDIFICIO</b>			
<b>1.1 Planta y sus alrededores</b>			
<b>1.1.1 Alrededores</b>			
a) Limpios	<b>1</b>		
b) Ausencia de focos de contaminación	<b>0,5</b>		
SUB TOTAL	<b>1,5</b>	1,5 puntos de 2 puntos	
<b>1.1.2 Ubicación</b>			
a) Ubicación adecuada	<b>1</b>		
SUB TOTAL	<b>1</b>	1 punto de 1 punto	
<b>1.2 Instalaciones físicas</b>			
<b>1.2.1 Diseño</b>			
a) Tamaño y construcción del edificio	<b>1</b>		
b) Protección contra el ambiente exterior	<b>0</b>		
c) Área específica para vestidores y para ingerir alimentos y para almacenamiento	<b>0,5</b>		
d) Distribucion	<b>1</b>		
e) Materiales de construccion	<b>0</b>		
SUB TOTAL	<b>2,5</b>	2,5 puntos de 6 puntos	
<b>1.2.2 Pisos</b>			
a) De materiales impermeables y de fácil limpieza	<b>1</b>		
b) Sin grietas ni uniones de dilatación irregular	<b>1</b>		
c) Uniones entre pisos y paredes con curvatura sanitaria	<b>0</b>		
d) Desagües suficientes	<b>1</b>		
SUB TOTAL	<b>3</b>	3 puntos de 4 puntos	
<b>1.2.3 Paredes</b>			
a) Paredes exteriores construidas de material adecuado	<b>1</b>		
b) Paredes de áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable, no absorbente, lisos, fáciles de lavar y color claro	<b>0,5</b>		
SUB TOTAL	<b>1,5</b>	1,5 puntos de 2 puntos	
<b>1.2.4 Techos</b>			
a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de	<b>1</b>		
b) Cielos falsos, lisos y fáciles de limpiar	<b>1</b>		
SUB TOTAL	<b>2</b>	1 punto de 1 punto	
<b>1.2.5 Ventanas y puertas</b>			
a) Fáciles de desmontar y limpiar	<b>1</b>		
b) Quicios de las ventanas de tamaño mínimo y con declive	<b>1</b>		
c) Puertas en buen estado, de superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y que abran hacia afuera	<b>0,5</b>		
SUB TOTAL	<b>2,5</b>	2,5 puntos de 3 puntos	
<b>1.2.6 Iluminación</b>			
a) Intensidad mínima de acuerdo a manual de BPM	<b>1</b>		
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados para la industria alimenticia y protegidos contraranuras, en áreas de: recibo de materia prima; almacenamiento; proceso y manejo de alimentos	<b>1</b>		
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso	<b>1</b>		
SUB TOTAL	<b>3</b>	3 puntos de 3 puntos	
<b>1.2.7 Ventilación</b>			
a) Ventilación adecuada	<b>1</b>		
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada	<b>1</b>		
SUB TOTAL	<b>2</b>	2 puntos de 3 puntos	

<b>1.3 Instalaciones sanitarias</b>			
<b>1.3.1 Abastecimiento de agua</b>			
a) Abastecimiento suficiente de agua potable	6		
b) Sistema de abastecimiento de agua no potable independiente	2		
SUB TOTAL	<b>8</b>		8 puntos de 8 puntos
<b>1.3.2 Tubería</b>			
a) Tamaño y diseño adecuado	0,5		
b) Tuberías de agua limpia potable, agua limpia no potable y aguas servidas separadas	1		
SUB TOTAL	<b>1,5</b>		1,5 puntos de 2 puntos
<b>1.4 Manejo y disposición de desechos líquidos</b>			
<b>1.4.1 Drenajes</b>			
a) Sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuados	2		
SUB TOTAL	<b>2</b>		2 puntos de 2 puntos
<b>1.4.2 Instalaciones sanitarias</b>			
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo	1		
b) Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso	2		
c) Vestidores debidamente ubicados (1 punto)	0,5		
SUB TOTAL	<b>3,5</b>		3,5 puntos de 5 puntos
<b>1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos</b>			
a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable	2		
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indican lavarse las manos	2		
SUB TOTAL	<b>4</b>		4 puntos de 4 puntos
<b>1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos</b>			
<b>1.5.1 Desechos Solidos</b>			
a) Manejo adecuado de desechos solidos	4		
SUB TOTAL	<b>4</b>		4 puntos de 4 puntos
<b>1.6 Limpieza y desinfección</b>			
<b>1.6.1 Programa de limpieza y desinfección</b>			
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección	2		
b) Productos para limpieza y desinfección aprobados	2		
c) Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección	2		
SUB TOTAL	<b>6</b>		6 puntos de 6 puntos
<b>1.7 Control de plagas</b>			
<b>1.7.1 Control de plagas</b>			
a) Programa escrito para el control de plagas	1		
b) Productos químicos utilizados autorizados	2		
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento	2		
SUB TOTAL	<b>5</b>		5 puntos de 6 puntos
<b>2. EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>2.1 Equipos y utensilios</b>			
a) Equipo adecuado para el proceso	2		
b) Programa escrito de mantenimiento preventivo	0		
SUB TOTAL	<b>2</b>		2 puntos de 3 puntos
<b>3. PERSONAL</b>			
<b>3.1 Capacitacion</b>			
a) Programa de capacitacion escrito que incluya BPM	2		
SUB TOTAL	<b>2</b>		2 puntos de 3 puntos

<b>3.2 Prácticas higiénicas</b>			
a) Prácticas higiénicas adecuadas, según manual de BPM	5		
SUB TOTAL	5		5 puntos de 6 puntos
<b>3.3 Control de salud</b>			
a) Control de salud adecuado	6		
SUB TOTAL	6		6 puntos de 6 puntos
<b>4. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN</b>			
<b>4.1 Materia Prima</b>			
a) Control y registro de la potabilidad del agua	3		
b) Registro y control de materia prima	1		
SUB TOTAL	4		4 puntos de 4 puntos
<b>4.2 Operaciones de manufactura</b>			
a) Controles escritos para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar contaminación (tiempo, temperatura, humedad, actividad del agua y pH)	5		
SUB TOTAL	5		5 puntos de 5 puntos
<b>4.3 Envasado</b>			
a) Material para envasado almacenado en condiciones y sanidad y limpieza y utilizado adecuadamente	2		
SUB TOTAL	2		2 puntos de 4 puntos
<b>4.4 Documentación y Registro</b>			
a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución	1		
SUB TOTAL	1		1 puntos de 2 puntos
<b>5. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN</b>			
<b>5.1 Almacenamiento y Distribución</b>			
a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas	1		
b) Inspección periódica de materia prima y productos terminados	1		
c) Vehículos autorizados por la autoridad competente	0		
d) Operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración	1		
e) Vehículos que transportar alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar y mantener la temperatura.	1		
SUB TOTAL	4		4 puntos de 5 puntos
<b>TOTAL FINAL</b>	<b>84</b>		

SE SUMAN LOS SUBTOTALES (DATOS RESALTADOS EN ROJO) DEL EJEMPLO DEL CUADRO COMPLETADO, Y DA COMO RESULTADO

**84.**