SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

RESPONSABLE DE ALMACÉN:			**FECHA**	
MUNICIPIO			**ALMACÉN DE ALIMENTOS DE LA MODALIDAD**	**DEF**

1. Instalaciones del lugar de almacenamiento

1.1 Piso:

1.2 Techo:

1.2.1 Existen huecos:

1.3 Pared: **1.3.1 Está enjarrada**

1.3.2 Está pintada Color:

Responder si o no según sea el caso:	**1.4 Piso**	**1.5 Techo**	**1.6 Pared**	**Observaciones**
1. Limpio				
2. Grietas				
3. Liso				
4. Goteras				
5. Escurrimiento				
6. Evidencia de humedad				
7. Moho				
8. Telarañas				
9. Incubacion de insectos				

1.7 Iluminación artificial: **1.8** Cuenta con protecciones en los focos o lámparas (o son de material antiestallidos):

1.9 Las instalaciones eléctricas:			
1.9.1 Estan ocultas		**1.11** Cuenta con **ventanas**	
1.9.2 En buen estado		**1.11.1** Permiten la circulación del aire	
1.10 Cuenta con **puertas**	**Cantidad:**	**1.11.2** Cuentan con malla protectora	
1.10.1 Las puertas están cerradas cuando no están en funciones (carga y descarga)		**1.11.3** Permanecen cerradas en caso de que no cuenten con malla protectora	
1.10.2 Las puertas evitan entrada de agua, plagas o fauna		**1.12** Existe ventilación aritificial	
1.10.3 Las puertas tienen guardapolvos		**1.12.1** Qué tipo de ventilación:	

Exteriores

1.13 Cuenta con patio o alguna zona frente al almacén		**1.17.2** Las rejillas o mallas se encuentran en buen estado	
1.13.1 Está zona se encuentra sin basura, hierba o maleza		**1.17.3** Las rejillas o mallas se encuentran libres de basura	
1.14 Existe equipo en desuso en el exterior del almacén (tarimas, racks, utensilios, etc.)		**1.18** Hay presencia de maleza, hierba o pasto de manera excesiva en el exterior del almacén	
1.15 Al exterior del almacén existen materiales de desecho recopilados (carton, plástico, etc.)		**1.19** Existe encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado	
1.16 Hay presencia de animales domésticos al exterior del almacén		**1.20** Se encuentra evidencia de fauna nociva en el exterior del almacén	
1.17 Alrededor del almacén existen coladeras		**1.21** Existen fuentes de contaminación alrededor del almacén tales como desagües, basureros, etc.	
1.17.1 Las coladeras están provistas de rejillas o mallas que eviten la salida de fauna nociva.		**1.22** Alrededor del almacén existen áreas que originen polvo o tierra en exceso	

2. Servicios

Cuenta con:		Los baños cuentan con:	
2.1 Luz eléctrica		**2.2.1** Agua	
2.2 Baños		**2.2.2** Retrete	
2.3 Drenaje		**2.2.3** Lavabo	
2.4 Agua potable		**2.2.4** Jabón	
2.5 El agua el almacenada en algún recipiente, tinaco o cisterna		**2.2.5** Toallas desechables	
Donde se almacena el agua cuenta con:		**2.2.6** Papel higiénico	
2.5.1 Tapa hermética		**2.2.7** Depósito de basura	
2.5.2 Paredes internas lisas		**2.2.8** Ilustraciones donde se promueva el lavado de manos	
2.5.3 Paredes internas limpias		**2.2.9** Dentro de los sanitarios existen utensilios ajenos al mismo (escobas, trapeador, cajas, etc.)	
2.5.4 Paredes enmohecidas			

Observaciones:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

3. Almacenamiento de insumos			
3.1 Para el almacenamiento de insumos se cuenta con:		**3.2** Donde se almacenan los insumos se encuentra limpio	
3.1.1 De que material son:		**3.3** Donde se almacenan los insumos se encuentra en buenas condiciones	
		3.4 Se encuentra insumo directamente en el piso	
3.1.2 Presentan: 3.1.2.1 Oxidación 3.1.2.2 Restos de insectos 3.1.2.3 Excretas			
3.5 Cuentan y muestra el mapa de distribución de zonas del almacén (Layout)		**3.10** La ubicación de los utensilios de limpieza, evita la contaminación de los insumos	
3.6 Se almacena el alimento de tal forma que permita la circulación del aire		**3.11** Se implementa el código de colores para los utensilios de limpieza (azul: interior del almacén, rojo: exteriores, Cafe:sanitarios)	
3.7 Las estibas evitan el rompimiento y exudación de empaques y envolturas		**3.12** La ubicación de los productos de limpieza, evita la contaminación de los insumos	
3.8 Existe un área destinada para implementos o utensilios de limpieza (escobas, recogedor, etc.)		**3.13** Los productos de limpieza se encuentran cerrados e identificados con etiquetas que permitan saber el contenido	
3.9 Existe un área destinada para almacenar productos de limpieza (detergentes, cloro, etc.)			

4. Control de insumos			
4.1 Cada cuando se realiza la salida a insumo caduco o fuera de especificaciones:		veces	
4.2 Cuál es la manera de eliminación de desecho:			
4.3 Conoce el sistema PEPS		**4.5.1** Conoce el llenado correcto de la bitácora de muestreo.	
4.3.1 Utiliza la bitácora de PEPS recomendada por DIF Estatal		**4.6** Se etiquetan los insumos con base a la etiqueta recomendada por DIF Estatal	
4.3.2 Implementan el sistema PEPS		**4.6.1** Las etiquetas de insumos están de acuerdo con el código de colores mensual recomendado por DIF Estatal	
4.4 Existe orden en el almacenamiento de insumos		**4.6.1** La lona de código de colores mensual se encuentra visible para las operaciones en el almacén	
4.4.1 Tienen identificados los insumos para cada modalidad		**4.7** Existe un espacio destinado para insumos en mal estado (zona roja)	
4.5 Utilizan las bitácoras de muestreo de DIF Estatal			

5. Control de plagas				
5.1 Existe la presencia de animales domésticos dentro del almacén.			**5.3** Se encuentra evidencia de:	
5.2 Realizan fumigación			**5.3.1** Insectos	
5.2.1 Cada cuando:	**Veces**		**5.3.2** Aves	
5.2.2 Tipo de fumigación:			**5.3.3** Roedores	
5.2.3 Nombre de la empresa fumigadora:			**5.3.4** Excretas de animales	
5.2.4 Número de licencia sanitaria:			**5.4** Utilizan trampas para roedores	
5.2.5 Fecha de la última fumigación:			**5.4.1** Que tipo de trampas se utilizan	
5.2.6 Cuenta con bitácora de fumigación recomendada por DIF Estatal			**5.4.1.1** Con adhesivo	
5.2.7 Cuenta con la documentación de la empresa fumigadora:			**5.4.1.2** De cuerda o balancín	
5.2.7.1 Copia de licencia sanitaria			**5.4.1.3** Cebaderos	
5.2.7.2 Listado de rodenticidas y plaguicidas utilizados			**5.5** Dentro del plan de fumigación se incluyen las tarimas	
5.2.7.3 Mapa de ubicación de trampas			**5.6** Dentro del plan de fumigación se incluye el transporte	
5.2.7.4 Programa de visitas anual			**5.7** Cuentan con franja sanitaria (espacio entre pared y tarimas o anaqueles)	
5.2.7.5 Reporte de procedimientos			**5.7.1** La franja sanitaria está marcada	
			5.7.2 Que color está marcada:	
			5.7.3 Se respeta la franja sanitaria	

Observaciones:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

6. Salud e higiene del personal			
		6.3 El personal se presenta con:	
6.1 Se encuentra personal con signos de enfermedad tales como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vomito, fiebre o lesiones en áreas corporales		**6.3.1** Manos limpias	
		6.3.2 Ropa limpia	
		6.3.3 Ropa adecuada	
		6.3.4 Calzado limpio	
6.2 Existe área para el resguardo de ropa u objetos personales fuera del área de almacenamiento		**6.3.5** Usa anillos, cadenas, pulseras, aretes o reloj de mano	
		6.3.6 El cabello recogido completamente	
6.4 Existen señales de prohibición:			
6.4.1 No fumar		**6.4.3** No beber	
6.4.2 No comer		**6.4.4** No escupir	
7. Seguridad			
7.1 Cuenta con extintores — Cantidad		**7.4** Equipo de protección personal	
		7.4.1 Casco contra impacto (en caso de estibas a gran medida)	
7.1.1 Fecha de recarga		**7.4.2** Calzado contra impactos	
7.2 Señalética **7.2.1** Ruta de evacuación		**7.4.3** Guantes	
7.2.2 Punto de reunión		**7.4.4** Fajas lumbares	
7.2.3 Informativo de cómo actuar en caso de sismo e incendio		**7.4.4.1** El personal conoce el procedimiento de seguridad para la carga manual de materiales.	
7.3 Tiene identificados con colores las tuberías (Rojo: fluidos para combate de incendios, Amarillo: Fluidos peligrosos, Verde: fluidos de bajo riesgo)			
8. Limpieza			
8.1 Los espacios entre equipos, paredes, pisos y techos, permiten su limpieza y desinfección		**8.3** Utilizan la bitácora de limpieza recomendada por DIF Estatal	
8.2 Los utensilios utilizados para la limpieza se encuentran en buenas condiciones			
9. Capacitación			
Conoce el personal			
9.1 Las buenas prácticas de higiene		**9.6** Las fechas de caducidad de los insumos que maneja	
9.2 Cuantas capacitaciones, con base a las buenas prácticas de higiene, recibe el personal de almacén al año		**9.7** La calendarización para entrega de insumos antes de su caducidad	
9.3 El procedimiento correcto de lavado de manos		**9.8.** La cantidad de insumos alimenticios a recibir por parte del proveedor de DIF Estatal	
9.4 Como se deben recibir y almacenar los insumos que recibe		**9.9** La repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor	
9.5 La NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		**9.10** El manejo adecuado de extintores	
Observaciones:			

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

10.Revisión de insumos

Modalidad: **Apoyo:**

Insumo	Marca	Cantidad y presentación		Lote	Fecha de caducidad	Fecha de recepción con base a remisión	Observaciones

Observaciones

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

10.Revisión de insumos

Modalidad: **Apoyo:**

Insumo	Marca	Cantidad total de despensas identificadas	Cantidad por paquete y presentación		Lote	Fecha de caducidad	Fecha de recepción con base a remisión	Observaciones

Observaciones

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

Otros insumos existentes

Insumo	Marca	Presentación	Cantidad	Lote	Fecha de caducidad	Fecha de recepción con base a vale de entrada	Observaciones

Observaciones:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5
Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

Vehículo

11.SUPERVISIÓN DE VEHÍCULO			
Datos generales			
Responsable del transporte:			
11.1 Tipo de transporte:			
Caraterísticas del personal operativo			
11.2 Cuenta con apariencia limpia		**11.4** Cuenta con vestimenta limpia	
11.3 Cuenta con vestimenta apropiada		**11.5** Cuenta con manos limpias	
Características del vehículo empleado para la distribución			
		Características de la caja	
11.6 El vehículo es cerrado		**11.13** Presenta óxido	
11.7 Si el vehículo es abierto		**11.14** Presenta evidencia de humedad	
11.7.1 Cuenta con algún material con el cual se cubran los inumos		**11.15** Presenta deterioro	
		11.16 Presenta orificios en la base	
11.7.2 El material para cubrir los insumos se encuentran en buenas condiciones		**11.17** Presenta orificios en las paredes	
11.7.3 Se cubren correctamente		**11.18** Presenta orificios en el techo	
Características de la cabina		**Características del exterior**	
11.8 El personal en el interior:		**11.19** Se encuentra limpio	
11.9 La cabina está limpia		**11.20** Existe evidencia de fauna nociva (excretas o restos de insectos)	
11.10 Presenta roturas o golpes		**11.21** Presenta óxido	
Características de la caja		**11.22** Presenta deterioro del metal	
11.11 El área del vehículo que está en contacto con los alimentos se encuentra limpia		**11.23** Se encuentra con pintura desgastada	
11.12 Existe evidencia de fauna nociva (excretas o restos de insectos)		**11.24** Existen roturas o golpes	
Condiciones de los insumos al momento del traslado			
11.25 Se utilizan tarimas al momento del traslado		**11.29** Presentan orden al momento del traslado	
11.26 Las tarimas utilizadas se encuentran en		daños	
11.27 Los insumos se encuentran cerrados		**11.31** Los insumos están en contacto con contaminantes químicos	
11.28 Presentan empaques íntegros			
Limpieza			
11.32 Utiliza la bitácora de limpieza de transporte recomendada por DIF Estatal		**11.35** Es congruente la planeación con el estado actual del vehículo	
11.33 Cuenta con una planeación para la realización de limpieza		**11.36** La planeación abarca todas las áreas de la unidad:	
11.34 Muestra la planeación que se efectúa		**11.37** Que tipo de productos de limpieza utiliza:	

Observaciones:

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE GUANAJUATO
DIRECCIÓN DE FORTALECIMIENTO COMUNITARIO
COORDINACIÓN DE ORIENTACIÓN Y ASISTENCIA ALIMENTARIA
Anexo 5

Supervisión de almacén de alimentos de DIF Municipal

Información general

En el municipio de: , Guanajuato; siendo las : hrs. del día de de , se supervisa el almacén de alimentos y/o el (los) vehículos destinados para el transporte de insumos del DIF Municipal de ; estando presentes los siguientes participantes:

Participantes

Por la Dirección de Fortalecimiento Comunitario de DIF Estatal: La (El) C. _____
, con cargo de Responsable de Aseguramiento de la Calidad , que se identifica con _____
que contiene el número de folio _____ con domicilio en:

Por el DIF Municipal: El (La) C. _____
, con cargo de _____, que se identifica con _____
que contiene el número de folio _____ con domicilio en: _____

Objeto

Realizar la supervisión de las instalaciones de almacén o lugar destinado por el DIF Municipal para el almacenamiento y el (los) vehículo (s) utilizado (s) para la distribución de los insumos de las modalidades y tipos de apoyo que operan del Programa Asistencia Alimentaria GTO.

Fundamento

Los DIF Municipales colaboran en la recepción, almacenamiento y distribución de los insumos alimenticios del Programa Asistencia Alimentaria GTO; por ello se verifica el almacén de alimentos o lugar destinado para el almacenamiento, siendo esté un punto crítico en la cadena alimentaria para preservar la calidad e inocuidad.

Descripción de hallazgos y recomendaciones

En este momento se otorga el uso de la voz a El (La) C.
, quien ocupa el cargo de Responsable de Aseguramiento de la Calidad en DIF Estatal; quien manifiesta los hallazgos detectados y emite las recomendaciones, como a continuación se enuncia:

Compromisos

En este momento se otorga el uso de la voz a El (La) C.

, quien ocupa el cargo de en el DIF Municipal; quien manifiesta sobre cada una de las condiciones detectadas, lo siguiente y asume los compromisos; para la regularización de las mismas en las fechas que a continuación se mencionan:

Cierre y firmas

No habiendo nada más que constar, firman de conformidad quienes en ella intervinieron

Los que intervienen

Por DIF Estatal

Nombre completo y firma

Por DIF Municipal

Nombre completo y firma

De conocimiento

Por DIF Municipal

Nombre completo y firma

Sello del DIF Municipal