



P.D. SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS - Food Specialties

Completada

Puntuación	78 / 78 (100%)	Elementos señalados	0
-------------------	----------------	----------------------------	---

Por favor contesta todas las preguntas de manera honesta. Para hacerlo basta con seleccionar una respuesta de la lista de respuestas en cada pregunta.

Algunas preguntas requieren que adjuntes evidencia multimedia o comentarios, dependiendo de la respuesta seleccionada. SI NO COMPLETAS LA PREGUNTA NO PODRAS AVANZAR A LA SIGUIENTE ETAPA

Fecha de inicio: 07/03/2024 8:06 AM -06

Selecciona el nombre de tu empresa: Food Specialties

Nombre de quien realiza: Erika Guerrero Guapilla

Índice de contenidos

A. Sistema de Gestión de Calidad - 2 / 2 (100%)	3
B. Control documental - 32 / 32 (100%)	4
Documentación Legal - 6 / 6 (100%)	4
Documentación Técnica - 26 / 26 (100%)	4
C. Instalaciones y equipo - 22 / 22 (100%)	8
D. Personal - 8 / 8 (100%)	11
E. Almacenamiento y transporte - 12 / 12 (100%)	12
F. Manejo de residuos - 2 / 2 (100%)	14
Resumen de los archivos multimedia	15
	24

A. Sistema de Gestión de Calidad

2 / 2 (100%)

Cuenta con un Sistema de Gestión de Calidad y está documentado en el Manual de Calidad
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar portada, vigencia e índice del Manual de Calidad

Cumple

[MANUAL DE CALIDAD-2.pdf](#)

B. Control documental	32 / 32 (100%)
Documentación Legal	6 / 6 (100%)
<p>Cuenta con aviso de funcionamiento, de acuerdo con el giro y líneas de distribución NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar fotografía de estos documentos</p> <p>AVISO DE FUNCIONAMIENTO FOOD 02-02-2024.pdf</p>	Cumple
<p>Alta en la secretaria de hacienda y crédito público (SHCP), así como el registro federal de contribuyentes (RFC) actualizados NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar fotografía de estos documentos</p> <p>03 24 Const RICAP.pdf</p>	Cumple
<p>Registros de transacción de suplementos (facturas de compra o de venta) u otro documento que ampare la entrega o recepción de este, en forma electrónica o en cualquier otra NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la documentación que ampare la entrega o recepción del producto, ocultando información sensible</p> <p>BRUDIFARMA.pdf</p>	Cumple
Documentación Técnica	26 / 26 (100%)
<p>Cuenta con los planos arquitectónicos, planos o diagramas que indiquen flujo de materiales, personal y productos NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los planos o diagramas donde se observó cuadro de firmas y vigencia</p> <p>FO-PR-60 LAY OUT AF.pdf</p>	Cumple
<p>PNO vigentes para las actividades que realizan y en apego a la normativa aplicable NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la portada de un PNO donde se observe su siguiente fecha de actualización y cuadro de firmas</p> <p>PR-PR-01 PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN.pdf</p>	Cumple
<p>Se implementan y mantienen las Buenas prácticas de documentación NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la implementación de las Buenas Prácticas de documentación</p>	Cumple

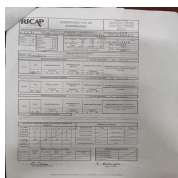


Foto 1

[CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DOCUMENTALES.pdf](#)

[Reforzamiento en llenado de registros FO-GI-30.pdf](#)

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de suplementos alimenticios
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar licencia sanitaria de proveedor y evidencia del último servicio realizado en las instalaciones y transporte de distribución

[licencia sanitaria PCS FUMIGACIONES.pdf](#)

[Reporte de servicio 10433_07-03-2024--.pdf](#)

[UNIDAD SAVEIRO GH-8844-C.pdf](#)

Cumple

Se cuenta con un programa de control de plagas.
NOTA: adjuntar evidencia del programa de control de plagas que incluya calendarización y frecuencia.

[CALENDARIO DE SERVICIOS RICAP 2024 ---.pdf](#)

Cumple

Cuenta con un procedimiento para el manejo de producto que no cumpla con especificaciones (rechazos)
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de procedimiento (vigencia y firmas), así como del registro y seguimiento al producto rechazado

[Producto no conforme-.pdf](#)

[Hoja de inspeccion PNC FO-GC-03.pdf](#)

Cumple

Las materias primas y suplementos alimenticios deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del uso de PEPS

[PEPS.pdf](#)

Cumple

Se cuenta con un procedimiento específico para la limpieza de instalaciones, equipos y transporte.
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la vigencia y cuadro de firmas del procedimiento de limpieza

[IT-PR-40 LIMPIEZA DE EQUIPOS.pdf](#)

[IT-PR-46 Instructivo limpieza taponadora.pdf](#)

[IT-PR-47 Limpieza llenadora.pdf](#)

[IT-PR-51 INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA MANUAL DE AUTOCLAVE.pdf](#)

[IT-DI-02 INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA Y NEBULIZACION DE UNIDADES.pdf](#)

Cumple

Se cuenta con programa y registros de limpieza de las instalaciones, equipos y transporte.
NOTA: adjuntar evidencia del programa de limpieza y los últimos registros realizados

Cumple



Foto 2

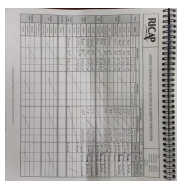


Foto 3

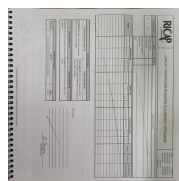


Foto 4

[FO-PR-50 PROGRAMA MAESTRO LIMPIEZA AREAS.pdf](#)

[FO-PR-51 PROGRAMA MAESTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS \(2\).pdf](#)

Cuenta con programa y registro o constancia de capacitación al personal.
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de capacitación anual y los registros de capacitación de un colaborador

Cumple

[Plan anual de capacitación.pdf](#)

[Lista de capacitacion del personal.pdf](#)

[Evaluacion de capacitacion.pdf](#)

Cuenta con listado de extintores contra incendio o contrato con proveedor de extintores
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de listado o contrato con proveedor de extintores

Cumple

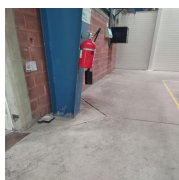


Foto 5

[1. LISTADO DE EXTINTORES.pdf](#)

Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote identificado de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor
NOTA: adjuntar evidencia de la portada, vigencia y cuadro de firmas del procedimiento, así como el registro del último retiro de producto realizado.

Cumple

[Procedimiento de trazabilidad.pdf](#)

[Ejercicio de retiro.pdf](#)

Se cuenta con anuncio en la entrada del establecimiento, lugar visible donde indique la razón social, giro y horario del establecimiento.
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del anuncio

Cumple



Foto 6

C. Instalaciones y equipo

22 / 22 (100%)

Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas. Los pisos deben tener declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.

Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas.

NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del acabado en pisos, paredes y techos; así como de las puertas y ventanas (cuando aplique) de las áreas de producción.

Cumple

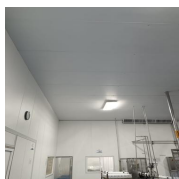


Foto 7



Foto 8



Foto 9

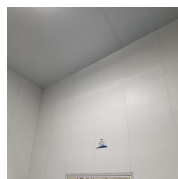


Foto 10



Foto 11

Las instalaciones eléctricas del establecimiento están ocultos o protegidos

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de la instalación eléctrica en área de producción

Cumple



Foto 12



Foto 13

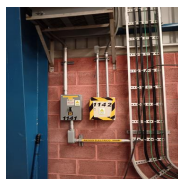


Foto 14

Cuentan con programa y registros del mantenimiento a las instalaciones/edificios y equipos que prevenga riesgo a la calidad del producto

NOTA: adjuntar evidencia del programa de mantenimiento autorizado y vigente, así como evidencia de ejemplo del mantenimiento más reciente con base en su calendario

Cumple

[FO-MI-03 Cronograma Mantenimiento.pdf](#)

[FO-MI-07 Homogeneizador A.F..pdf](#)

El área para productos devueltos es exclusiva y está separada de las áreas de producto de surtido

NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de devoluciones identificada

Cumple



Foto 15

Existe un área exclusiva para productos rechazados

NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del

Cumple

área de productos rechazados



Foto 16

Se cuenta con un área identificada y delimitada para productos retirados y esta se encuentra bajo supervisión y resguardo
NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del área de productos retirados



Foto 17

La planta y el almacén tiene tarimas y mobiliario adecuado para el almacenamiento ordenado de los insumos para la salud en cantidad y tipo suficiente para el volumen de los productos
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica de las tarimas y el mobiliario utilizado para fabricación y almacenamiento de insumos para la salud.



Foto 18

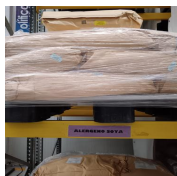


Foto 19

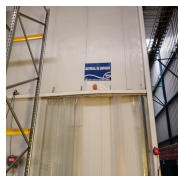


Foto 20

El área de almacenamiento cuenta con las medidas de seguridad que correspondan al tipo y volumen de los productos

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de las medidas de seguridad tomadas en almacén



Foto 21



Foto 22



Foto 23

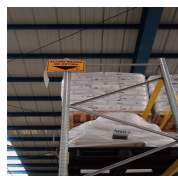


Foto 24

Los medicamentos y demás insumos para la salud caducos y próximos a caducar se encuentran identificados, en un lugar separado e identificado para evitar su venta
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del área de productos caducos

N/A

**Las áreas de recepción y embarque deben de estar separadas e identificadas.
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica de las áreas de recepción y embarque**

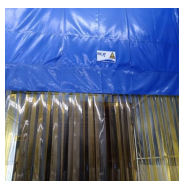


Foto 25

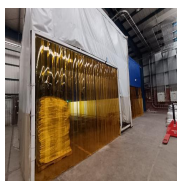


Foto 26

Cumple

**Se tienen extintores suficientes y se tiene libre acceso a ellos
NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de los extintores en almacén**



Foto 27



Foto 28

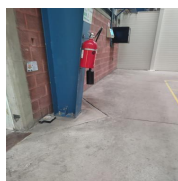


Foto 29

Cumple

**Se impide el acceso no autorizado a las áreas restringidas, mediante un control adecuado y los visitantes están acompañados por personal autorizado en todo momento
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia del control de accesos a las áreas restringidas, de fabricación y almacenamiento**

[4. PROTOCOLO DE INGRESO visitas y accesos restringidos.pdf](#)

Cumple

D. Personal	8 / 8 (100%)
<p>El personal está calificado con base en su experiencia, formación y capacitación, y es suficiente para llevar a cabo todas las actividades NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de calificación del personal</p> <p>EVALUACION DE COMPETENCIAS LABORALES Y DNC.pdf</p>	Cumple
<p>El personal cuenta con descriptivo de puesto donde se indique cuáles son sus responsabilidades NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de ejemplo de descripción de puesto autorizado y vigente</p> <p>FO-RH-01 PERFIL DE PUESTO AUXILIAR DE PRODUCCIÓN.pdf</p>	Cumple
<p>Cuenta con un organigrama del personal de la compañía NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar Organigrama autorizado y vigente (documento escaneado)</p> <p>FO-RH-25 ORGANIGRAMA GENERAL MARZO 2024.pdf</p>	Cumple
<p>El personal cuenta con exámenes médicos periódicos y desde su ingreso NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de revisiones médicas anuales</p> <p>5. FO-SH-01 PROGRAMA DE SALUD.pdf</p>	Cumple

E. Almacenamiento y transporte

12 / 12 (100%)

Las áreas de almacenamiento se encuentran limpias y en orden

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica del almacén

Cumple



Foto 30

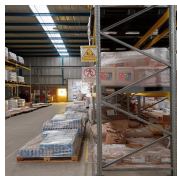


Foto 31

En áreas de almacenamiento están prohibidos los alimentos, las bebidas, el tabaco y los medicamentos para uso privado del personal

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia la señalización utilizada

Cumple

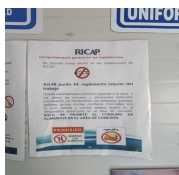


Foto 32



Foto 33

Cuentan con registros de clientes y distribución que permita la rastreabilidad de los productos

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de los registros realizados a clientes y distribución (ocultando información sensible)

Cumple

[BRUDIFARMA.pdf](#)

Los productos se encuentran almacenados sobre tarimas (no almacenados directamente sobre el suelo)

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del acomodo de productos en tarimas (no almacenados directamente sobre el suelo)

Cumple

Todos los productos, materias primas y material de empaque se almacenan en tarimas



Foto 34

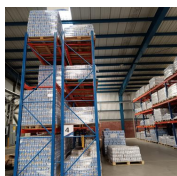


Foto 35

Los vehículos de transporte son inspeccionados antes de cargar los productos, asegurándose que se encuentran en óptimas condiciones sanitarias, libres de hoyos y posibles contaminaciones

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de las bitácoras de inspección de vehículos

Cumple

[NOTA EMBARQUE.pdf](#)

Los medios de transporte son construidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del exterior e interior de un vehículo utilizado para el transporte de productos

Cumple



Foto 36



Foto 37

F. Manejo de residuos

2 / 2 (100%)

Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones.
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de la identificación del área de residuos, así como de evidencia de su disposición final

Cumple



Foto 38

Resumen de los archivos multimedia

Este formulario de limpieza y desinfección de áreas de producción (Foto 1) incluye los siguientes campos y secciones:

- Encabezado:** Logotipo de RICAP y título "CODIFICADO Y PC #2 ENMANGADO".
- Información General:** Fecha de emisión (17/04/2024), fecha de revisión (11/01/2024), y número de versión (01).
- Identificación:** Nombre del área (Meatbox), número de lote (1859), y fecha de ejecución (06/04/2024).
- Responsables:** Campos para el responsable de la limpieza y el responsable de la desinfección.
- Procedimientos:** Sección para detallar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Registro de Ejecución:** Tabla con 12 columnas para registrar la ejecución de cada punto de control.
- Observaciones:** Espacio para registrar cualquier observación durante el proceso.
- Signaturas:** Firmas de los responsables de la limpieza y desinfección.

Foto 1

Este formulario de limpieza y desinfección de áreas de producción (Foto 2) incluye los siguientes campos y secciones:

- Encabezado:** Logotipo de RICAP y título "Limpieza y desinfección de áreas de producción".
- Información General:** Fecha de emisión (17/04/2024), fecha de revisión (11/01/2024), y número de versión (01).
- Identificación:** Nombre del área (Meatbox), número de lote (1859), y fecha de ejecución (06/04/2024).
- Responsables:** Campos para el responsable de la limpieza y el responsable de la desinfección.
- Procedimientos:** Sección para detallar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Registro de Ejecución:** Tabla con 12 columnas para registrar la ejecución de cada punto de control.
- Observaciones:** Espacio para registrar cualquier observación durante el proceso.
- Signaturas:** Firmas de los responsables de la limpieza y desinfección.

Foto 2

Este formulario de limpieza y desinfección de equipos de alimentos fortificados (Foto 3) incluye los siguientes campos y secciones:

- Encabezado:** Logotipo de RICAP y título "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE ALIMENTOS FORTIFICADOS".
- Información General:** Fecha de emisión (17/04/2024), fecha de revisión (11/01/2024), y número de versión (01).
- Identificación:** Nombre del equipo (Meatbox), número de lote (1859), y fecha de ejecución (06/04/2024).
- Responsables:** Campos para el responsable de la limpieza y el responsable de la desinfección.
- Procedimientos:** Sección para detallar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Registro de Ejecución:** Tabla con 12 columnas para registrar la ejecución de cada punto de control.
- Observaciones:** Espacio para registrar cualquier observación durante el proceso.
- Signaturas:** Firmas de los responsables de la limpieza y desinfección.

Foto 3

Este formulario de limpieza y desinfección de equipos de alimentos fortificados (Foto 4) incluye los siguientes campos y secciones:

- Encabezado:** Logotipo de RICAP y título "LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE ALIMENTOS FORTIFICADOS".
- Información General:** Fecha de emisión (17/04/2024), fecha de revisión (11/01/2024), y número de versión (01).
- Identificación:** Nombre del equipo (Meatbox), número de lote (1859), y fecha de ejecución (06/04/2024).
- Responsables:** Campos para el responsable de la limpieza y el responsable de la desinfección.
- Procedimientos:** Sección para detallar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Registro de Ejecución:** Tabla con 12 columnas para registrar la ejecución de cada punto de control.
- Observaciones:** Espacio para registrar cualquier observación durante el proceso.
- Signaturas:** Firmas de los responsables de la limpieza y desinfección.

Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8



Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12



Foto 13

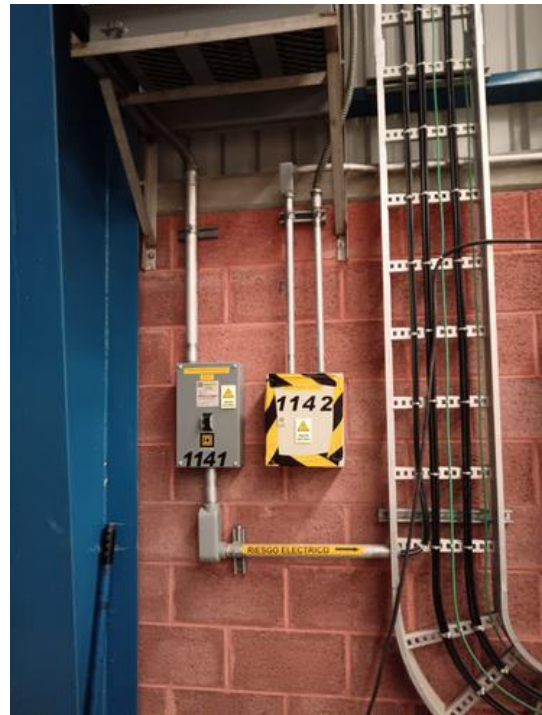


Foto 14



Foto 15



Foto 16



Foto 17



Foto 18



Foto 19



Foto 20



Foto 21



Foto 22



Foto 23



Foto 24

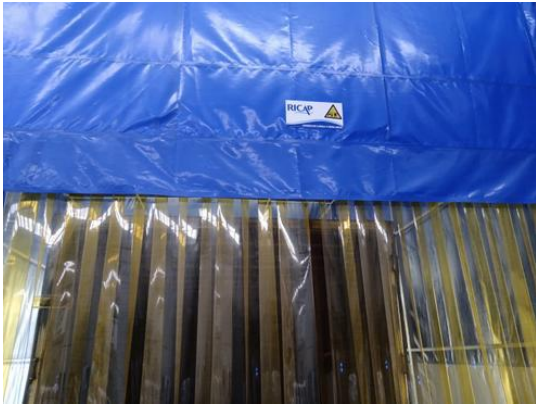


Foto 25



Foto 26



Foto 27



Foto 28

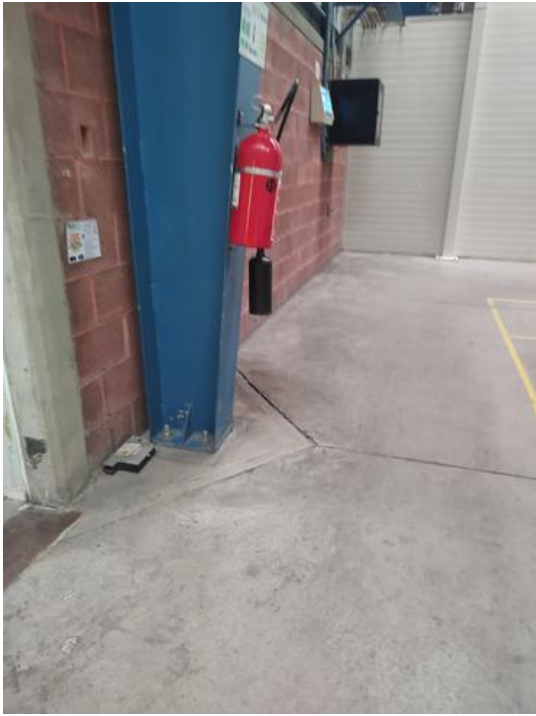


Foto 29



Foto 30



Foto 31

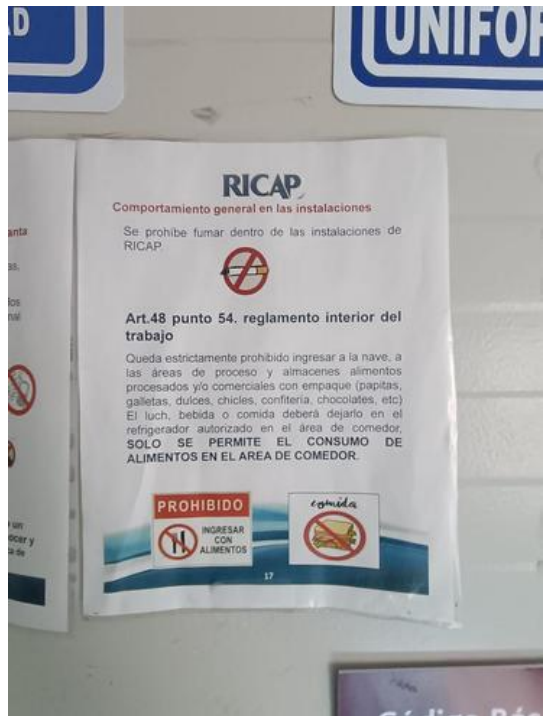


Foto 32



Foto 33



Foto 34



Foto 35

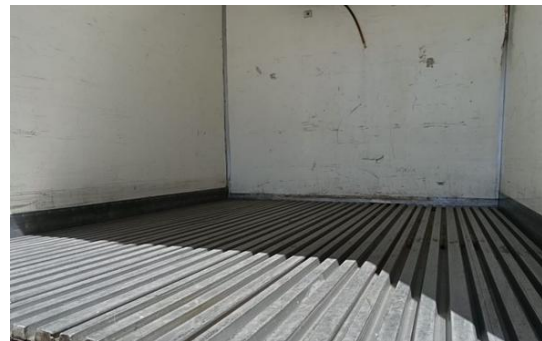


Foto 36



Foto 37



Foto 38

File summary

[MANUAL DE CALIDAD-2.pdf](#)

[AVISO DE FUNCIONAMIENTO FOOD 02-02-2024.pdf](#)

[03 24 Const RICAP.pdf](#)

[BRUDIFARMA.pdf](#)

[FO-PR-60 LAY OUT AF.pdf](#)

[PR-PR-01 PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN.pdf](#)

[CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DOCUMENTALES.pdf](#)

[Reforzamiento en llenado de registros FO-GI-30.pdf](#)

[licencia sanitaria PCS FUMIGACIONES.pdf](#)

[Reporte de servicio 10433_07-03-2024--.pdf](#)

[UNIDAD SAVEIRO GH-8844-C.pdf](#)

[CALENDARIO DE SERVICIOS RICAP 2024 ---.pdf](#)

[Producto no conforme-.pdf](#)

[Hoja de inspeccion PNC FO-GC-03.pdf](#)

[PEPS.pdf](#)

[IT-PR-40 LIMPIEZA DE EQUIPOS.pdf](#)

[IT-PR-46 Instructivo limpieza taponadora.pdf](#)

[IT-PR-47 Limpieza llenadora.pdf](#)

[IT-PR-51 INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA MANUAL DE AUTOCLAVE.pdf](#)

[IT-DI-02 INSTRUCTIVO PARA LA LIMPIEZA Y NEBULIZACION DE UNIDADES.pdf](#)

[FO-PR-50 PROGRAMA MAESTRO LIMPIEZA AREAS.pdf](#)

[FO-PR-51 PROGRAMA MAESTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS \(2\).pdf](#)

[Plan anual de capacitación.pdf](#)

[Lista de capacitación del personal.pdf](#)

[Evaluación de capacitación.pdf](#)

[1. LISTADO DE EXTINTORES.pdf](#)

[Procedimiento de trazabilidad.pdf](#)

[Ejercicio de retiro.pdf](#)

[FO-MI-03 Cronograma Mantenimiento.pdf](#)

[FO-MI-07 Homogeneizador A.F..pdf](#)

[4. PROTOCOLO DE INGRESO visitas y accesos restringidos.pdf](#)

[EVALUACION DE COMPETENCIAS LABORALES Y DNC.pdf](#)

[FO-RH-01 PERFIL DE PUESTO AUXILIAR DE PRODUCCIÓN.pdf](#)

[FO-RH-25 ORGANIGRAMA GENERAL MARZO 2024.pdf](#)

[5. FO-SH-01 PROGRAMA DE SALUD.pdf](#)

[BRUDIFARMA.pdf](#)

[NOTA EMBARQUE.pdf](#)