



P.F. SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS - Gpo. Nutracéutico

Completada

| | | | |
|-------------------|--------------------|----------------------------|---|
| Puntuación | 109 / 110 (99.09%) | 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: 28/02/2024 10:14 AM -06

Selecciona el nombre de tu empresa: Grupo Nutracéutico Orgánica

Nombre de quien realiza: Araceli Santamaria Pacheco

Índice de contenidos

| | |
|--|-----------|
| A. Sistema de Gestión de Calidad - 2 / 2 (100%) | 3 |
| B. Control documental - 43 / 44 (97.73%) | 4 |
| Documentación Legal - 6 / 6 (100%) | 4 |
| Documentación Técnica - 37 / 38 (97.37%) | 4 |
| C. Instalaciones y equipo - 42 / 42 (100%) | 8 |
| D. Personal - 12 / 12 (100%) | 14 |
| E. Almacenamiento y transporte - 8 / 8 (100%) | 15 |
| F. Destrucción de los productos caducos o deteriorados - 2 / 2 (100%) | 17 |
| Resumen de los archivos multimedia | 18 |
| | 31 |

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 - INDICE

[SISTEMA DE CALIDAD INDICE.pdf](#)

| | |
|---|------------------|
| B. Control documental | 43 / 44 (97.73%) |
| 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 GNO.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>Constancia de Situación Fiscal Sep 2023.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>FACTURA COMPRA CAPSUGEL A00031674.pdf</p> | Cumple |
| Documentación Técnica | 37 / 38 (97.37%) |
| <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>DIAGRAMA DE FLUJO.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>PNO.pdf</p> | Cumple |
| <p>Existen especificaciones vigentes para el análisis de materias primas, producto terminado y material de envase y/o empaque. NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de las especificaciones o cualidades del atributo a ser evaluado de la MP, PT y material de empaque.</p> <p>ESPECIFICACION DE ANALISIS DE INSUMOS.pdf</p> | Cumple |
| Se cuenta con certificados de calidad para cada materia | Cumple |

prima, producto terminado y material de empaque y/o envase.

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de los certificados de calidad, registros o reportes de la MP, PT y material de empaque.

[CERTIFICADOS.pdf](#)

Se cuenta con los procedimientos/métodos de fabricación de las fases de producción

NOTA: En caso de cumplimiento o parcial adjuntar un ejemplo como evidencia de las instrucciones de fabricación de los productos

[PROCEDIMIENTO DE FABRICACION.pdf](#)

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

[BPM DE DOCUMENTACION20240228_12285646.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.pdf](#)

Se cuenta con un programa de control de plagas.

NOTA: adjuntar evidencia del programa de control de plagas que incluya calendarización y frecuencia.

[PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.pdf](#)

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

[REPORTE DE RECHAZO.pdf](#)

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

[KARDEX.pdf](#)

[LOTES.pdf](#)

Se cuenta con un procedimiento específico para la limpieza de instalaciones, equipos y transporte.

Cumple

Cumple

Cumple

Cumple

Cumple

Cumple

Cumple

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia de la vigencia y cuadro de firmas del procedimiento de limpieza

[LIMPIEZA..pdf](#)

**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**

[PROGRAMA Y REGISTRO DE LIMPIEZA.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**

[CAPACITACION.pdf](#)

La capacitación incluye las Buenas Prácticas de Higiene.

SE APLICA EL CURSO BUENAS PRACTICAS 2 VECES AL AÑO, AQUI SE ADJUNTA LA EVALUACION DE ABRIL Y SE APLICO EL OTRO CURSO EN SEPTIEMBRE, SE ANEXA LA HOJA 2 DE EDITH PEÑA QUE CORRESPONDE AL CALENDARIO DE CAPACITACION 2023 (CANCELADO X SER 2023.)

[BUENAS PRACTICAS.pdf](#)

[BUENAS PRACTICAS 2.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**

[EXTINTORES.pdf](#)

**Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.), deben estar en buenas condiciones para evitar desviaciones de los patrones de operación.
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del programa de mantenimiento y calibración de instrumentos y equipos, así como 3 certificados de calibración**

[CERTIFICADOS DE CALIBRACION.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.**

[RETIRO DE PRODUCTO.pdf](#)

Cuentan con un Sistema HACCP

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia del plan HACCP

[HACCP.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

Parcial

NO SE CUENTA CON DIRECCION COMPLETA NI RAZON SOCIAL EN EL PORTON, SE TOMARA EN CUENTA SU OBSERVACION.



Foto 1

C. Instalaciones y equipo

42 / 42 (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 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6

Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.

NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica de las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., que se encuentren dentro del área de producción.

Cumple



Foto 7



Foto 8

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 9



Foto 10



Foto 11

Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de rotura o estallido deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.

NOTA: adjuntar evidencia de las protecciones en focos y lámparas

Cumple

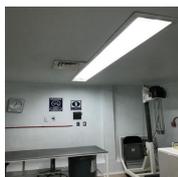


Foto 12



Foto 13

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

[MANTENIMIENTO.pdf](#)

Cumple

Las áreas para fabricación y de almacenamiento de los insumos para la salud se encuentran debidamente identificadas y en condiciones adecuadas de limpieza y mantenimiento (libres de basura y polvo)

NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica de la identificación de áreas de fabricación y almacenamiento de los insumos para la salud limpias

Cumple



Foto 14



Foto 15



Foto 16



Foto 17

Se debe contar con estaciones de lavado o de desinfección para el personal, accesibles al área de producción; podrán ser de accionamiento manual y deben estar equipadas con agua,

jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y/o depósito para toallas con tapa oscilante o con acción de pedal.

NOTA: adjuntar evidencia fotográfica de las estaciones de lavado o desinfección del personal

Cumple



Foto 18

Se cuenta con áreas separadas e identificadas para cada una de las fases de operación.

NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de la separación de áreas y su identificación

Cumple



Foto 19

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

N/A

Existe un área exclusiva para productos rechazados
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de productos rechazados

Cumple



Foto 20

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

N/A

Cuentan con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción
NOTA: Adjuntar evidencia fotográfica del área de residuos

Cumple



Foto 21

Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:
a) Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático.
b) Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;
c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.
NOTA: en caso de cumplimiento o parcial adjuntar evidencia fotográfica de los servicios sanitarios y los rótulos promoviendo la higiene personal

Cumple

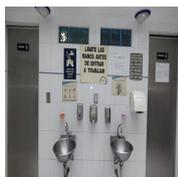


Foto 22



Foto 23



Foto 24

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 25



Foto 26

Cumple

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 27



Foto 28



Foto 29

Cumple

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



Foto 30

Cumple

Se cuenta con un área de pesado de materias primas separadas y diseñadas para este fin

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia fotográfica del área de pesado

Cumple



Foto 31

EL equipo de fabricación está diseñado y localizado para el uso propuesto y evita riesgos de contaminación
NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los equipos utilizados en la fabricación

Cumple



Foto 32



Foto 33



Foto 34



Foto 35

Se cuenta con ventilación suficiente que impida el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo
NOTA: Adjuntar evidencia de los sistemas de ventilación

Cumple



Foto 36



Foto 37

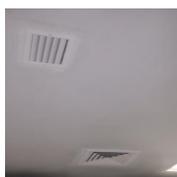


Foto 38



Foto 39



Foto 40

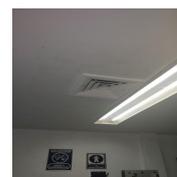


Foto 41

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

Cumple



Foto 42

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

Cumple



Foto 43



Foto 44



Foto 45

[EXTINTORES.pdf](#)

[EXTINTORES.pdf](#)

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



Foto 46

Cumple

El área de control de calidad está separada físicamente de las áreas de producción y almacenamiento
NOTA: En caso de cumplimiento evidencia fotográfica del área de control de calidad



Foto 47

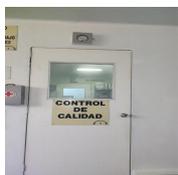


Foto 48



Foto 49

Cumple

D. Personal

12 / 12 (100%)

Existen registros del control de las fases de producción, así como de información que permita identificar a la persona que realizó la medición y está involucrado en la fabricación del producto en todas sus etapas

NOTA: en caso de cumplimiento adjuntar evidencia de los registros de control realizados en las fases de producción

[FASES DE PRODUCCION.pdf](#)

Cumple

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

[CURSO INDUCCION AL PUESTO.pdf](#)

Cumple

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

[FUNCION DE PUESTOS.pdf](#)

Cumple

Cuenta con un organigrama del personal de la compañía

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar Organigrama autorizado y vigente (documento escaneado)

[ORGANIGRAMA.pdf](#)

Cumple

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

[EXAMEN MEDICO.pdf](#)

Cumple

La indumentaria del personal es adecuada conforme a sus actividades y se observa limpia; está restringido el uso de joyas y cosméticos dentro de las áreas de fabricación

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar portada del procedimiento para ingreso a las áreas y su vigencia

Cumple



Foto 50

E. Almacenamiento y transporte

8 / 8 (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 51



Foto 52



Foto 53

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 54

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

Cumple

[RASTREO.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 TANTO TERMINADOS COMO EN PROCESO SE COLOCAN EN TARIMAS.



Foto 55

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

N/A

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

N/A

F. Destrucción de los productos caducos o deteriorados

2 / 2 (100%)

Conservan el manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos o producto no conforme destruidos durante por lo menos 5 años

NOTA: En caso de cumplimiento adjuntar manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos o producto no conforme, así como los certificados de destrucción

Cumple

[RESIDUOS PELIGROSOS.pdf](#)

Resumen de los archivos multimedia



Foto 1



Foto 2



Foto 3



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

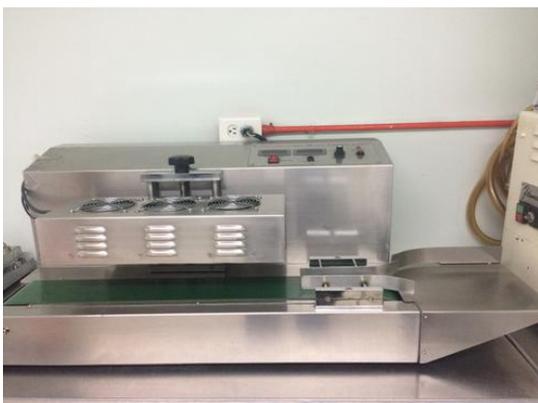


Foto 35



Foto 36



Foto 37

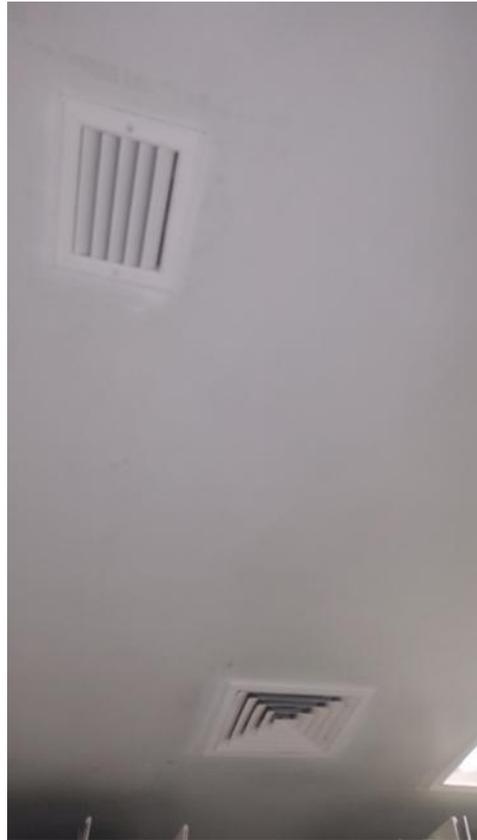


Foto 38



Foto 39



Foto 40



Foto 41



Foto 42



Foto 43



Foto 44



Foto 45



Foto 46



Foto 47



Foto 48



Foto 49



Foto 50



Foto 51



Foto 52



Foto 53



Foto 54



Foto 55

[SISTEMA DE CALIDAD INDICE.pdf](#)
[Aviso de funcionamiento GNO.pdf](#)
[Constancia de Situación Fiscal Sep 2023.pdf](#)
[FACTURA COMPRA CAPSUGEL A00031674.pdf](#)
[DIAGRAMA DE FLUJO.pdf](#)
[PNO.pdf](#)
[ESPECIFICACION DE ANALISIS DE INSUMOS.pdf](#)
[CERTIFICADOS.pdf](#)
[PROCEDIMIENTO DE FABRICACION.pdf](#)
[BPM DE DOCUMENTACION20240228_12285646.pdf](#)
[LICENCIA SANITARIA.pdf](#)
[PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.pdf](#)
[REPORTE DE RECHAZO.pdf](#)
[KARDEX.pdf](#)
[LOTES.pdf](#)
[LIMPIEZA..pdf](#)
[PROGRAMA Y REGISTRO DE LIMPIEZA.pdf](#)
[CAPACITACION.pdf](#)
[BUENAS PRACTICAS.pdf](#)
[BUENAS PRACTICAS 2.pdf](#)
[EXTINTORES.pdf](#)
[CERTIFICADOS DE CALIBRACION.pdf](#)
[RETIRO DE PRODUCTO.pdf](#)
[HACCP.pdf](#)
[MANTENIMIENTO.pdf](#)
[EXTINTORES.pdf](#)
[EXTINTORES.pdf](#)
[FASES DE PRODUCCION.pdf](#)
[CURSO INDUCCION AL PUESTO.pdf](#)
[FUNCION DE PUESTOS.pdf](#)
[ORGANIGRAMA.pdf](#)
[EXAMEN MEDICO.pdf](#)
[RASTREO.pdf](#)
[RESIDUOS PELIGROSOS.pdf](#)