

Instalaciones y Ambiente

FSKN 2

GFSI Nivel Básico

- La organización debe asegurar de mantener el sitio o instalación de modo de prevenir contaminación y permitir la producción de productos inocuos.



Criteria

- Location
- Maintenance of the surroundings
- Design and disposition
- Construction
- Maintenance of the installations
- Windows and doors
- Illumination



Ubicación



- Las actividades de los negocios locales, no deben afectar ni la inocuidad ni la calidad de los productos.
 - Polvo
 - Humo
 - Olores
 - Componentes volátiles
 - Drenajes compartidos
 - Atracción de plagas

Mantenimiento de los alrededores



- Equipamiento apropiadamente almacenado, remover desperdicios y basura, cortar maleza o pasto en las áreas inmediatamente aledañas a la planta.
- Mantenimiento de caminos, patios y estacionamientos.
- Proveer de un drenaje adecuado.
- Deberán operar sistemas de tratamiento y disposición de desechos de tal forma de no constituir una fuente de contaminación.

Diseño y Disposición

- Proveer espacio suficiente para la ubicación del equipamiento y material para almacenaje de modo de facilitar los mantenimientos y las operaciones sanitarias.
- Es altamente deseable un punto único de entrada.
- Proveer de un número adecuado de instalaciones de lavamanos en las entradas de las áreas de proceso y en ubicaciones estratégicas.
- Los baños deben ser adecuados y ser rápidamente accesibles.
- El suministro de agua debe ser suficiente y desde una fuente de agua adecuada.
- Las cañerías deben ser de tamaño y diseño apropiado.
- Tomar precauciones para reducir una potencial contaminación de los alimentos tanto en el contacto con las superficies como con los materiales de envasado y embalaje.
 - Controles adecuados de inocuidad alimentaria y prácticas de operaciones.
 - Diseño efectivo- separación física, operaciones separadas por ubicación, tiempo, divisiones, flujo de aire, sistemas adjuntos.

Construcción



- Las instalaciones se deben construir de materiales apropiados y que su diseño de muros, cielos/techos y suelo permitan la limpieza adecuada.
- Que el goteo o la condensación, los ductos o tubería no contaminen los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos o los materiales de empaque de los alimentos.
- Proveer la adecuada ventilación para minimizar olores y vapores de manera de prevenir la contaminación de los alimentos.
- Proveer la protección adecuada u otro tipo de protección en contra de las plagas como insectos voladores, roedores y aves.

Construcción



- Equipamiento se debe diseñar para permitir su adecuada limpieza, y este se debe mantener apropiadamente.
- Las superficies en contacto con los alimentos deben ser resistentes a la corrosión y deben ser fabricados de materiales no tóxicos.
- Las superficies en contacto con los alimentos deben ser sólidas, durables y de fácil limpieza, mantención y desinfección.
- Las juntas en contacto con los alimentos deben estar adheridas cuidadosamente o ser mantenidas para minimizar la acumulación de partículas de polvo, suciedad y materia orgánica.

Mantimiento de las instalaciones



- Edificios, instalaciones y otras ubicaciones físicas se deben mantener en condiciones higiénicas y en buen estado.
- Las detecciones y pruebas se deben implementar para prevenir la entrada de plagas.
- Los edificios y la fabricación de los edificios se deben limpiar regularmente.

Almacenaje



- El almacenaje de materias primas y productos terminados se debe realizar bajo condiciones que protejan los alimentos en de contaminación física, química o de alergenos, así también como del deterioro de los alimentos o su envase.
- Almacenaje = Alto riesgo
- El procedimiento de transporte de carga se debe controlar.

Desechos

- Almacenamiento de desechos en contenedores completamente cerrados y segregados de cualquier área de procesamiento de almacenaje.
- Se debe implementar un procedimiento de remoción de desechos.
- Protección en contra de plagas tales como roedores y insectos voladores.



Ventanas y Puertas



- Puntos vulnerables de entrada de plagas y posibles contaminantes.
- Detecciones o pruebas en puertas y ventanas.
- Vidrio de ventanas presenta un punto de posible contaminación seria.
- Se debe implementar un procedimiento de cierre de puertas.

Iluminación



- Intensidad de la iluminación adecuada para el correcto desempeño de las funciones todo el tiempo.
- El correcto color de la luz es importante para los procesos de inspección.
- Considerar la iluminación dentro de las áreas de almacenaje.
- Poner atención en los procesos de mantenimiento de la iluminación.

Monitoreo



- Inspecciones regulares en el sitio y la instalación es de vital importancia.
- Se deben tomar acciones correctivas tan pronto sea posible.
- Transmitir el conocimiento de la normas necesario a sus colegas y fomentar la información.

License to Reuse



- © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.