

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERÍA



**“PROPUESTA DE MEJORA EN LA IMPLEMENTACION DE
GESTION DE CALIDAD EN UN ALMACEN DE CONSERVAS”**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TÍTULO DE INGENIERO PESQUERO**

CINTHIA MARITZA ESPINOZA RAFAEL

LIMA – PERÚ

2024

**La UNALM es titular de los derechos patrimoniales de la presente investigación
(Art.24 - Reglamento de Propiedad Intelectual)**

PROPUESTA DE MEJORA EN LA IMPLEMENTACION DE GESTION DE CALIDAD EN UN ALMACEN DE CONSERVAS

INFORME DE ORIGINALIDAD

11%

INDÍCE DE SIMILITUD

11%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

ENCONTRAR COINCIDENCIAS CON TODAS LAS FUENTES (SOLO SE IMPRIMIRÁ LA FUENTE SELECCIONADA)

1%

★ renati.sunedu.gob.pe

Fuente de Internet

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 10 words

Excluir bibliografía

Activo

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERÍA

“PROPUESTA DE MEJORA EN LA IMPLEMENTACION DE GESTION DE CALIDAD EN UN ALMACEN DE CONSERVAS”

Presentada por:

Cinthia Maritza Espinoza Rafael

Trabajo de suficiencia profesional para optar el título de:

INGENIERO PESQUERO

Sustentada y aprobada por el siguiente jurado:

M. Agric. Raúl Del Carmen Porturas Olaechea
Presidente

Ing. Nancy Martínez Ordipola
Miembro

Mg. Adm. Fredy Mauro Crispín Sánchez
Miembro

Dr. Jose Miguel Alemán Polo
Asesor

Lima-Perú

2024

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por haberme otorgado una familia maravillosa.

A mis padres Alexander y Julia, a mis hermanos Carmen, Edgar y Dayanna por toda la paciencia y la comprensión durante todo el proceso.

A mis profesores de la facultad de pesquería por toda la enseñanza impartida, a mi asesor el Dr. José Alemán por la paciencia y la guía, a mis amigos por su apoyo durante toda la etapa, en especial a Jackeline Valqui por todo su apoyo y por haberme brindado su amistad en todo este tiempo.

INDICE GENERAL

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Objetivos.....	2
II. REVISIÓN DE LITERATURA	3
2.1. Conservas.....	3
2.2. Clasificación de conservas.....	3
2.2.1. Según el tipo de proceso:.....	3
2.2.2. Según el tipo de presentación:	3
2.3. Calidad y Gestión de Calidad	4
2.4. Condiciones higiénico-sanitarias para el almacenamiento de conservas de pescado. 4	
2.4.1. Requerimientos sanitarios de diseño construcción y equipamiento que debe cumplir todo almacén de mercancía.	4
III. DESARROLLO DE TRABAJO	7
3.1. Ubicación.....	7
3.2. Capacidad de almacenamiento	7
3.3. Materiales para utilizar	7
3.3.1. Documentos legales.....	7
3.3.2. Formatos internos	7
3.4. Descripción de la metodología	9
3.4.1. Evaluación de cumplimiento de condiciones de almacenamiento	9
3.4.2. Descripción del flujo de operaciones actual realizadas en el almacén de conservas	18
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	26
4.1. Diagnóstico de la situación actual del almacén de conservas	26
4.2. Elaboración e implementación de procedimientos.....	27

4.2.1. Modificación de procedimientos y registros	27
4.2.2. Implementación de procedimientos y registros	46
4.3. Identificación de flujo de procesos del almacén.....	75
V. CONCLUSIONES	82
VI. RECOMENDACIONES	83
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	84
VIII. ANEXOS	86

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Registro de inspección del área de almacenamiento	11
Tabla 2: Registro de control de higiene y conducta del personal	15
Tabla 3: Formato de Check List - Evaluación de condiciones de las instalaciones	20
Tabla 4: Registro de control de limpieza y BPA de las instalaciones en el almacén	31
Tabla 5: Formato de cumplimiento	32
Tabla 6: Propuesta de registro de control de higiene y conducta del personal.....	36
Tabla 7: Formato de evaluación de cumplimiento	37
Tabla 8: Plan de verificación de higiene y limpieza.....	39
Tabla 9: Registro de control de roedores.....	44
Tabla 10: Registro de control de fumigación	45
Tabla 11:Registro de control de cloro residual.....	52
Tabla 12:Registro de recepción de producto	55
Tabla 13: Formato de trazabilidad.....	58
Tabla 14:Registro de control de gestión de muestras de producto	63
Tabla 15: Check List - evaluación de condiciones de las instalaciones después de la implementación.....	70
Tabla 16:Registro de conservas al sistema manejado por el área de almacén.	80

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Certificado De Servicio De Control De Plagas.....	17
Figura 2: Flujo de operaciones actual realizadas en el almacén de conservas	18
Figura 3: Diagrama de la espina de pescado de Ishikawa	26
Figura 4: Informe de inspección de contenedor y muestreo de conservas de pescado	69
Figura 5: Propuesta de mejora del flujo de operaciones realizadas en el almacén de conservas	75
Figura 6: Packing – List de producto (conservas de atún)	76
Figura 7: Certificado de internamiento del producto (conservas de atún)	77
Figura 8: Etiqueta que se coloca en las paletas	79

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo realizar la implementación y adición de procedimientos, manuales de Higiene y Saneamiento y Buenas Prácticas de almacenamiento necesarios para almacenar de conservas de pescado en un almacén de acuerdo con el Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas (DS 020-2022-PRODUCE), el cual establece estándares de calidad claros para que el área destinada al almacenamiento de conservas de pescado preserve la calidad y la inocuidad de las mismas.

Se realizó una evaluación inicial de los documentos existentes de las prácticas de los estándares, lo cual fue muy útil para identificar las mejoras y riesgos potenciales para conservas la calidad de las conservar de pescado a la fecha.

Al mismo tiempo se estableció la necesidad de documentar un plan de muestreo aleatorio, procedimientos y registros tales como: Procedimiento de producto no conforme, procedimiento de trazabilidad y formato de trazabilidad, procedimiento de recoleta, procedimiento de liberación de producto, procedimiento de coordinación de muestreo, procedimiento de muestreo e identificación de producto, registros de control de plagas, registro de control de cloro del agua. , los cuales se desarrollan en el presente trabajo están alineados con lo establecido en el DS 020-2022-PRODUCE para prevenir así la contaminación en las conservas de pescado almacenadas.

Palabra clave: Buenas Prácticas De Almacenamiento, Higiene y Saneamiento, Inocuidad, Calidad.

ABSTRACT

The objective of this work was to implement and add procedures, hygiene and sanitation manuals and good storage practices necessary to store canned fish in a warehouse in accordance with the Sanitary Standard for Fishing and Aquaculture Activities (DS 020-2022-PRODUCE), which establishes clear quality standards for the storage area to preserve the quality and safety of canned fish.

An initial assessment of existing documents on standards practices was carried out, which was very useful to identify potential improvements and risks to preserve the quality of canned fish to date.

At the same time, it was established the need to document random sampling plan, procedures, and records such as: Non-conforming product procedure, traceability procedure and traceability format, collection procedure, product release procedure, sampling coordination procedure, product sampling and identification procedure, pest control records, water chlorine control record. These are developed in the present work, which are aligned with the provisions of the DS 020-2022-PRODUCE to prevent contamination of canned fish in storage.

Keyword: Good Storage Practices, Hygiene and Sanitation, Safety, Quality.

I. INTRODUCCIÓN

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), es la entidad del estado que se encarga de la supervisión y fiscalización en las operaciones realizadas en las empresas que brindan el servicio de almacenamiento, a partir de la habilitación de espacios destinados para el almacenamiento de conservas de recursos hidrobiológicos, con la finalidad de garantizar la transparencia durante el desarrollo de sus actividades (SANIPES, 2015). Por ello, diversas empresas dedicadas al servicio de almacenamiento de conservas buscan garantizar el cumplimiento de los requisitos y especificaciones técnicas con respecto a la calidad e inocuidad del producto.

La Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas DS 020-2022-PRODUCE, sirve como herramienta para realizar la inspección y saber los requisitos necesarios que deben cumplir los espacios destinados al almacenamiento de productos pesqueros, estableciendo lineamientos a considerar. La adecuada aplicación de esta norma asegura que el producto no sufra cambio y/o alteración que influya en su inocuidad. Así mismo hace referencia que al presentarse un mal manejo de los requerimientos sanitarios generales para el almacenamiento de mercancías, el producto se vería afectado y no podría ser comercializado, por ello se establece que los ambientes deben encontrarse limpios, frescos y libre de polvo u otros contaminantes que pueden afectar la inocuidad del producto (Ministerio de Producción, 2022)

El desarrollo del presente trabajo se basará en la aplicación de la experiencia adquirida desempeñando la función de Supervisora en el área de aseguramiento de la calidad en una empresa del rubro de almacenamiento de productos alimentarios. Tomando en cuenta los aspectos y requisitos, el centro de almacenamiento debe contar con la infraestructura y el manejo en la gestión de calidad necesarios para que el producto se almacene de acuerdo con la norma.

Por consiguiente, diversas empresas dedicadas al servicio de almacenamiento de conservas buscan garantizar el cumplimiento de los requisitos y especificaciones técnicas con respecto a la calidad e inocuidad del producto.

Por ello, el presente trabajo de investigación realizará la descripción y evaluación de flujo de operaciones, teniendo en cuenta el cumplimiento de las normativas con el fin de evaluar las condiciones de almacenamiento y garantizar al cliente un producto almacenado con inocuidad.

1.1. Objetivos

El objetivo general fue mejorar el sistema de gestión de la calidad aplicado en un almacén de recursos hidrobiológicos en conserva.

Los objetivos específicos fueron:

- Realizar diagnóstico de la situación actual del almacén (Check List) y determinar el porcentaje de cumplimiento de los requerimientos de la D.S. 020-2022-PRODUCE.
- Identificar el flujo de proceso del almacén determinando parámetros de control de calidad de acuerdo con los requerimientos de la D.S. 020-2022-PRODUCE.
- Elaborar procedimientos de acuerdo con el flujo de operaciones del almacén que influyen en la calidad e inocuidad del almacén de conservas de pescado de acuerdo con el D.S. 020-2022-PRODUCE.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. Conservas

Las conservas son productos que se almacenan a largo plazo en recipientes sellados hechos de metal, materiales flexibles o vidrio, en el proceso de fabricación principalmente se realiza mediante tratamiento térmico cuyo efecto es frenar, destruir o impedir el crecimiento de microorganismos presentes en la materia prima y bloquear su descomposición. El calor impide el desarrollo de gérmenes del proceso de putrefacción, así como microorganismos patógenos y tóxicos logrando que el producto sea inocuo para los consumidores frente a problemas de salud. (Murray, 2001 citado en Cruz, 2019, p.18).

2.2. Clasificación de conservas

2.2.1. Según el tipo de proceso:

a. conservas envasadas en crudo:

El proceso se lleva a cabo cuando el pescado es trozado y envasado en crudo, dicho proceso comienza con el escamado, descabezado, y eviscerado, para después ser cocido en el interior del envase, el tiempo del proceso es determinado de acuerdo con el tamaño o peso del envase. (Navarrete, 2010).

b. conservas envasadas en cocido:

El proceso se lleva a cabo cuando el pescado es cocido, enfriado y fileteado sin piel. Al pescado cocido se le retira la piel, vísceras, cabeza, cola, y musculo oscuro antes del envasado (Navarrete, 2010).

2.2.2. Según el tipo de presentación:

Según Navarrete, 2010 la presentación de conservas se clasifica en:

- **Filete:** Porción longitudinal de la materia prima de tamaño y forma irregular, separados del cuerpo mediante cortes de forma paralela a la espina dorsal, para facilitar su envasado.

- **Lomitos:** Porción de filetes dorsales de pescado sin piel, espinas, carne oscura y sangre. Se realiza el envasado de forma horizontal y ordenado.
- **Solido:** Porción de pescado cortado en segmentos de forma transversal y colocados en el envase de forma paralela al fondo de este.
- **Trozos:** Porción de musculo de pescado de aproximadamente 1.4 cm manteniendo la estructura original del musculo.
- **Trocitos:** Porción de musculo de pescado más pequeñas que la presentación en trozos, así mismo se mantiene la forma original del musculo.
- **Grated o desmenuzado:** Mezcla de porciones de pescado diminutas reducidas en forma homogénea. Deben pasar a través de un tamiz de 12.7 mm

2.3. Calidad y Gestión de Calidad

La calidad en una organización se basa en las actividades que se coordinan para dirigir y controlar dicha organización. (INDECOPI, 2007).

La gestión de calidad es la manera de mejorar de forma constante el desempeño de una organización en todos los niveles funcionales y operacionales, empleando el capital disponible y recursos humanos. (Brocka y Brocka, 1994).

2.4. Condiciones higiénico-sanitarias para el almacenamiento de conservas de pescado

Para poder tener un ambiente apropiado para realizar el almacenamiento de conservas de pescado se debe tomar en cuenta lo requerimientos sanitarios.

2.4.1. Requerimientos sanitarios de diseño construcción y equipamiento que debe cumplir todo almacén de mercancía.

Para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados, el establecimiento debe implementar un programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) el cual es un conjunto de procedimientos aplicados para el almacenamiento de productos alimentarios. El programa de BPA debe contar con registros para su aplicación, evaluación y seguimiento. (Ministerio de Salud, 2015).

El art.104 del DS 020-2022-PRODUCE, menciona los siguientes requerimientos generales para un almacén

- **Exclusividad**

Las instalaciones que son destinadas a almacenar productos alimentarios deben ser exclusiva.

- **Ubicación**

La ubicación debe garantizar que no haya riesgo de contaminación de los productos almacenados (por ejemplo, zona de acopio de residuos lejos de la zona de almacenamiento).

La ubicación debe tener acceso al suministro de agua limpia, así también a la adecuada eliminación de residuos.

- **Estructura**

La instalación debe garantizar la protección del producto almacenados de contaminación externa, ya que esta debe ser construida en lugares que prevengan riesgos de contaminación como: acceso a roedores o plagas, zona de riesgo por humedad, filtración de agua o inundaciones.

Los alrededores y vías de acceso del almacén deben estar pavimentadas y libres de maleza o acumulación de desperdicios que pueda significar la propagación o refugio de plagas, así también el almacén debe facilitar la limpieza y mantenimiento de la estructura y acabados tales como:

- **Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas**

El almacén debe tener pisos, paredes, ventanas y puertas contruidos de material fácil de limpiar y desinfectar, deben ser contruidos de material resistente lavables, durables y sin grietas.

La unión entre piso y pared debe redondeadas para facilitar la limpieza y prevenir la acumulación de suciedad (la unión debe ser media caña). Las paredes deben ser suficientemente lisas e impermeables.

Las puertas deben permitir el cierre hermético evitando así el ingreso de plagas y otros animales, así como el ingreso o acumulación de polvo.

- **Protección contra plagas**

El almacén debe contar con mecanismo de prevención y protección ante infestación de plagas u otros animales como: los roedores, pájaros, insectos entre otros. Los mecanismos o equipos deben ser colocados de manera estratégica fuera del almacén, en los alrededores para que no tenga contacto con los productos almacenados.

- **Iluminación**

Las instalaciones del establecimiento deben contar con suficiente iluminación natural o artificial que permitan realizar una buena inspección y limpieza de las instalaciones y productos almacenados, las luminarias deben estar protegidas para que en caso de rotura no se produzcan peligros físicos.

- **Ventilación**

Las conservas necesitan almacenarse a temperatura ambiente. El almacén debe tener buena ventilación que permita mantener de producto almacenado en buenas condiciones de calidad sanitaria e inocuidad. El sistema de ventilación debe proporcionar aire limpio, libre de humo vapor o malos olores y a la vez que impida el ingreso de roedores u otras plagas.

III. DESARROLLO DE TRABAJO

3.1. Ubicación

La propuesta de mejora en la implementación de sistema de gestión de calidad es realizada en el almacén de conservas de la empresa dedicada a la importación de insumos alimentarios y almacenamiento, ubicada en la Av. Republica de Argentina 1915, Cercado de lima.

El desarrollo de la revisión, modificación de los manuales existentes y elaboración de procedimientos, se inicia con la verificación de la documentación con la data existente.

3.2. Capacidad de almacenamiento

El almacén cuenta con amplia zona de almacenamiento de aproximadamente 60.45 metros por 19.5 metros, así mismo puede albergar la cantidad de 956 paletas.

3.3. Materiales para utilizar

3.3.1. Documentos legales

- Resolución Ministerial N° 461- 2007 / MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- DS N° 020-2022-PRODUCE, Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas
- DS N° 034-2008-AG, Reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos.
- DS N°007-98-SA, reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N.º 066-2015-MINSA, Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.

3.3.2. Formatos internos

- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**
 - Procedimientos de Almacenamiento |

- Procedimiento de control de personal (procedimiento existente en el almacén)
 - Procedimiento de control de plagas (procedimiento existente en el almacén)
 - Procedimiento de control de residuos (procedimiento por implementar)
 - Procedimiento de limpieza y desinfección (procedimiento por implementar)
 - Procedimiento de control sanitario del agua (procedimiento por implementar)
- **Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)**
 - Procedimientos de almacenamiento (procedimiento por implementar)
 - Procedimiento de tratamiento de producto no conforme (procedimiento por implementar)
 - Procedimiento de trazabilidad (procedimiento por implementar)
 - Procedimiento de retiro de conservas de pescado (recolecta) (procedimiento por implementar)
 - Procedimiento de liberación y despacho de conservas (procedimiento por implementar)
 - Plan de muestreo de conservas (procedimiento por implementar)
- **Registros**
 - Registro de cloro residual (registro por implementar)
 - Registro de limpieza y desinfección de SS. HH (registro por implementar)
 - Registro de control de limpieza y BPA de las instalaciones del almacén (registro existe en el almacén)
 - Registro de control de plagas (registro por implementar)
 - Registro de higiene y conducta del personal (registro existe en el almacén)
 - Registro de plan de muestreo de conservas (registro por implementar)
 - Registro de control de temperatura y humedad relativa ambiental (registro por implementar)

3.4. Descripción de la metodología

Previo al diagnóstico

Se realizó una reunión con el Área De Calidad, el Área Almacén y Gerencia con el fin de evaluar el avance en las diferentes actividades que se realizan en la empresa.

En dicha reunión se planteó la evaluación del funcionamiento del almacén recientemente destinado al almacenamiento de conservas tomando como base la revisión de procedimientos y registros que se emplean actualmente en el almacén.

- Procedimiento de inspección del área de almacenamiento
- Registro de área de almacenamiento
- Procedimiento de control de personal
- Registro de control de personal
- Procedimiento de control de plagas

3.4.1. Evaluación de cumplimiento de condiciones de almacenamiento

El almacén aplica los siguientes documentos (procedimientos y registros) los cuales son revisados para verificar que estos cumplan con los requerimientos del DS N° 020-2022-PRODUCE.

3.4.1.1. Procedimiento actual de inspección del área destinada para el almacenamiento.

OBJETIVO

Asegurar que mediante la limpieza y orden se elimine el polvo y otros agentes causantes de contaminación y deterioro que afecte al producto.

ALCANCE

Todos los ambientes involucrados en el almacén y alrededores

RESPONSABLES

Personal de limpieza: Responsable de la ejecución del procedimiento.

Supervisora de Calidad: Supervisión de la correcta ejecución del procedimiento.

DESCRIPCION:

Secuencia	Descripción	Documentos Apoyo
1	<p>El presente procedimiento se aplica al programa de limpieza de almacén en el cual se detalla las zonas a limpiar, frecuencia, insumos y materiales a usar y el procedimiento propiamente dicho de la limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de almacén. • Limpieza Rack. • Limpieza de envases de desperdicios. • Limpieza de Servicios Higiénicos. 	
2	<p>El personal encargado de la limpieza ejecuta el programa de limpieza de acuerdo con las frecuencias. Aseguramiento de la calidad supervisa a la semana el cumplimiento del programa de limpieza mediante registro de control.</p>	<p>Registro control de limpieza y BPA de las instalaciones en el almacén. MHS-R-003</p>

Tabla 1: Registro de inspección del área de almacenamiento

REGISTRO INSPECCION DEL AREA DESTINADA AL ALMACENAMIENTO

Edición	1
Fecha de emisión	09.07.2022
Código	MHS-R-003

FECHA:

Frecuencia: 01 veces a la semana

INSTALACIONES	CRITERIOS DE EVALUACION				OBSERVACION	ACCIONES CORRECTIVAS	calificación	
	ESTADO		LIMPIO	SUCIO			A	D
	OPTIMO	DETERIORADO						
ALMACEN								
Áreas externas:								
Estado y limpieza de fachada externa								
Estado y limpieza de puertas								
Estado y limpieza de patio carga y descarga								
Estado y Limpieza del perímetro Externo								
Áreas internas:								
Estado y Limpieza de Rack								
Estado y Limpieza de pisos								
Estado y Limpieza de paredes								
Estado y Limpieza de techos								
Estado y Limpieza de puertas								
Estado y Limpieza en los recipientes de acopio residuos solidos								
Servicios higiénicos operarios	Estado y Limpieza de Duchas							

	Estado y Limpieza de Inodoros								
	Estado y Limpieza de Lavaderos								
	Presencia de papel higiénico.								
	Presencia de jabón desinfectante								
Servicios higiénicos administrativos	Estado y Limpieza de Inodoros								
	Estado y limpieza de lavaderos								
	Presencia de papel higiénico.								
	Presencia de jabón desinfectante								
	Ausencia de plagas								

Realizado por:

√: Aceptado

X: Rechazado

V°B° Jefe de Aseguramiento de la calidad

V°B° Jefe de Almacén

3.4.1.2.Procedimiento de control del personal

Se realizará la verificación del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene.

Se estableció un registro en el cual se verifica el cumplimiento en el almacén actualmente.

OBJETIVO

Asegurar que quienes tienen contacto directo e indirecto con los insumos durante el almacenamiento y despacho mantengan un alto grado de higiene y conducta, lo cual no sea causa de Contaminación al producto.

ALCANCE

Personal de almacén y limpieza

RESPONSABLE:

Aseguramiento de la Calidad.

FRECUENCIA:

veces a la semana

DESCRIPCIÓN

Secuencia	Descripción	Documentos de Apoyo
1	Recursos Humanos se encarga de que todo el personal que tenga contacto directo o indirecto con los insumos, presente un Carné Sanitario como evidencia del buen estado de salud, el cual será renovado anualmente.	Carnet Sanitario
2	Recursos Humanos Cuenta con un reporte de control de enfermedades y accidente del personal.	
3	Como medida de higiene se ha establecido Normas de Higiene y conducta de Personal, las cuales están colocadas en los ambientes de los almacenes.	Instructivo de lavado de manos MHS-I-001

	<p>Como medida de higiene de manos, en los servicios Higiénicos se cuenta con instructivos de lavado de manos.</p> <p>Como medida de Buenas Prácticas de almacenamiento se ha establecido Normas, las cuales están publicadas en las áreas de almacén.</p>	
4	<p>Seguridad proporciona medios adecuados para poder cumplir con las normas establecidas, 2 Juegos de uniformes para su cambio 2 veces a la semana polo y pantalón color plomo, zapatos negros de seguridad.</p>	

Tabla 2: Registro de control de higiene y conducta del personal

REGISTRO DE CONTROL DEL PERSONAL													Edición: 09.07.2022			
													Código: MHS-R-002			
													Versión: 01			
FECHA:			Frecuencia: 01 veces a la Semana				Personal que efectúa la inspección:									
N°	NOMBRE DEL PERSONAL	OCUPACION	HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL								OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	CLASIFICACION			
			Uñas cortas	Manos limpias	Joyas	Rasurado	Uniforme			Accesorios seguridad			Comportamiento	A	D	
							Estado	Limpio	Completo							
												TOTAL				

A: APROBADO D: DESAPROBADO

V°B° JEFE DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

V°B° JEFE DE ALMACEN

3.4.1.3.Procedimiento de control de plagas

OBJETIVO:

Mantener un sistema continuo de control de plagas, fumigación y desratización que aseguren un control eficaz en evitar presencias de plagas que puedan dañar o contaminar la integridad de las conservas.

ALCANCE:

Almacén y alrededores.

RESPONSABLE:

Aseguramiento de calidad

FRECUENCIA:

De acuerdo al programa establecido.

DESCRIPCION:

Secuencia	Descripción	Documentos Apoyo
1	El almacén cuenta con un programa de control de plagas, ejecutado por empresas de servicios en el cual se indica la frecuencia del almacén.	
2	Gestiona un mes antes cotizaciones y procedimientos de ejecución de trabajos de fumigación y desratización las empresas que postulen al servicio.	
3	Una vez seleccionado el proveedor, deberá cumplir con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">- Deberá realizar un monitoreo de cebaderos y trampas.- Deberá realizar el servicio de fumigación cada 6 meses	

	- El proveedor deberá colocar recomendaciones de prevención antes de la fumigación / desratización y después las cuales deberán ser informadas a cada área de trabajo.	
4	Durante el monitoreo de control de plagas efectuado por terceros, siempre es necesario que se esté verificando por Aseguramiento de la Calidad y que se cumplan las recomendaciones expuestas por el proveedor.	

Certificado de servicio brindado



PUNTO ROJO

RUC N° 20507865951
Calle Gamma N° 208 - Urb. Parque Internacional Callao, Callao, Lima
Tel: (01) 7199160 - Cel: 989297269



Management System
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018
www.tuv.com
ID: 9000019022



CERTIFICADO N° 167943

Por el presente certificamos que se han realizado los siguientes servicios de Saneamiento Ambiental:

<input checked="" type="checkbox"/> Desinfección	<input type="checkbox"/> Limpieza y desinfección de reservorios de agua
<input checked="" type="checkbox"/> Desinsectación	<input type="checkbox"/> Limpieza de pozo séptico
<input type="checkbox"/> Desratización	<input type="checkbox"/> Limpieza de trampas de grasa

Cliente: [REDACTED]

Ubicado en: AV. REPUBLICA DE ARGENTINA N°1915 - CENTRO DE LIMA

Giro: IMPORTACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DE INSUMOS PARA LA INDUSTRIA

Área tratada: TODOS LOS AMBIENTES DE ALMACEN, AREAS COMUNES, DUCTOS DE DESAGUE, COMEDOR, OFICINAS, PARIHUELAS.

Fecha de servicio: 14/07/2022 Fecha de próximo tratamiento: 14/01/2023



DIRECTOR TÉCNICO
FERNANDO RUIDIAS VILCA
INGENIERO INDUSTRIAL
C.I.P. N° 237781



RESPONSABLE
LILIANA BENAVIDES R.
PUNTO ROJO SOLUCIONES INTEGRALES SAC









ventas@puntorojo.com.pe
www.puntorojofumigacion.com.pe

ESTE DOCUMENTO ES RECICLABLE

Figura 1: Certificado De Servicio De Control De Plagas

3.4.2. Descripción del flujo de operaciones actual realizadas en el almacén de conservas

En la Figura 2 se muestra el flujo de operaciones actual que se realizan en el almacén de conservas



Figura 2: Flujo de operaciones actual realizadas en el almacén de conservas

- **Recepción**

Los contenedores que contienen el producto (conservas de atún) se dirigen a las instalaciones del almacén, se realiza la apertura del contenedor y con ayuda de estibadores se realiza el paletizado del producto en 7 filas (cada fila con 11 cajas).

- **Inspección**

Se realizan inspecciones visuales de los contenedores al inicio de la descarga del contenedor, mientras se realiza la descarga, así como al final de la descarga de este.

Teniendo en cuenta la revisión del contenedor vacío para constatar si este presenta alguna abertura y posteriormente ser notificada al cliente como un siniestro.

- **Identificación**

Se realizó la identificación del producto recepcionado comparando el PL con el producto físico, si presenta correctamente la fecha de producción, fecha de vencimiento, lote, y presentación de la conserva (filete, trozos, sólido, lomito de atún).

- **Coordinación para el muestreo**

Una vez terminada la inspección de conservas se dará el visto bueno (V°B) para seguir con la programación de muestreo, esta comunicación se realiza a través del correo electrónico que el personal de aseguramiento de la calidad envía a la entidad de apoyo (laboratorio) de SANIPES.

– Una vez realizada la coordinación se procede a la espera de la fecha del muestreo

- **Almacenamiento**

Terminada la inspección realizada por el personal de almacén, así como el de aseguramiento de la calidad se procede a ubicar las paletas en las ubicaciones respectivas en el rack.

- **Muestreo**

Llegada la fecha de programación de muestreo el personal de la entidad de apoyo de Sanipes se apersona al almacén y solicita los siguientes documentos:

- PL
- Certificado de internamiento
- Habilitación del almacén

– Una vez terminada la revisión de documentos se procede al ingreso a la zona de almacenamiento y se llega a cabo el muestreo según la NTP 700.002:2012, Lineamientos y procedimientos de muestreo del pescado y productos pesqueros para inspección.

Terminado el muestreo proporcionan un informe de muestreo al almacén y otro a SANIPES para el trámite del certificado sanitario.

- **Liberación**

SANIPES evalúa los resultados de los ensayos físico -organoléptico e histamina emitidos por el laboratorio acreditado y de ser el caso procede con la emisión del certificado sanitario

enviando este al laboratorio acreditado, luego este enviará dicha documentación al área de aseguramiento de la calidad del almacén de conservas.

El área de aseguramiento de calidad se encargará de cotejar las cantidades por lote de conservas (comparación del certificado sanitario, con el PL), una vez terminado dicho proceso se solicitará la liberación en sistema de almacén para su despacho.

- **Inspección de limpieza de vehículo**

Una vez realizada la liberación en el sistema, se comunica al cliente sobre la liberación con ello este solicita los productos a despachar.

El cliente envía unidades para poder cargar el producto de nuestros almacenes, para lo cual la unidad antes de ser ingresada al almacén es revisada visualmente, si la unidad está limpia y en buenas condiciones se autoriza y procede a cargar el producto paletizado.

- **Despacho al cliente**

Finalmente se carga el producto paletizado revisado previamente que no tenga ningún contaminante.

Terminada la revisión de procedimientos y flujo de operaciones actual, con ayuda de las normas mencionadas en la sección 3.3.1, se procedió a realizar un check list con la cual cual se determina la deficiencia en el almacenamiento de conservas de pescado.

Tabla 3: Formato de Check List - Evaluación de condiciones de las instalaciones

ÁREA: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	CHECK LIST DE CUMPLIMIENTO	CODIGO	CHECK- LIST-001
		VERSION	01

DIRECCION:

	REQUISITOS BPM	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CERTIFICACIONES			
1	El almacén cuenta con certificaciones de área destinada a almacenamiento		

	(ISO 9000, BPM, HACCP u otros)			
INSTALACIONES				
ESTABLECIMIENTO				
2	En los alrededores del establecimiento no se presentan zonas u actividades que puedan contaminar el interior de este. (D.S N°020-2022-PRODUCE; D.S N° 007-98-SA)			
3	Se han tomado medidas para proteger el producto de la contaminación proveniente de: <ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de productos • Manejo de residuos y desperdicios y su disposición (D.S N°020-2022-PRODUCE)			
4	Los edificios accesorios y otras instalaciones físicas se mantienen en buenas condiciones sanitarias. (D.S N° 007-98-SA)			
ESTRUCTURA INTERNA				
5	Los pisos, paredes, techos de los almacenes se mantienen en buenas condiciones sanitarias (facilidad de limpieza y/o desinfección) (D.S N°020-2022-PRODUCE)			
SISTEMA DE DESAGUE				
6	El sistema de desagüe se encuentra en buen estado de conservación. (RM N° 066-2015-MINSA)			
SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEO PERSONAL (RM N° 066-2015-MINSA)				
7	Los servicios de higiene se mantienen en buen estado de conservación.			
8	Los vestuarios se mantienen en buen			

	estado de conservación y limpios			
9	Los servicios de higiene y vestuarios cuentan con suficientes implementos (jabón, papel toalla, contenedores de basura tapadas, alcohol en gel)			
10	Existen letreros claros que instruye sobre la higiene de manos			
CALIDAD DE AIRE Y VENTILACION (D.S N° 020-2022-PRODUCE)				
11	Existe adecuada ventilación			
12	El sistema de ventilación se mantiene en buen estado			
ILUMINACION (D.S N° 007-98-SA)				
13	La iluminación natural o artificial permite la realización de operaciones de manera higiénica.			
14	Las fuentes de iluminación se encuentran protegidas contra posibles exposiciones sin protección.			
ALMACENAMIENTO (D.S N° 020-2022-PRODUCE)				
15	Se observa la aplicación de prácticas de almacenamiento adecuadas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de productos • Espacio suficiente entre los productos con la pared y la altura con respecto a los techos 			
16	Se protege los productos de contaminantes			
17	Se mantiene los almacenes en adecuadas condiciones de orden y limpieza			
18	Se mantiene los almacenes en adecuadas condiciones de orden y limpieza			
19	Se protege los productos de contaminantes			

CONTROL DE LAS OPERACIONES			
REQUISITOS RELATIVOS A LOS PROVEEDORES (D.S N° 020-2022-PRODUCE)			
20	Las fichas técnicas de los productos se encuentran actualizadas		
21	Se evalúa el desempeño de los proveedores		
22	Los productos están sujetas a una rotación efectiva (FIFO)		
CONTAMINACION QUIMICA (R.M N° 066-2015-MINSA)			
23	Se maneja y almacena adecuadamente los productos químicos como sanitizante, insumos de limpieza.		
CONTROL DE PROCESOS			
24	Se identifica correctamente los productos en proceso (trazabilidad y estado de inspección) (D.S N°020-2022-PRODUCE; D.S N° 034-2008-AG)		
PERSONAL			
ESTADO DE SALUD (R.M N° 066-2015-MINSA)			
25	Existe un control preventivo del estado de salud del personal que labora en la instalación (exámenes ETA'S)		
HIGIENE Y COMPORTAMIENTO (R.M N° 066-2015-MINSA)			
26	Los operarios cuentan con uniforme completo		
27	Tanto supervisores como operarios aplican adecuadamente las normas de higiene y comportamiento personal		
28	Se registra adecuadamente las actividades de supervisión de las normas de higiene y comportamiento personal		

VISITANTES			
29	Se aplican medidas para el ingreso de visitantes de forma tal que no afecten la calidad sanitaria de los productos		
SANEAMIENTO (R.M N° 066-2015-MINSA; D.S N° 020-2022-PRODUCE)			
OPERACIONES DE LIMPIEZA			
30	Cuenta con programa de limpieza		
31	El programa de limpieza se encuentra actualizado		
32	Cuando se limpia o trata sanitariamente durante el almacenamiento, se protege el producto contra la contaminación		
33	Se realiza inspecciones para verificar las condiciones de limpieza y se toman acciones correctivas ante incumplimiento		
CONTROL DE PLAGAS (D.S N° 020-2022-PRODUCE)			
34	Se aplica el programa de control de plagas		
MEDIDAS PARA IMPEDIR EL ACCESO DE PLAGAS (R.M N° 066-2015-MINSA; D.S N° 020-2022-PRODUCE)			
35	Los edificios se mantienen en buenas condiciones para impedir el acceso de plagas		
36	Los desagües se mantienen cerrados herméticamente		
37	No existen condiciones para el anidamiento e infestación de plagas (roedores e insectos)		
VIGILANCIA Y DETECCION (R.M N° 066-2015-MINSA; D.S N° 020-2022-PRODUCE)			
38	Las instalaciones y zonas circundantes se inspeccionan periódicamente para		

	detectar posibles infestaciones			
TRATAMIENTO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS (R.M N° 066-2015-MINSA; D.S N° 020-2022-PRODUCE)				
39	Se elimina de residuos			
40	Se evita la acumulación de desechos en las áreas de almacenamiento de los productos			
TRANSPORTE (R.M N° 066-2015-MINSA; D.S N° 020-2022-PRODUCE)				
41	Los medios de transporte se mantienen en estado apropiado de limpieza y mantenimiento			
42	Los medios de transporte se inspeccionan antes de su carga			
	PUNTAJE			

PUNTAJE	
CUMPLE	1 pto
CUMPLE PARCIALMENTE	0.5 pto
NO CUMPLE	0 pto

CALIFICACION	
MUY BUENA	95 – 100 %
BUENA	85- 94%
REGULAR	70 – 84%
NECESITA MEJORAR	< 70%

% DE CUMPLIMIENTO	
-------------------	--

NIVEL ALCANZADO	
-----------------	--

Con ayuda de las normas mencionadas en la sección 3.3.1, con ello se procedió a realizar un check list con la cual se determina la deficiencia en el almacenamiento de conservas de pescado. Asimismo, según la aplicación del check – list en las instalaciones y la evaluación de cumplimiento de las condiciones del almacén, si este cumple con los requerimientos del DS N° 020-2022-PRODUCE se evaluará los resultados con un porcentaje de aceptación y el nivel que se alcanza.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Diagnóstico de la situación actual del almacén de conservas

Con ayuda del diagrama de la espina de pescado de Ishikawa (fig.3) se identificó las deficiencias en el proceso de almacenamiento de conservas de pescado

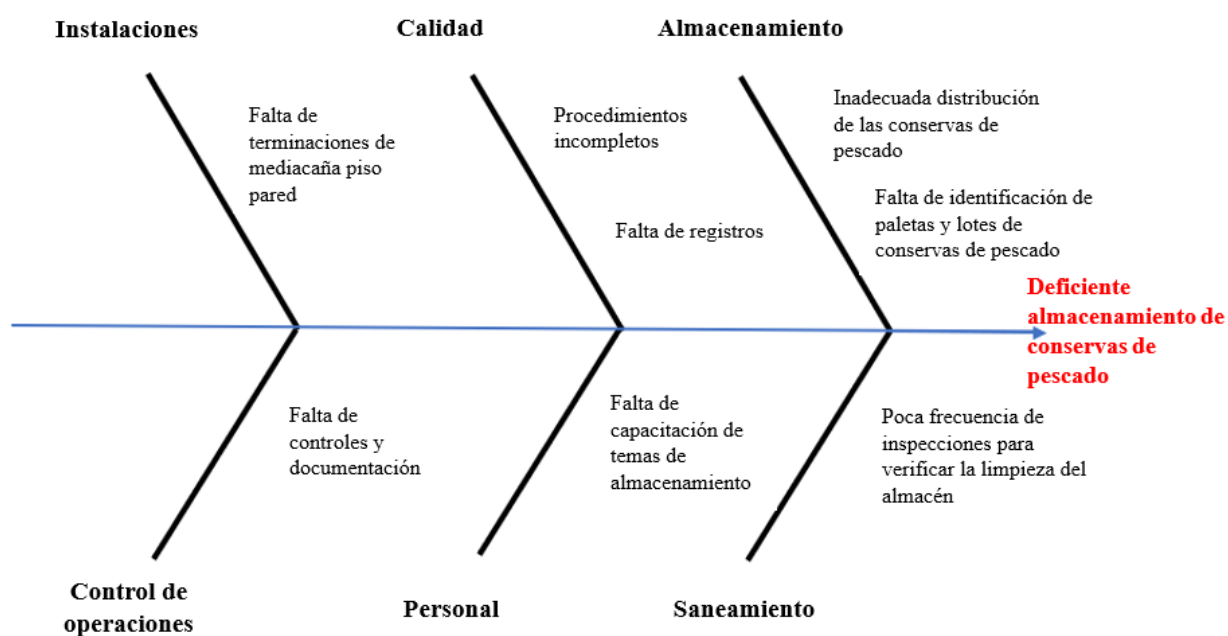


Figura 3: Diagrama de la espina de pescado de Ishikawa

En dicha reunión se establecieron mejoras inmediatas como el corregir la terminación piso pared, ya que al no contar con mediacaña este dificultaría la limpieza en las instalaciones.

Así mismo se procedió a realizar las capacitaciones pertinentes con el fin de tener mejor informado en temas de almacenamiento de conservas a los colaboradores y todos los aspectos que intervienen en el proceso.

Así también se estableció que dichos documentos estén de acuerdo con los documentos legales mencionados en la sección 3.3.1 con el objetivo de detectar alguna desviación o problema que pueda afectar la calidad e inocuidad del producto almacenado.

Con ayuda del check- list (Tabla 3) se procedió a realizar el diagnostico que ayude a identificar específicamente que aspectos del manejo del almacén de conservas de pescado presentan deficiencia.

Se procedió a realizar el recorrido, así como la inspección visual de las instalaciones, también la revisión de procedimientos y registros que se aplica actualmente, si estas cubrían todos los aspectos necesarios con ello establecer las mejoras en los procedimientos y registros.

Se realizó la evaluación de las condiciones del almacén con ayuda del check -list (ANEXO 1), dado como resultado un 92 % el cual indica que hay deficiencia en la parte documentaria empleada en el almacén de conserva de pescado, por ello se realizó la implementación de procedimientos y registros.

PUNTAJE		CALIFICACION		% DE CUMPLIMIENTO	92
CUMPLE	1 pto	MUY BUENA	95 – 100 %	NIVEL ALCANZADO	BUENA
CUMPLE PARCIALMENTE	0.5 pto	BUENA	85- 94%		
NO CUMPLE	0 pto	REGULAR	70 – 84%		
		NECESITA MEJORAR	< 70%		

OBSERVACIONES

- Se realizan actividades de eliminación de residuos, inspección al personal, así como inspección el área de almacenamiento, pero estos no se encuentran documentados.
- El almacén solo cuenta con procedimiento de control del personal, inspección del área de almacenamiento y control de plagas.
- Respecto al registro de inspección de área de almacenamiento faltan especificar áreas.
- Se cuenta con registros muy basicos
- Se requiere completar los procedimientos necesarios para una buena gestión de calidad en las instalaciones.
- Se estableció mejorar las frecuencias de inspección
- No se realiza evaluación microbiológica de superficies vivas ni inertes.

4.2. Elaboración e implementación de procedimientos

4.2.1. Modificación de procedimientos y registros

De acuerdo con el resultado del check – List en vigencia, se propone las modificaciones de los procedimientos y registros.

Así también se realizó un formato de evaluación de los registros

- Propuesta de mejora en procedimiento y registro de inspección del área destinada al almacenamiento.

	MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: MHS-P-003
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 02
Inspección del área destinada para el almacenamiento		
Elaborado por: Supervisor de calidad	Revisado por: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.	Aprobado por: Gerente General

OBJETIVO

Asegurar que, mediante limpieza, la inspección y verificación, se logre el cumplimiento las condiciones necesarias para el almacenamiento de conservas, evitando así contaminación por acumulación de polvo y otros agentes causantes y, deterioro que afecten a las conservas de pescado y a las instalaciones destinadas al almacenamiento.

ALCANCE

Todos los ambientes involucrados al almacenamiento y alrededores

DEFINICIONES

Limpieza: Es la eliminación física de materias orgánicas y de la contaminación de los objetos.

Residuos: Son todos aquellos residuos generados de los procesos de producción tales como restos de derrames, bolsas de polietileno, papel Kraft y cartón.

Insumos de limpieza: compuestos químicos que se caracterizan básicamente por su pH llamado también potencial hidrógeno. Los productos más ácidos son usados como detergente y los más alcalinos como desengrasantes.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA.
- Código Internacional recomendado de prácticas “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003).
- D.S 020-2022-PRODUCE: Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas
- Resolución ministerial N° 461-2007/MINSA: Guía técnica para análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

RESPONSABLES:

Personal de limpieza: Responsable de la ejecución del procedimiento.

Supervisora de Calidad: Supervisión de la correcta ejecución del procedimiento.

Jefe de Almacén: supervisor de la correcta ejecución del procedimiento.

DESCRIPCION:

Secuencia	Descripción	Documentos Apoyo
1	<p>El presente procedimiento se aplica al programa de limpieza de almacén en el cual se detalla las zonas a limpiar, frecuencia, insumos y materiales a usar y el procedimiento propiamente dicho de la limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de almacén. • Limpieza Rack. • Limpieza de envases de desperdicios. • Limpieza de Servicios Higiénicos. 	Registro inspección del área destinada al almacenamiento. MHS-R-003
2	<p>El personal encargado de la limpieza ejecuta el programa de limpieza de manera diaria.</p> <p>Aseguramiento de la calidad supervisa tres veces a la semana el cumplimiento del programa de limpieza mediante registro de control.</p>	Registro inspección del área destinada al almacenamiento. MHS-R-003
	<p>El personal de limpieza cuenta con un ambiente apropiado donde guarda todos los insumos químicos usados para la limpieza de oficinas y SSHH.</p>	
	<p>Se cuenta con Matriz de Productos químicos usado para la limpieza y desinfección</p>	MHS-MTZ-001

3	Antes del ingreso de los vehículos a cargar o descargar, montacargas y transpaletas a las instalaciones de almacén debe asperjarse las llantas con solución desinfectante	Instructivo de desinfección de llantas MHS-I-001; instructivo de desinfección de transpaletas MHS-I-003
	Antes del ingreso al almacén se asperja la suela del calzado con solución desinfectante de Hipoclorito de Sodio	Instructivo de limpieza y desinfección de calzado MHS-I-002 Instructivo de limpieza y desinfección de montacarga MHS-I-004
4	Mensualmente se realiza una evaluación de cumplimiento del procedimiento, para tener un mayor control en la inocuidad de la instalación el comité de buenas prácticas de almacenamiento verifica el cumplimiento del presente procedimiento la frecuencia se evidencia en el plan de verificación de higiene y limpieza.	Formato de cumplimiento F-ACAL-01

Tabla 4: Registro de control de limpieza y BPA de las instalaciones en el almacén

REGISTRO CONTROL DE LIMPIEZA Y BUENAS PRACTICAS EN LAS INSTALACIONES EN ALMACEN

Edición	1
Fecha de emision	xx.xx.xx
Codigo	MHS-R-00

FECHA:

Frecuencia: 03 veces a la semana

INSTALACIONES	CRITERIOS DE EVALUACION				OBSERVACION	ACCIONES CORRECTIVAS	Calificacion	
	ESTADO		LIMPIO	SUCIO			A	D
	OPTIMO	DETERIORADO						
ALMACEN								
Areas externas :								
Estado y limpieza de fachada externa								
Estado y limpieza de puertas								
Estado y limpieza de patio carga y descarga								
Estado y Limpieza del Perimetro Externo								
Areas internas :								
Estado y Limpieza de Rack								
Estado y Limpieza de pisos nave								
Estado y Limpieza de paredes nave								
Estado y Limpieza de techos nave								
Estado y Limpieza de puertas nave								
Estado y Limpieza en los recipientes de acopio residuos solidos nave								
Servicios Higienicos operarios	Estado y Limpieza de Duchas							
	Estado y Limpieza de Inodoros							
	Estado y Limpieza de Lavaderos							
	Presencia de papel higienico.							
Servicios Higienicos administrativos	Presencia de jabon desinfectante							
	Estado y Limpieza de Inodoros							
	Estado y limpieza de lavaderos							
	Presencia de papel higienico.							
Cumplimiento de BPA	Presencia de jabon desinfectante							
Características de Cumplimiento	EVALUACION							
	CUMPLE		NO CUMPLE					
Colocacion de boñas negras en recipientes de residuos								
Luminarias protegidas								
Ubicación y estado de parihuelas								
Ausencia de residuos								
Ausencia de producto vencido								
Ausencia de producto expuesto (roto , abierto , etc)								
Cumplimiento de BPA	Buen apilado							
	Cumplimiento FIFO							
	Rotulado							
	Ventilacion.							
	Ausencia de plagas							
						TOTAL		

Realizado por :

Cargo :

√: Aceptado X: Rechazado

TABLA DE CALIFICACION DEL PERSONAL	
Calificacion	Porcentaje
Muy bueno	<50%-100%
Bueno	30%-50%
Regular	60%-80%
Malo	>50%

VºBº Jefe de Aseguramiento de la calidad

VºBº Jefe de Almacen

Tabla 5: Formato de cumplimiento

	FORMATO										Código : F-ACAL-01																																								
	DE CUMPLIMIENTO										Versión: 01																																								
AREA: CALIDAD																																																			
DATOS																																																			
Descripción	Fórmula										Meta	Frecuencia de Medición	Responsable de Medición	Registros de Obtención de Indicador																																					
Cumplimiento de limpieza de almacenes	Calificación Obtenida/Calificación total*100 (Aspectos inspeccionados - Aspectos observados/Aspectos inspeccionado*100)										> 95%	Mensual	Supervisor de Aseguramiento de calidad	Registro de limpieza y Buenas Practicas de Almacenamiento																																					
TABLA DE DATOS																																																			
Almacen 1-A																																																			
CONCEPTO	Ene-23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	May-23	Jun-23	Jul-23	Ago-23	Set-23	Oct-23	Nov-23	Dic-23																																							
Aspectos observados	0	1	1	2	2	2	18	16	16	6																																									
Aspectos totales inspeccionados	80	80	80	80	80	80	300	300	300	300																																									
Cumplimiento % Almacen	100.00%	98.75%	98.75%	97.50%	97.50%	97.50%	94.00%	94.67%	94.67%	98.00%																																									
Meta (%)	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%																																									
GRAFICO DE RESULTADOS																																																			
<p style="text-align: center;">Porcentaje de cumplimiento de los margenes establecidos Limpieza y Buenas Practicas de almacenamiento</p> <table border="1"> <caption>Data for Compliance Percentage Chart</caption> <thead> <tr> <th>Mes</th> <th>Cumplimiento % Almacen</th> <th>Meta (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Ene-23</td><td>100.00%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Feb-23</td><td>98.75%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Mar-23</td><td>98.75%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Abr-23</td><td>97.50%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>May-23</td><td>97.50%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Jun-23</td><td>97.50%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Jul-23</td><td>94.00%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Ago-23</td><td>94.67%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Set-23</td><td>94.67%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Oct-23</td><td>98.00%</td><td>95%</td></tr> <tr><td>Nov-23</td><td></td><td>95%</td></tr> <tr><td>Dic-23</td><td></td><td>95%</td></tr> </tbody> </table>													Mes	Cumplimiento % Almacen	Meta (%)	Ene-23	100.00%	95%	Feb-23	98.75%	95%	Mar-23	98.75%	95%	Abr-23	97.50%	95%	May-23	97.50%	95%	Jun-23	97.50%	95%	Jul-23	94.00%	95%	Ago-23	94.67%	95%	Set-23	94.67%	95%	Oct-23	98.00%	95%	Nov-23		95%	Dic-23		95%
Mes	Cumplimiento % Almacen	Meta (%)																																																	
Ene-23	100.00%	95%																																																	
Feb-23	98.75%	95%																																																	
Mar-23	98.75%	95%																																																	
Abr-23	97.50%	95%																																																	
May-23	97.50%	95%																																																	
Jun-23	97.50%	95%																																																	
Jul-23	94.00%	95%																																																	
Ago-23	94.67%	95%																																																	
Set-23	94.67%	95%																																																	
Oct-23	98.00%	95%																																																	
Nov-23		95%																																																	
Dic-23		95%																																																	
ANÁLISIS																																																			
<p>Se observa cumplimiento en los indicadores según la meta propuesta para los meses de Enero a Julio ya que los items eran generales así también la verificación tenía poca frecuencia el cual no indica que la no se esta realizando una buena limpieza ya que en los meses posteriores se realiza una mayor frecuencia y se adicionaron mas items una vez realizada la verificación en esta nueva frecuencia se puede observar que no se cumple con la meta los meses de Julio posteriormente en octubre se evidenciaron que el incumplimiento se redujo hasta cumplir con la meta y haciendo así una efectiva limpieza del area de almacenamiento.</p>																																																			
PROPUESTA DE ACCIONES DE MEJORA																																																			
<p>Se necesita capacitaciones constantes de Buenas Practicas de Almacenamiento.</p>																																																			
Fecha de presentación:																																																			
Elaborado por						Cynthia Espinoza Rafael																																													
Cargo						Supervisora de Aseguramiento de la Calidad																																													

Propuesta de mejora en procedimiento y registro de verificación de control de higiene y conducta de personal.

	MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: MHS-P-002
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 02
Control de higiene y conducta del personal		
Elaborado por: Supervisor de calidad.	Revisado por: Jefe de Calidad.	Aprobado por: Gerente General

OBJETIVO

Asegurar que quienes tienen contacto directo e indirecto con los productos durante el almacenamiento, despacho y se mantengan un alto grado de higiene y conducta, evitando así algún tipo de contaminación con respecto a las conservas de pescado.

ALCANCE

Personal de almacén y limpieza

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. 007-98 SA.

Código Internacional recomendado de prácticas “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003).

D.S 020-2022-PRODUCE: Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas

Resolución ministerial N° 461-2007/MINSA: Guía técnica para análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.

DEFINICIONES

Higiene: Conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

Carné Sanitario: Certifica el estado de salud del portador, determinando la aptitud de salud e higiene de las personas que manipulan alimentos y/o expenden productos en servicios públicos y privados, descartando enfermedades infectocontagiosas prevalentes.

Buenas prácticas de almacenamiento: Constituyen un conjunto de normas mínimas obligatorias de almacenamiento que deben cumplir los almacenamientos de importación, distribución, dispensación y expendio de productos, respecto a las instalaciones, equipamientos y procedimientos operativos, destinados a garantizar el mantenimiento de las características y propiedades de los productos.

RESPONSABLE:

Aseguramiento de la Calidad.

FRECUENCIA:

3 veces a la semana

DESCRIPCIÓN

Secuencia	Descripción	Documentos de Apoyo
1	Recursos Humanos se encarga de que todo el personal que tenga contacto directo o indirecto con los insumos, presente un Carné Sanitario como evidencia del buen estado de salud, el cual será renovado anualmente.	Carnet Sanitario
2	Los almacenes cuentan con un botiquín de primeros auxilios en caso de algún accidente de índole menor en la empresa.	
3	Recursos Humanos cuenta con un reporte de control de enfermedades y accidente del personal.	
4	Como medida de higiene se ha establecido Normas de Higiene y conducta de Personal, las cuales están colocadas en los ambientes de los almacenes. Como medida de higiene de manos, en los servicios Higiénicos se cuenta con instructivos de lavado de manos. Como medida de Buenas Prácticas de almacenamiento	Instructivo de lavado de manos MHS-I-005

	se ha establecido Normas, las cuales están publicadas en las áreas de almacén.	
5	Seguridad proporciona medios adecuados para poder cumplir con las normas establecidas, 3 Juegos de uniformes para su cambio 3 veces a la semana polo y pantalón color plomo, zapatos negros de seguridad y gorra. Servicios higiénicos exclusivos en cantidad suficiente para el personal, el cual cuenta con jabón desinfectante, papel toalla y casilleros para cada personal.	
6	Ha establecido el cambio de uniforme 3 veces a la semana, lunes miércoles y viernes, días en que inspecciona. 3 veces a la semana verifica mediante inspecciones el cumplimiento de las normas de Higiene del personal y diariamente durante el desarrollo del trabajo las Normas de conductas del personal, en caso de incumplimiento, se comunica al jefe de almacén y distribución, quienes toman las acciones correctivas del caso. El personal tiene a cargo la limpieza de los uniformes.	REGISTRO DE CONTROL DE HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL MHS-R-002
7	Las visitas adicionales deben cumplir con las normas, estos deberán presentar diariamente durante el ingreso, los implementos de protección y seguridad.	
8	Mensualmente se realiza una evaluación de cumplimiento del procedimiento, así también se realiza análisis microbiológicos de superficies inertes y vivas de manera semestral, para tener un mayor control en la inocuidad de la instalación verificando el cumplimiento del presente procedimiento la frecuencia se evidencia en el plan de verificación de higiene y limpieza.	FORMATO DE EVALUACIÓN

Tabla 6: Propuesta de registro de control de higiene y conducta del personal

REGISTRO DE CONTROL DE HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL														Edición: xx.xx.xx			
														Código: MHS-R-002			
FECHA:		Frecuencia: 03 veces a la Semana				Personal que efectúa la inspección:						Versión: 01					
N°	NOMBRE DEL PERSONAL	OCUPACION	HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL										OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	CLASIFICACION		
			Uñas cortas	Manos limpias	Sin heridas	Cabello corto	Joyas	Rasurado	Uniforme		Accesorios seguridad	Comportamiento			A	D	
									Limpio	Completo							
A: APROBADO D: DESAPROBADO														TOTAL			

TABLA DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL	
Calificación	Porcentaje
Muy Bueno	<90 - 100%
Bueno	75-90%
Regular	50-75%
Malo	>50%

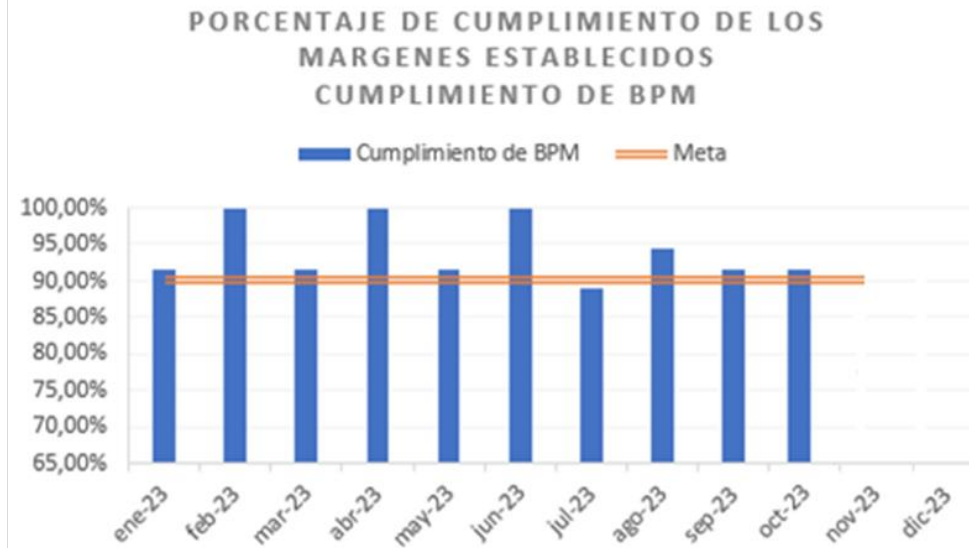
V°B° Jefe de Aseguramiento de la calidad

V°B° Jefe de Almacén

Tabla 7: Formato de evaluación de cumplimiento

	FORMATO										Código: F-ACAL-01 Versión: 01 Fecha : XX.XX.XX Aprobado por: Jefa de calidad		
	DE CUMPLIMIENTO												
AREA: CALIDAD						DATOS							
Descripción						Meta		Frecuencia de Medición	Responsable de Medición		Registros de Obtención de evaluación		
Porcentaje de cumplimiento de BPM			cantidad que cumple BPM /personal total inspeccionado*100 (personal que cumple BPM /Total inspeccionado) *100			>90.00%		Mensual	Supervisor de Aseguramiento de calidad		Control de higiene y personal		
TABLA DE DATOS													
CONCEPTO	Ene-23	Feb-23	Mar-23	Abr-23	May-23	Jun-23	Jul-23	Ago-23	Set-23	Oct-23	Nov-23	Dic-23	
Personal cumple con BPM	11	12	11	12	11	12	32	34	33	33			
Total, de personal inspeccionado	12	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	36.00	36.00	36.00	36.00			
Cumplimiento %	91.67%	100.00%	91.67%	100.00%	91.67%	100.00%	88.89%	94.44%	91.67%	91.67%			
Meta (%)	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%	90.00%			

GRAFICO DE RESULTADOS



ANÁLISIS

Se evidencia en el grafico que la evaluación de cumplimiento para los meses de Enero a Junio se cumple con la meta, así mismo la frecuencia de verificación, así como los ítems son ineficientes ya que a partir del mes de Julio se aumenta más ítems, así como se aumenta la frecuencia de verificación, se evidencia que no se supera la meta, demostrando que los meses anteriores la verificación era ineficiente.

PROPUESTA DE ACCIONES DE MEJORA

Realizar capacitaciones al personal temas de higiene y conducta del personal, así también realizar cada 6 meses análisis de superficie inertes y superficies vivas.

Fecha de presentación:	
Elaborado por	Cinthia Espinoza Rafael
Cargo	Supervisora de Aseguramiento de la Calidad

Tabla 8: Plan de verificación de higiene y limpieza

PLAN DE VERIFICACIÓN DE HIGIENE Y LIMPIEZA							Código: BPM-VE-01	
							Versión: 01	
SUPERFICIE	PARAMETROS CONTROLAR	RANGO	METODOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTRO		
Equipos	Montacarga	Coliformes	< 25ufc /cm ²	Esponja	Cada 6 meses	Calidad	Informe de ensayo	
		Salmonella	Ausencia/superficie muestreada en cm ²					
	Traspaleta	Coliformes	< 25 ufc /cm ²		Cada 6 meses	Calidad		Informe de ensayo
		Salmonella	Ausencia/ superficie muestreada en cm ²					
Personal operario	Operario de almacenes	Coliformes Totales	< 100 ufc/manos	Enjuague	Cada 6 meses	Calidad	Informe de ensayo	
		Staphylococcus aureus	< 100 ufc/manos					
		Salmonella	Ausencia					

Fuente: Resolución Ministerial N° 461- 2007 / MINSa

Se realiza la propuesta de mejora del procedimiento, del registro así también se proponer un plan de higiene y limpieza de análisis de superficie, cumpliendo así con el art. 104.7 del DS 020- 2022- PRODUCE, el cual menciona que el personal que ejecuta la manipulación, despacho y otras actividades complementarias que involucren manipulación del producto se debe implementar y cumplir los controles de higiene incluidos los de salud del personal , superficies , almacenamiento adecuado.

Aplicando la Resolución Ministerial N° 461- 2007 / MINSA Se presenta la tabla 9 teniendo en cuenta los rangos de aceptación de los análisis de superficies a realizar para garantizar que las conservas de pescado se encuentren en un área inocua.

- Propuesta de mejora en procedimiento y registro de control de plagas

	MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: MHS-P-004
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 02
CONTROL DE PLAGAS		
Elaborado por: supervisor de aseguramiento de la calidad	Revisado por: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.	Aprobado por: Gerente General

OBJETIVO:

Mantener un sistema efectivo de control de plagas que comprende fumigación y desratización que aseguren un control eficaz evitando presencia de plagas, que puedan dañar o contaminar la integridad de las conservas de pescado.

ALCANCE:

Almacén y alrededores.

DEFINICIONES

Peligro: Agente biológico, químico o físico en los alimentos o bebidas o en la condición de éstos, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plagas: Cualquier clase de animal, insecto o microorganismo indeseables incluyendo roedores, aves, moscas y larvas.

Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA.

Código Internacional recomendado de prácticas “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”. CAC/RCP 1-1969, REV. 4 (2003).

D.S 020-2022-PRODUCE: Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas

RESPONSABLE:

Aseguramiento de calidad y Empresa terciaria encargada del servicio.

FRECUENCIA:

De acuerdo con el programa establecido.

DESCRIPCION:

Secuencia	Descripción	Documentos Apoyo
1	El almacén cuenta con un programa de control de plagas, ejecutado por empresas de servicios en el cual se indica la frecuencia del servicio.	MHS-P-004
2	Un mes antes del servicio el área de calidad gestiona cotizaciones y procedimientos de ejecución de trabajos de fumigación y desratización.	
3	Una vez seleccionado el proveedor, deberá cumplir con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Deberá realizar un monitoreo de cebaderos y trampas pegas 1 veces por semana. - Deberá realizar el servicio de fumigación cada 2 meses - El proveedor deberá remitir su procedimiento de trabajo. - El proveedor deberá colocar recomendaciones de prevención antes de la fumigación / desratización y después las cuales deberán ser informadas a cada área de trabajo. 	Registros control de roedores MHS-R-007 Registro de control de fumigación MHS-R-006

4	Durante el monitoreo de control de plagas efectuado por terceros, siempre es necesario que se esté verificando la aplicación por Aseguramiento de la Calidad y que se cumplan las recomendaciones expuestas por el proveedor.	
5	Aseguramiento de la calidad tramita a la empresa de servicio, el informe final de la fumigación y desratización y los certificados, los cuales se mantendrán archivados. Se cuenta con plano de ubicación de Trampas pegas dentro de los almacenes y plano de ubicación de cebaderos de la zona externa de los almacenes.	Plano de ubicación de trampas pegas y cebaderos.
6	Aseguramiento de la Calidad coordina con la empresa de servicio para el cambio de trampas pegas y cambio de alimento en los cebaderos de acuerdo a la frecuencia establecida en el programa.	

Tabla 9: Registro de control de roedores

REGISTRO DE CONTROL DE ROEDORES					Edición	001	
FECHA DE CAMBIOS DE SEBOS:							
Frecuencia: Semanal					Código	MHS-R-007	
Fecha	Cebadero	Ubicación	Consumo	No Consumo	Observación	Acción Correctiva	V°B° Supervisor
	CT.1	Jardín, alrededores y techo.					
	CT.2						
	CT.3						
	CT.4						
	CT.5						
	CT.6						
V°B° Jefe Aseguramiento de Calidad						V°B° Jefe almacén	

Tabla 10: Registro de control de fumigación

				REGISTRO DE CONTROL DE FUMIGACION		Edición	1
FECHA ULTIMA DE FUMIGACION:							
Frecuencia: Semanal						Código	MHS-R-006
Fecha	AMBIENTES	VERIFICACION			Observación	Acción Correctiva	V°B° Supervisor
		Presencia	Ausencia	Tipo Insecto			
	Almacén nave						
	Patio carga y descarga						
	Comedor						
	Oficinas						
	SSHH						
	Jardines						
	Frontera						
V°B° Jefe Aseguramiento de Calidad						V°B° Jefe Almacen	

Se realiza la propuesta de la adición de registros de control de roedores así como el registro de fumigación, teniendo así un mayor control respecto a una posible presencia de plagas en las instalaciones así también se propone la verificación a cargo del personal de Área de Calidad con una frecuencia de 1 veces a la semana fuera de los servicios que están a cargo de la empresa a cargo del servicio de control de plagas, cumpliendo así con el art.104.7 del DS 020-2022-PRODUCE .

4.2.2. Implementación de procedimientos y registros

Al momento de realizar la recopilación de documentos se evidencio que solo cuenta con 3 procedimientos, por ello se propone la implementación de procedimientos faltantes con el fin de realizar una verificación efectiva al área de almacenamiento de conservas de pescado garantizando así un ambiente inocuo.

Propuesta de mejora e implementación en procedimiento de control de residuos

	MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS	CÓDIGO: MHS-P-007
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 1
CONTROL DE RESIDUOS		
Elaborado por: Supervisor de aseguramiento de la calidad	Revisado por: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.	Aprobado por: Gerente de General

OBJETIVO

Asegurar un control y manejo de residuos evitando la atracción de plagas, la contaminación de los ambientes y/o contaminación con los productos que se almacena.

ALCANCE

Comprende residuos generados en áreas que involucra a la línea de almacenamiento como: plásticos, cartones y papeles.

DEFINICIONES

Residuos sólidos: Son todas las sustancias en estado sólido o semisólido generados en las diferentes áreas de las instalaciones.

Zona de acopio: Zona definida donde se depositan los residuos generados para luego ser dispuestos.

Residuos de instalaciones en general: Son todos aquellos residuos generados en las instalaciones de zonas aledañas a las plantas y almacén, tales como metales, plásticos, residuos generales, papel y cartón, residuos orgánicos, vidrio y residuos peligrosos.

Residuos líquidos: Son todos aquellos residuos líquidos provenientes de las operaciones de limpieza, procesos e instalaciones de la empresa.

Residuos peligrosos: Son todos aquellos residuos que pueden generar un impacto en el medio ambiente tales como las pilas, fluorescentes, tóner y cartuchos de tintas.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

D.S. 57-2004-PCM reglamento de la ley general de residuos sólidos.

RESPONSABILIDAD

El jefe de Almacén y seguridad es el responsable gestionar el cumplimiento del presente procedimiento.

Aseguramiento de la calidad es responsable de la verificación del cumplimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Disposición a zona de acopio.

Todos los residuos de las instalaciones del Almacén son dispuestos a diario a la zona de acopio de tal manera que estos no se acumulen y generen una fuente de atracción de plagas. Estos son disgregados en recipientes plásticos de color

de acuerdo con su naturaleza (residuos generales, plásticos, vidrio, papel y cartón) por personal de limpieza del almacén.

Disposición a zona de acopio.

Todos los recipientes están cubiertos en la parte interior con una bolsa plástica la cual es retirada a diario por personal de la empresa tercera contratada.

Una vez retirados los residuos se realiza una limpieza diaria de los recipientes plásticos (parte exterior) y una vez a la semana (parte interior), esta limpieza es realizada por el personal de limpieza

Retiro y disposición final.

El retiro y disposición final de los residuos generales es realizado por el personal de limpieza hacia la zona de recojo municipal. Esta actividad se realiza de manera diaria.

El retiro y disposición final de los residuos reciclables es realizado por una empresa tercera.

Residuos líquidos

No Aplica.

Residuos Peligrosos

No aplica

Almacenamiento

Pilas, tóner y cartuchos de tinta son almacenadas por cada usuario y posteriormente entregados a Seguridad para su retiro y disposición final.

REGISTROS

Registro de control de limpieza y BPA de las instalaciones en el almacén MSH-R-003

Propuesta de mejora e implementación en procedimiento y registro de control sanitario del agua.

- El empleo de agua en el almacén de conservas de pescado al no tener un área de proceso solo es empleado para realizar la limpieza de SS.HH., limpieza del área de almacenamiento y el agua utilizada proviene de la red pública.

	MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS	CÓDIGO: MHS-P-001
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 1
CONTROL SANITARIO DEL AGUA		
Elaborado por: Supervisor de aseguramiento de la calidad	Revisado por: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.	Aprobado por: Gerente de General

OBJETIVO

Asegurar el control de la calidad sanitaria del agua usada para limpieza del almacén de conservas de pescado, SSHH e higiene del personal.

ALCANCE

El presente procedimiento se aplica al agua potable usada en la limpieza del almacén

DEFINICIONES

Agua de Consumo Humano: Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Reglamento de la calidad del agua para consumo humano D.S 031-2010-SA.

RESPONSABILIDAD

El analista de Calidad es el responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento.

El Inspector de Calidad es la responsable de verificar la calidad sanitaria del agua y del nivel de cloro libre residual en el grifo de los SSHH.

DESCRIPCION:

Secuencia	Descripción	Documentos Apoyo
1	El agua usada en el Almacén proviene de la red pública, así también cuenta con un tanque de 110 lts. Su distribución se realiza mediante red de tuberías internas, a los servicios higiénicos y comedor.	
2	Aseguramiento de la calidad es el área encargada de la verificación del cloro en el agua de acuerdo con la frecuencia establecida en el registro de control (verificación Diaria).	Registro de control de cloro residual MHS-R-001
3	Mensualmente el comité de buenas prácticas de almacenamiento verifica el cumplimiento del presente procedimiento.	

REGISTRO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL					Código:	MHS-R-001
					Revisión:	1
FECHA	PUNTO DE MUESTREO	HORA	RESULTADOS Cloro residual (ppm)	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	SUPERVISOR
Especificación: 0.5-5 ppm			Frecuencia: Diaria			

	V°B Jefe de Control de Calidad		V°B Jefe de Almacén
--	--------------------------------	--	---------------------

Tabla 11:Registro de control de cloro residual

Propuesta de mejora e implementación en procedimiento y registro de tratamiento de conservas no conformes

El almacén cuenta con un área de producto no conforme el cual está identificado, así también cada producto se identifica con un etiqueta de color naranja y protegido con stretch film con el fin de no generar olores u otra contaminación a los demás productos, por lo general los las conservas no conformes se detecta al momento de la descarga de contenedor ,cumpliendo así con el art.104.6 el cual menciona que el almacenamiento de productos hidrobiológicos vencidos y/o no conformes por aspectos relacionados a su inocuidad debe contar con áreas delimitadas evitando así contaminación cruzada por transferencia de olores y sabores.

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: BPA-P-005
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 01
Tratamiento de producto No Conformes		

OBJETIVO

Establecer los lineamientos para realizar el tratamiento adecuado de conservas no conforme, por medio de inspección, identificación, verificación y seguimiento hasta su devolución al cliente.

RESPONSABILIDAD

Jefe de Aseguramiento de la Calidad y jefe de almacén.

ALCANCE

Aplica a las conservas de pescados con defectos.

REFERENCIAS

D.S 020-2022-PRODUCE: Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas

DEFINICIONES

Producto No Conforme: Conservas que presenta una desviación de una característica de calidad, especificación técnica o requisito.

PROCEDIMIENTO.

- a. Las No Conformidades verificadas mediante Inspección al momento de la recepción, muestreo realizado por el área de Aseguramiento de la Calidad son comunicadas al Jefe de Almacén mediante informes de siniestros para su identificación y colocación en el área asignada dentro del almacén, la cual está debidamente identificada. Así mismo este pasa al Registro de recepción BPA-RE-024 de aseguramiento de la calidad.
- b. El jefe de Almacén se encarga de comunicar al área de inventarios para su ingreso al SAP(sistema utilizado para el ingreso de información al sistema) así como al registro de almacén y llevar el debido control de estas conservas de pescado.
- c. Las conservas designadas como no conformes son identificadas con etiqueta de color naranja de “Producto Observado”.
- d. Estas son ubicadas en el área de productos no conformes dentro del almacén.
- e. Así también el jefe de almacén se encarga de comunicar al cliente la existencia, cantidad y características de las conservas NC.
- f. Las conservas no conformes son entregadas al cliente para que designe su destino final.

AUTOINSPECCION.

Cada mes el comité de Buenas Prácticas de Almacenamiento efectúa autoinspección para verificar el cumplimiento del procedimiento.

Tabla 12:Registro de recepción de producto

REGISTRO DE INGRESO DE PRODUCTO															Codigo	BPM-RE-024								
															LIBERADO	Version	1							
															BLOQUEADO	Página	1/1.							
															ACCION CORRECTIVA	BLOQUEADO/ LIBERADO	LIBERADO	V"B" JEFE DE ALMACEN	V"B" JEFE DE GESTION DE CALIDAD					
N°	N°ALMACEN	FECHA	NOMBRE DE PRODUCTO PESQUERO	N° OC	MARCA	PROVEEDOR/CLIE NTE	N°CONTENEDOR	INTEGRIDAD DEL EMPAQUE	CANTIDAD (CAJAS)	VERIFICACIÓN DE ROTULADO			MUESTREO DE VERIFICACIÓN		CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO		OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	BLOQUEADO/ LIBERADO	LIBERADO	V"B" JEFE DE ALMACEN	V"B" JEFE DE GESTION DE CALIDAD		
										Lote	FP	FV	ESTADO DE CONSERVAS	ESTADO DE ETIQUETA	ÁREA EXTERNA	ÁREA INTERNA								

Propuesta de mejora en procedimiento y registro de trazabilidad

Se propone un procedimiento de trazabilidad teniendo en cuenta desde la recepción hasta la entrega del producto, así también para asegurar que el procedimiento es efectivo se realizara un ejercicio de trazabilidad (simulación).

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: BPA-P-002
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 01
TRAZABILIDAD		

OBJETIVO

Identificar el lote de conservas de pescado durante la recepción y posterior entrega al cliente (despacho), con el fin de registrar el comportamiento de cada lote recepcionado.

RESPONSABILIDAD

Jefe de aseguramiento de calidad

- a) Aprobación de los formatos que se van a usar para los controles de los procesos y los procedimientos a seguir.

Supervisor de aseguramiento de la calidad

- a) Recopilar y verificar toda la información

Del Área de Sistema

- a) Administrar las herramientas tecnológicas que brindan la información del insumo.

Del área de Inventarios

- a) Encargado de brindar la información solicitada para la trazabilidad

ALCANCE

Este procedimiento aplica a todos los insumos que comercializa.

REFERENCIAS

D.S 020-2022-PRODUCE: Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas

DEFINICIONES

- **Trazabilidad:** capacidad para seguir la historia, la aplicación o la localización de todo aquello que está bajo consideración
- **Lote:** Conjunto de unidades de un producto producido bajo las mismas condiciones y en el mismo periodo de tiempo, se asigna el número de lote.
- **Verificación**
confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados

DESCRIPCIÓN

Trazabilidad del Proceso En General

- a. Se inicia con el lote que proporcionado por el cliente de alguna queja o problema de inocuidad comunicado por su distribuidor.
- b. Se efectúa la trazabilidad del lote.
- c. Se revisa todos los registros involucrados en el proceso de recepción (registro de recepción BPA-RE-024). Y se redacta el informe con ayuda del formato de trazabilidad F-CAL-001
- d. Se concluye la trazabilidad informando al cliente.

AUTOINSPECCION.

Cada mes el comité de Buenas Prácticas de Almacenamiento efectúa autoinspección para verificar el cumplimiento del procedimiento.

Tabla 13: Formato de trazabilidad

FORMATO DE TRAZABILIDAD	CODIGO:	F-CAL-001
	REVISION:	01
	APROBADO POR:	

Fecha de trazabilidad:

Producto:

Cliente:

Lote:

Hora Inicio:

Hora de Fin:

Tiempo de trazabilidad:

ITEMS	Descripción del documento	F. I	F. P	F. V	F. SALIDA	Vehículo	Código de formato	Responsable	Observación	Acción correctiva
01	Registro de recepción de productos				-	-			-	-
02	Información de Salida SAP				-	-			-	-
03	Información de ingreso al SAP								-	-
04	Control de Salida de producto y limpieza de vehículo	-	-	-					-	

* Se deberán adjuntar los documentos requeridos

V°B coordinador de Aseguramiento de la calidad

- Propuesta de mejora en procedimiento y registro de retiro de conservas de pescado(recoleta)

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: BPA-P-003
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 01
Retiro de conservas de pescado (Recolecta)		

OBJETIVO

Recepcionar los lotes de producto no conforme en nuestras instalaciones que tengan alguna inconformidad reportada por el cliente.

RESPONSABILIDAD

Cliente/Aseguramiento de la Calidad/almacén

ALCANCE

Recepción en las instalaciones del almacén para ser ubicadas en la zona de productos no conformes, siempre y cuando el cliente confirme que se ha presentado problemas relacionados con la inocuidad de las conservas de pescado que comercializa.

REFERENCIAS

Norma ISO 9001:2015

DEFINICIONES

Trazabilidad: Actividad que consiste en hacer un seguimiento para identificar un lote de producto determinado.

Producto: Se incluyen las materias primas, así como los productos en proceso, producto terminado, productos de devolución, productos para reproceso.

Lote: Conjunto de unidades de un producto producido bajo las mismas condiciones y en el mismo periodo de tiempo, se asigna el número de lote de acuerdo.

Retiro de Productos: Son las actividades llevadas a cabo para retirar del mercado nacional o internacional los productos que incumplen especificaciones de calidad, inocuidad o sanidad.

DESCRIPCIÓN

- a- Cliente comunica sobre la inmovilización de lotes por contaminación o prevención de riesgos sanitarios hacia el consumidor para evitar despachos.
- b- El cliente solicita efectuar trazabilidad del lote observado, se realiza el procedimiento de trazabilidad los resultados se comunican al cliente. **BPA-P-002.**
- c- Cliente comunica la recepción de lotes no conformes producto de la recolecta para su almacenamiento en el área de productos no conformes hasta que el cliente comunique su destino.

AUTOINSPECCION

Cada mes el comité de Buenas Prácticas de Almacenamiento efectúa autoinspección para verificar el cumplimiento del procedimiento y se realiza dos ejercicios de trazabilidad (simulación) para verificar la efectividad del procedimiento.

- **Propuesta de mejora en procedimiento y registro de coordinación de muestreo de conservas**

	Manual de buenas prácticas de almacenamiento para productos pesqueros.	Código: BPA-P--004
	Procedimiento	Revisión: 01
Coordinación de muestreo de conservas		
Elaborado por: Supervisor de aseguramiento de la calidad.	Revisado por: Jefe de aseguramiento de la calidad.	Aprobado por: Gerente de General

OBJETIVO.

Coordinar el muestreo para el análisis de las conservas recepcionadas con el laboratorio acreditado, posteriormente realizar la liberación y despacho.

RESPONSABILIDAD

Aseguramiento de la calidad.

ALCANCE

El presente procedimiento aplica para coordinación de muestreo con el laboratorio acreditado luego de la recepción de las conservas de pescado.

REFERENCIAS

D.S 020-2022-PRODUCE: Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas

DEFINICIONES

- **Inspección**
Evaluación de la conformidad por medio de observación y dictamen, acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo/prueba o comparación con patrones.
- **Recepción**
Acción de recibir.
- **Producto**
Resultado de un proceso.
- **Lote:** Cantidad determinada de un producto de características similares que ha sido elaborado bajo condiciones de producción uniformes.

DESCRIPCIÓN

- a. Almacén comunica a Aseguramiento de la Calidad la finalización de la recepción de las conservas a las instalaciones.
- b. Aseguramiento de la calidad comunica si hubo alguna incidencia en la recepción de las conservas con informes, asimismo los productos NC son comunicados al jefe de Almacén para su traslado al área de productos No conformes.
- c. La coordinación se efectúa teniendo en cuenta lo siguiente:
 - Le ingreso de los lotes y contenedores al sistema SAP tanto en el almacén, como en el sistema SAP del cliente.
- d. Aseguramiento de la calidad realiza la coordinación mediante un mensaje al laboratorio acreditado, describiendo el OC, dirección del establecimiento, así como documento de almacén, donde encontramos la cantidad de conservas por cada lote.
- e. Por último, finalizado el muestreo se realiza la contabilidad de muestras a salir de las instalaciones, de acuerdo con la boleta emitida por el cliente (TG).

AUTOINSPECCION

Cada mes el comité de Buenas Prácticas de Almacenamiento efectúa autoinspección para verificar el cumplimiento del procedimiento.

- **Propuesta de mejora en procedimiento y registro de liberación y despacho de conservas**

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: BPA-P-006
	PROCEDIMIENTO	REVISIÓN: 1
Liberación y despacho de conservas		
Elaborado por: Supervisor de aseguramiento de la calidad.	Revisado por: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.	Aprobado por: Gerente de General

OBJETIVO

Liberar los lotes de conservas de pescado para luego proceder al despacho de estas.

RESPONSABILIDAD

Aseguramiento de la calidad.

ALCANCE

El presente procedimiento aplica para liberación de lotes de conservas de pescado de los almacenes, posteriormente realizar su despacho.

REFERENCIAS

-

DEFINICIONES

- **Recepción**
Acción de recibir.

- **Producto**
Resultado de un proceso.
- **Lote:** Cantidad determinada de un producto de características similares que ha sido elaborado bajo condiciones de producción uniformes.
- **Verificación**
confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados

DESCRIPCIÓN

El laboratorio acreditado envía a Aseguramiento de la Calidad el certificado sanitario emitido por el organismo nacional de sanidad pesquera (SANIPES), para su verificación, comparando lo recepcionado físicamente en las instalaciones del almacén, con el PL así también con el certificado sanitario. el programa de ingreso de conservas a las instalaciones del almacén para su inspección.

La verificación de datos se efectúa teniendo en cuenta lo siguiente:

Teniendo en cuenta el PL, documento emitido por almacén de la cantidad física recepcionado, y el certificado sanitario emitido por SANIPES.

Los productos NC son visualizados en el documento de almacén realizando el descuento requerido en cada OC.

Aseguramiento de la calidad informa de la concordancia de datos al jefe de almacén para proceder a realizar la liberación de lotes.

Por último, jefe de almacén se comunica con cliente para finalización de la liberación de lotes y programa fecha de despacho.

AUTOINSPECCION

Cada mes el comité de Buenas Prácticas de Almacenamiento efectúa autoinspección para verificar el cumplimiento del procedimiento.

- **Propuesta de mejora en procedimiento y registro de plan de muestreo (inspección del producto antes de su almacenamiento)**

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS PESQUEROS.	CÓDIGO: BPA-P-007
	PLAN	REVISIÓN: 01
Muestreo aleatorio		
Elaborado por: Cinthia Espinoza Supervisor de aseguramiento de la calidad.	Revisado por: Jefe de Aseguramiento de la Calidad.	Aprobado por: Gerente de General

OBJETIVO

Realizar muestreo aleatorio según la NTP-700.002:2012 para productos hidrobiológicos en conserva, durante la recepción las condiciones adecuadas de ingreso de las conservas de pescado al almacén.

RESPONSABILIDAD

Aseguramiento de la calidad.

ALCANCE

El presente plan aplica para la Inspección durante la recepción de los contenedores y las conservas de pescado.

REFERENCIAS

NTP – 700.002:2012 para productos hidrobiológicos en conservas

DEFINICIONES

- **Muestra Aleatoria**
Es una muestra en la cual todos los elementos del lote tienen igual e independiente probabilidad de ser incluidos en la muestra.

- **Inspección**
Evaluación de la conformidad por medio de observación y dictamen, acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo/prueba o comparación con patrones.

- **Tamaño De Muestra (n)**
El número de las unidades que abarca la muestra total tomada de un lote o de la producción.

- **Recepción**
Acción de recibir.

- **Producto**
Resultado de un proceso.

- **Envase:** Cualquier tipo de recipiente, empaque, envoltura, o enzunchado; usado en el embalaje o la comercialización del pescado.

- **Lote:** Es una remesa de pescado o parte de ella, de la misma especie, procesada de la misma manera por el mismo productor, empacada en el mismo tamaño de envase y el mismo etiquetado.
Cantidad determinada de un producto de características similares que ha sido elaborado bajo condiciones de producción uniformes.

- **Inspección Visual:** Inspección realizada para verificar que no existan daños externos en el producto, la selección de una muestra para la inspección debe dar lugar a un informe de inspección y debe ser entregada una copia al propietario o representante del lote sometido a inspección.

DESCRIPCIÓN

- El almacén comunica a Aseguramiento de la Calidad el programa de ingreso de conservas a las instalaciones del almacén de conservas de pescado para su recepción y muestreo
- Se realiza la recopilación de información PL (Packing List), Certificado de internamiento de la OC (orden de compra)
- Se ubica el lugar donde se encuentra el lote en el almacén, las cajas son apiladas sobre pallets de madera.
- Se identifica el lote y se realiza la contabilización de cajas por lote
- Revisar las condiciones del empaque, si se evidencio cajas con derrame de producto o latas golpeadas o manchas.
- Se verifica el lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, registro sanitario en la etiqueta de las latas.
- Se realiza el contraste de información del empaque con la de PL de la OC.

La inspección se efectúa teniendo en cuenta lo siguiente:

- Inspección visual del estado e higiene del vehículo.
- Cada pallet es identificado con un rotulo donde van el lote, fecha de ingreso al almacén si como fecha de producción y fecha de vencimiento.
- Las muestras seleccionadas son verificadas en rotulado, integridad del envase, abolladuras, hinchamiento y fugas en el envase.
- Los productos NC son comunicados al jefe de almacén para su traslado al área de productos No conformes, e identificados con un rotulo color naranja de producto observado, dando así inicio al procedimiento de productos no conformes.
- El inspector de calidad registra los resultados del muestreo en el formato de informe de muestreo conservas.
- Por último, aseguramiento de la calidad coordina el muestreo con el laboratorio acreditado. **BPA-P-004**

AUTOINSPECCION

Cada mes el comité de Buenas Prácticas de Almacenamiento efectúa la evaluación para verificar el cumplimiento del procedimiento.

Informe de toma de muestras de conservas de pescado

INFORME DE MUESTREO

CONSERVAS

N° OC: _____ N° Informe: _____ Fecha: _____
Cliente: _____ Hora de inicio/ termino: _____
Productor: _____ Habilitación: _____
Producto: _____
Empaque: caja de cartón otros: _____
Contenido: 48 latas 24 latas 12 latas ___ latas Abre fácil:
Envase: Tuna ovaill vidrio otros: _____
Capacidad 1 libra ½ libra ¼ libra otros: Tipo de proceso: crudo cocido
Marca: _____ Características: presenta etiqueta envase litografiado
envase presenta FV, FP, RS
Observación: _____
Norma de muestreo: NTP 700.002
Inspección Visual: _____ unidades conforme no conforme Obs: _____

Código	Fecha		Total de latas por lote	Total de cajas por lote	Cantidad de paletas por lote
	Producción	Vencimiento			

Observación:

Figura 4: Informe de inspección de contenedor y muestreo de conservas de pescado

Tabla 15: Check List - evaluación de condiciones de las instalaciones después de la implementación

ÁREA: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	CHECK LIST DE CUMPLIMIENTO	CODIGO	CHECK- LIST-001
		VERSION	01

DIRECCION: Av. Republica de Argentina N°1915 – Centro de Lima

	REQUISITOS BPM	PUNTAJE		OBSERVACIONES
CERTIFICACIONES				
1	El almacén cuenta con certificaciones de área destinada a almacenamiento (ISO 9000, BPM, HACCP u otros)	1	1	Cuenta con BPA y PHS implementado.
INSTALACIONES				
ESTABLECIMIENTO				
2	En los alrededores del establecimiento no se presentan zonas u actividades que puedan contaminar el interior de este.	1	1	
3	Se han tomado medidas para proteger el producto de la contaminación proveniente de: <ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de productos • Manejo de residuos y desperdicios y su disposición 	1	1	
4	Los edificios accesorios y otras instalaciones físicas se mantienen en buenas condiciones sanitarias.	1	1	
ESTRUCTURA INTERNA				
5	Los pisos, paredes, techos de los almacenes se mantienen en buenas condiciones sanitarias (facilidad de limpieza y/o desinfección)	1	1	
SISTEMA DE DESAGUE				

6	El sistema de desagüe se encuentra en buen estado de conservación.	1	1	
SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEO PERSONAL				
7	Los servicios de higiene se mantienen en buen estado de conservación.	1	1	
8	Los vestuarios se mantienen en buen estado de conservación y limpios	1	1	
9	Los servicios de higiene y vestuarios cuentan con suficientes implementos (jabón, papel toalla, contenedores de basura tapadas, alcohol en gel)	1	1	
10	Existen letreros claros que instruye sobre la higiene de manos	1	1	
CALIDAD DE AIRE Y VENTILACION				
11	Existe adecuada ventilación	1	1	
12	El sistema de ventilación se mantiene en buen estado	1	1	
ILUMINACION				
13	La iluminación natural o artificial permite la realización de operaciones de manera higiénica.	1	1	
14	Las fuentes de iluminación se encuentran protegidas contra posibles exposiciones sin protección.	1	1	
ALMACENAMIENTO				
15	Se observa la aplicación de prácticas de almacenamiento adecuadas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de productos • Espacio suficiente entre los productos con la pared y la altura con respecto a los techos 	1	1	
16	Se protege los productos de contaminantes	1	1	Se utiliza stretch film para proteger el producto

17	Se mantiene los almacenes en adecuadas condiciones de orden y limpieza	1	1	
18	Se mantiene los almacenes en adecuadas condiciones de orden y limpieza	1	1	
19	Se protege los productos de contaminantes	1	1	
CONTROL DE LAS OPERACIONES				
REQUISITOS RELATIVOS A LOS PROVEEDORES				
20	Las fichas técnicas de los productos se encuentran actualizadas	1	1	
21	Se evalúa el desempeño de los proveedores	1	1	
22	Los productos están sujetas a una rotación efectiva (FIFO)	1	1	
CONTAMINACION QUIMICA				
23	Se maneja y almacena adecuadamente los productos químicos como sanitizante, insumos de limpieza.	1	1	Cuenta con un área de almacenamiento de insumos de limpieza
CONTROL DE PROCESOS				
24	Se identifica correctamente los productos en proceso (trazabilidad y estado de inspección)	1	1	
PERSONAL				
ESTADO DE SALUD				
25	Existe un control preventivo del estado de salud del personal que labora en la instalación (exámenes ETA'S)	1	1	
HIGIENE Y COMPORTAMIENTO				
26	Los operarios cuentan con uniforme completo	1	1	
27	Tanto supervisores como operarios aplican adecuadamente las normas de higiene y comportamiento personal	1	1	
28	Se registra adecuadamente las actividades de supervisión de las normas de higiene y comportamiento personal	1	1	Cuenta con registro de control del personal
VISITANTES				

29	Se aplican medidas para el ingreso de visitantes de forma tal que no afecten la calidad sanitaria de los productos	1	1	
SANEAMIENTO				
OPERACIONES DE LIMPIEZA				
30	Cuenta con programa de limpieza	1	1	
31	El programa de limpieza se encuentra actualizado	1	1	
32	Cuando se limpia o trata sanitariamente durante el almacenamiento, se protege el producto contra la contaminación	1	1	
33	Se realiza inspecciones para verificar las condiciones de limpieza y se toman acciones correctivas ante incumplimiento	1	1	
CONTROL DE PLAGAS				
34	Se aplica el programa de control de plagas	1	1	La frecuencia se menciona en el procedimiento de control de plagas
MEDIDAS PARA IMPEDIR EL ACCESO DE PLAGAS				
35	Los edificios se mantienen en buenas condiciones para impedir el acceso de plagas	1	1	
36	Los desagües se mantienen cerrados herméticamente	1	1	
37	No existen condiciones para el anidamiento e infestación de plagas (roedores e insectos)	1	1	
VIGILANCIA Y DETECCION				
38	Las instalaciones y zonas circundantes se inspeccionan periódicamente para detectar posibles infestaciones	1	1	
TRATAMIENTO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS				
39	Se elimina de residuos	1	1	Se realiza la eliminación de residuos, se encuentra

				documentado (procedimiento)
40	Se evita la acumulación de desechos en las áreas de almacenamiento de los productos	1	1	
TRANSPORTE				
41	Los medios de transporte se mantienen en estado apropiado de limpieza y mantenimiento	1	1	
42	Los medios de transporte se inspeccionan antes de su carga	1	1	Los vehículos son revisados antes de la carga, se encuentra documentado
	PUNTAJE	42	42	

PUNTAJE		CALIFICACION		%	DE	
CUMPLE	1 pto	MUY BUENA	95 – 100 %	CUMPLIMIENTO		100
CUMPLE PARCIALMENTE	0.5 pto	BUENA	85- 94%			
NO CUMPLE	0 pto	REGULAR	70 – 84%	NIVEL		
		NECESITA	< 70%	ALCANZADO		MUY BUENA
		MEJORAR				

OBSERVACIONES

- Se realizan actividades de eliminación de residuos, inspección al personal, así como inspección el área de almacenamiento, se encuentra documentado.
- El almacén cuenta con procedimiento de control del personal, inspección del área de almacenamiento y control de plagas.
- Respecto al registro de inspección de área de almacenamiento faltan especificar áreas.

PERSONAL QUE REALIZA LA AUDITORIA

NOMBRE

CARGO

FIRMA

CINTHIA ESPINOZA RAFAEL

SUPERVISORA DE CALIDAD

4.3. Identificación de flujo de procesos del almacén

Asimismo, se propone realizar mejoras en el flujo de operaciones con el fin de cumplir con el DS N° 020-2022-PRODUCE, Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas y mantener el producto de manera inocua.

En la Figura 5 se muestra la propuesta de mejora del flujo de operaciones realizadas en el almacén de conservas

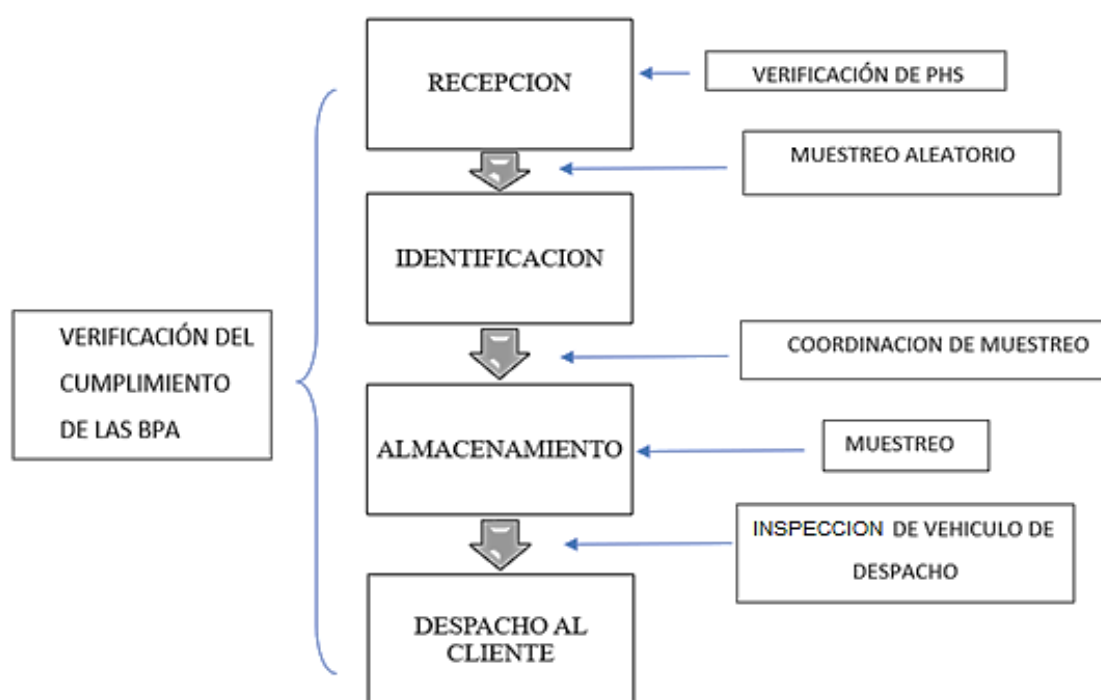


Figura 5: Propuesta de mejora del flujo de operaciones realizadas en el almacén de conservas

- **Verificación de BPA**

Se realiza la inspección y verificación del cumplimiento de las buenas prácticas de almacenamiento con ayuda de los registros modificados y los implementados según los procedimientos.

- **Recepción: Documentación y producto (conservas)**

El desarrollo de flujo de proceso se iniciará con el envío de documentos (PL fig.5 y Certificado de internamiento fig.6) por parte del cliente por medio de correo electrónico, en el cual se especifica la fecha el arribo de contenedores con dirección del almacén de conservas, esta documentación debe incluir:

- Lista de empaque (Packing List, (PL))



UNICORD PUBLIC COMPANY LIMITED
 Head Office : 39/3 Moo 8, Setthakij 1 Road, Tha Sai, Mueang Samut Sakhon, Samut Sakhon 74000 Thailand
 Tel : 66 (0) 34 424437-42 Fax : 66 (0) 34 422961 www.seavaluegroup.com
 TAX ID # 0107536000757

ORIGINAL

PACKING LIST

DATED: OCTOBER 04 2022
 RE INVOICE NO. UC-7440/22
 CONSIGNEE : ALICORP S.A.A.
 AV. ARGENTINA NRO.4793 URB. PARQUE INDUSTRIAL PROV. CONST. DEL CALLAO PROV.CONST. DEL CALLAO - CARMEN DE LA LEGUA REYNOSO CALLAO PERU
 TAX ID (RUC) 20100055237

MARKS & NOS.	QUANTITY	DESCRIPTION OF GOODS	CODE
PRIMOR	16,740	SKIPJACK TUNA CHUNK IN VEGETABLE OIL 140G/100G (TROZOS DE ATUN EN ACEITE VEGETAL - MARCA "PRIMOR") EOE	

CONTAINER NO. TCLU 4437390
 U78X2COYN
 ANRHO 2,000 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 23/08/2022
 F.V : 23/08/2026
 ASRHO 790 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 23/08/2022
 F.V : 23/08/2026
2,790 CARTONS

CONTAINER NO. TLLU 1634599
 U78X2COYN
 ASRHO 1,210 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 23/08/2022
 F.V : 23/08/2026
 ANRHP 1,580 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 24/08/2022
 F.V : 24/08/2026
2,790 CARTONS

CONTAINER NO. NYKU 8311116
 U78X2COYN
 ANRHP 420 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 24/08/2022
 F.V : 24/08/2026
 ASRJB 2,000 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 08/09/2022
 F.V : 08/09/2026
 ASRJ9 370 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 09/09/2022
 F.V : 09/09/2026
2,790 CARTONS

CONTAINER NO. NYKU 8515146
 U78X2COYN
 ASRJ9 1,630 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 09/09/2022
 F.V : 09/09/2026
 AJRJA 1,160 CARTONS
 FECHA DE FABRICACION : 10/09/2022
 F.V : 10/09/2026
2,790 CARTONS

Figura 6: Packing – List de producto (conservas de atún)

– Certificado de internamiento



A606EEEE8ADAA

28923-2022

CERTIFICADO DE INTERNAMIENTO

1 EMPRESA

Solicitante : ALICORP SAA
R.U.C. : 20100055237
Dirección : AV.ARGENTINA NRO. 4793 URB. PARQUE INDUSTRIAL PROV. CONST. DEL CALLAO - PROV. CONST. DEL CALLAO - CARMEN DE LA LEGUA REYNOSO

2 PRODUCTOS

Producto declarado : 1) TROZOS DE ATUN EN ACEITE VEGETAL
2) FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL
Especie : *Katsuwonus pelamis*
Tratamiento : CONSERVA
Tipo de empaque : CAJAS X 48 LATAS
Cantidad declarada : 19,530 CAJAS
Peso neto declarado : 131,241.60 KG
Peso bruto declarado : 173,817.00 KG
Productor : UNICORD PUBLIC CO., LTD (2027)
Exportador : UNICORD PUBLIC COMPANY LIMITED
39/3 MOO 8, SETTHAKIJ ROAD THASAI, MUANG, SAMUTSAKHON 74000 THAILAND
Puerto de embarque : LAEM CHABANG, THAILAND
Medio de transporte : ONE BLUE JAY V.027E
Puerto destino : CALLAO, PERU

3 CERTIFICADO

CERTIFICADO EMITIDO A SOLICITUD DE LOS IMPORTADORES EN BASE A B/L No.: WEB221096073, FACTURA COMERCIAL N°: UC-7440/22, **VALIDO SOLO PARA TRAMITE DOCUMENTARIO.** EL PRODUCTO **NO DEBE SER COMERCIALIZADO SIN EL CERTIFICADO SANITARIO EMITIDO POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES).**

CONTENEDORES: TCLU4437390 / TLLU1634599 / NYKU8311116 / NYKU8515146 / GESU6590444 / UETU4021132 / NYKU8539857
PRECINTOS: THAW06938 / THAW06752 / THAW06751 / THAW06768 / THAW06253 / THAW06256 / THAW06267
MARCAS: PRIMOR

En: SAN ISIDRO a , NOVIEMBRE 29, 2022
(Lugar) (Fecha)



Firmado digitalmente por:
CARRION ROBLES Ingrid
Gretel F.A.U 20005429050 soft
Intitvo: Soy el autor del documento
Fecha: 29/11/2022 16:14:37-0500

Figura 7: Certificado de internamiento del producto (conservas de atún)

Una vez confirmada la fecha de arribo de contenedores, el personal de almacén solicita mediante correo electrónico la cantidad de paletas de madera para la recepción de conservas. Confirmado él envió de dichas paletas a las instalaciones del almacén estas son recepcionadas e inspeccionadas para su ingreso, inspeccionadas por personal de calidad de las instalaciones, así mismo si se encontrase alguna no conformidad esta es reportada directamente mediante correo electrónico con el informe correspondiente.

Finalizada la primera operación se espera la fecha de llegada de todos los contenedores listados en la Orden de Compra (OC), según el tiempo estimado por el cliente.

- **Verificación de PHS al personal**

Se realiza la verificación del cumplimiento de las buenas prácticas de higiene con ayuda de los registros modificados y los implementados según los procedimientos.

- **Muestreo aleatorio e identificación**

Se realiza un muestreo aleatorio teniendo en cuenta lo siguiente:

1. Inspección de Contenedores, cuando llega el contenedor a las instalaciones del almacén, dicho contenedor y su contenido es inspeccionado contrastando la información del PL de la OC.
2. Comparación del PL vs el producto en físico recepcionado
3. fecha de producción del producto
4. fecha de vencimiento del producto
5. Presentación de producto (filete, trozos, grated, lomito, solido).
6. Cantidad de cajas por contenedor
7. Producto o contenedor siniestrado (si hay presencia de cajas no conforme)
8. Las cajas son contabilizadas y estibadas en pallets (cada paleta debe tener 77 cajas)
9. Identificación de paletas

Las paletas son rotuladas con la siguiente información (Figura 8)

- Lote
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Numero de contenedor
- Fecha de ingreso de contenedor

Código de barras de presentación de producto, en la Figura 8 se muestra la etiqueta con la que se rotula las paletas de conservas una vez descargado del contenedor.

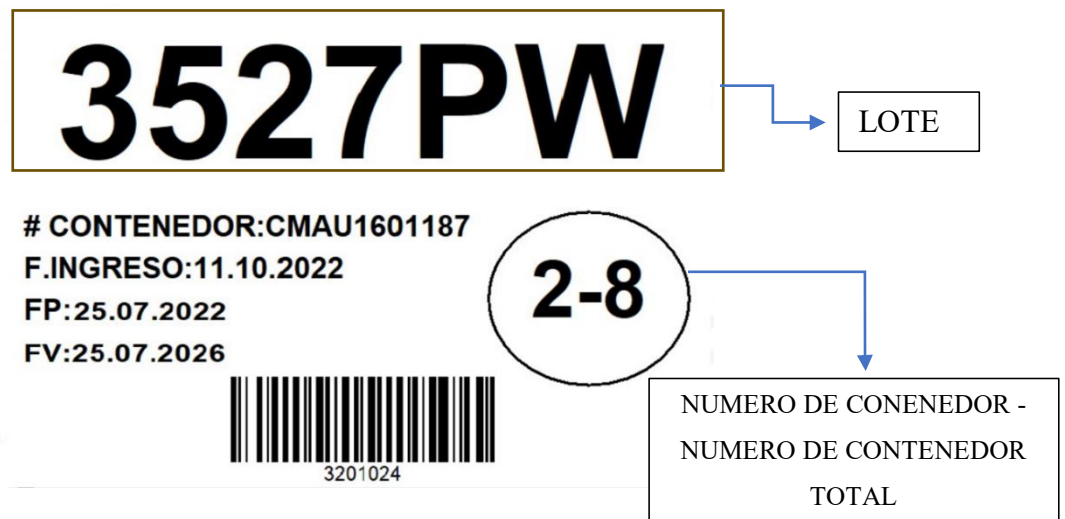


Figura 8: Etiqueta que se coloca en las paletas

El identificar las paletas con el rotulo ayuda a un efectivo almacenamiento en orden, así como al realizar el Picking, sin generar confusión o demoras al momento de realizar el muestreo, así como el despacho de conservas. Así como se solicita en el artículo 104.4 del DS 020-2022-PRODUCE el cual menciona que los productos hidrobiológicos y piensos y productos de uso en acuicultura envasados, deben estar debidamente identificados, rotulados y etiquetados.

En la tabla 16 se muestra el ingreso al sistema del almacén la información de las conservas como fecha de ingreso, fecha de producción, fecha de vencimiento, cantidad.

Tabla 16:Registro de conservas al sistema manejado por el área de almacén.

REGISTRO DE INGRESO DE CONSERVAS																
Nro. Contenedor	O/C	Código	Descripción	Lote	Cantidad / Cajas PL	Cantidad / Cajas Observadas	Cantidad / Cajas Disponibles	Fecha de Produccion	Fecha de Vencimiento	Estado	Fecha Ingreso Contenedor	Almacen de Descarga	Nuevo Estado	Total de cajas por paleta	N PALETAS ENTERAS	PALETA SALDO
GESU-3904808	OC 4130002528	3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	2916AW	507	0	507	10/06/2021	10/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	6	45
		3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	2916BW	245	0	245	11/06/2021	11/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	3	14
		3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	2916CW	951	0	951	12/06/2021	12/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	12	27
		3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	2916EW	297	0	297	14/06/2021	14/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	3	66
MRKU-6865047		3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	2916FW	1,238	0	1,238	15/06/2021	15/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	16	6
		3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3316EW	376	0	376	14/06/2021	14/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	4	68
		3201020	FILETE ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3316FW	386	0	386	15/06/2021	15/06/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	5	1
MRKU-8162188		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319OW	951	0	951	24/09/2021	24/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	12	27
		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319PW	1,049	0	1,049	25/09/2021	25/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	13	48
MRKU-8924787		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319MW	129	0	129	22/09/2021	22/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	1	52
		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319W	227	0	227	18/09/2021	18/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	2	73
		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319KW	448	0	448	20/09/2021	20/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	5	63
		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319LW	1,196	0	1,196	21/09/2021	21/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	15	41
MSKU-4387510		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319OW	168	0	168	24/09/2021	24/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	2	14
		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319MW	910	0	910	22/09/2021	22/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	11	63
		3201019	TROZOS ATUN PRIMOR 170GR 48LTA LAS2	3319NW	922	0	922	23/09/2021	23/09/2025	Bloqueado	06/05/2022	Argentina 1915	Bloqueado	77	11	75

- **Coordinación de muestreo y ensayo de muestras**

Una vez terminado el muestreo e identificación de conservas realizado por el personal de Aseguramiento de la calidad del almacén, se solicita a las entidades de apoyo de SANIPES el servicio de inspección y muestreo del lote y aun laboratorio de ensayo para el servicio de ensayo de muestras. Tanto el organismo de inspección como el laboratorio de ensayo son entidades de apoyo para SANIPES.

Junto con la solicitud se presenta el cuadro respectivo de ingreso de conservas de pescado y el certificado de internamiento de la Orden de Compra. El organismo de inspección designado coordina con el almacén sobre la fecha del muestreo.

- **Muestreo aleatorio de conservas**

El día de la inspección y muestreo el personal del organismo de inspección realiza la inspección del almacén y/o de los lotes y toma muestras de los lotes que serán enviadas al laboratorio de ensayo designado. Al concluir las inspecciones y la toma de muestras, el inspector emite un informe de inspección y/o muestreo.

- **Liberación**

El informe de inspección y muestreo será presentado a SANIPES el cual lo evaluará junto con los resultados de los análisis físico -organoléptico e histamina realizados por el laboratorio de ensayo.

SANIPES emite el certificado sanitario del lote, el área de aseguramiento de calidad se encargará de cotejar las cantidades por lote de conservas (comparación del certificado sanitario, con el PL). una vez terminado dicho proceso se solicitará la liberación en sistema de almacén para su despacho.

- **Despacho al cliente**

Finalmente, previo al despacho del producto, se realizará la inspección del vehículo que llevará la carga hacia el cliente. Terminada la inspección vehicular se procede a autorizar que la unidad pueda cargar el producto.

V. CONCLUSIONES

1. Se realizó el diagnóstico de la situación del almacén encontrándose actividades sin ser documentadas por lo que se procedió a implementar nuevos procedimientos y registros. Una vez implementado, se determinó que el porcentaje de cumplimiento de los requerimientos de la D.S. 020-2022-PRODUCE paso de 92 % a 100 %.
2. Se identificó el flujo de proceso al almacén, para lo cual se implementó la verificación de BPA y PHS previo a la actividad de almacenamiento. Así mismo, se propuso implementar un plan de verificación de higiene y limpieza en superficies de equipos y personal, en adición a los parámetros de control de calidad establecidos en el D.S. 020-2022-PRODUCE.
3. Los documentos implementados para el control de la calidad e inocuidad del almacén de conservas de pescado de acuerdo con el D.S. 020-2022-PRODUCE fueron: Procedimiento de producto no conforme, procedimiento de trazabilidad y formado de trazabilidad, procedimiento de recoleta, procedimiento de liberación de producto, procedimiento de coordinación de muestreo, procedimiento de muestreo e identificación de producto, registros de control de plagas, registro de control de cloro del agua.

VI. RECOMENDACIONES

- Se recomienda la aplicación de la propuesta de implementación y modificación de procedimientos y registros realizados en el presente trabajo con el fin de asegurar un sistema de calidad e inocuidad para el espacio destinado al almacenamiento de conservas de pescado.
- Se recomienda realizar la evaluación y seguimiento a los colaboradores encargado de las operaciones relacionadas al almacenamiento de conservas, teniendo en cuenta la frecuencia propuesta.
- Se recomienda promover programas de temas de almacenamiento, así como temas relacionados a las operaciones realizadas en el almacén, tanto en las inducciones y capacitaciones del entrenamiento al equipo que permitan que el flujo de operaciones se cumpla sin ningún inconveniente.
- Se recomienda realizar el análisis de superficies vivas e inertes del área de almacenamiento con el fin de garantizar que las conservas de pescado se encuentran en un ambiente inocuos.
- Establecer reuniones periódicas con gerencia para que se conozca los resultados del empleo de los nuevos procedimientos y registros estableciendo así planes de acción inmediatas.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Brocka, B. y Brocka, S. (1994) *Gestión de la Calidad: cómo aplicar las mejores soluciones de los expertos*. Ed. Vergara, Buenos Aires. 399p.
- Cruz, A. (2019). *Elaboración y Caracterización de Filetes de Atun en aceite de oliva con pimientos de piquillo envasados en frascos de vidrio*. Piura: Universidad Nacional de Piura.
- INDECOPI (2007) NTP ISO 9000:2007 Sistema de Gestión de la Calidad. Fundamentos y vocabulario. 5ª.ed., Lima. 42p.
- Ministerio de la Producción. (31 de diciembre de 2022). *Decreto supremo N°020-2022- PRODUCE. Norma Sanitaria para Actividades Pesqueras y Acuícolas*.
<https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/3816446-020-2022-produce>.
- Ministerio de salud (1998). *Decreto Supremo N°007-98-SA, reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas*.
http://www.digesa.minsa.gob.pe/codex/D.S.007_98_SA.pdf.
- Ministerio de Salud (2004). *D.S. 57-2004-PCM reglamento de la ley general de residuos sólidos*.
<https://www.gob.pe/institucion/pcm/normas-legales/2260660-057-2004-pcm>
- Ministerio de salud (2007). *Resolución ministerial N° 461-2007/MINSA: Guía técnica para análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas*.
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/249695-461-2007-minsa>.
- Ministerio de Salud (2010). *Reglamento de la calidad del agua para consumo humano D.S 031-2010-SA*. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/244805-031-2010-sa>
- Ministerio de Salud (2013) *D.S N° 012-2013 – Reglamento de la ley N° 30063. Art. 16 y art. 26 Pub (27/12/2013). " Normas Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano"*. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/197138-012-2013-sa>

- Ministerio de Salud. (06 de febrero de 2015). *Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA*.
Obtenido de Aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".:
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195572-066-2015-minsa>.
- Ministerio de salud. (2015). *Resolución ministerial N° 066-2015-minsa*. Obtenido de Aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01. Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195572-066-2015-minsa>
- Navarrete, E. (2010). *Procesamiento de conserva de Atun, Bonito, Caballa, Jurel y Sardina*.
Obtenido de <https://oneprocso.webcindario.com/Conservas%20de%20Atun.pdf>
- Organismo Nacional de Sanidad Pesquera. (2012). *Comité técnico de normalización de aplicación de métodos estadísticos. Norma técnica NTP 700.002 peruana 2012*.
http://www.sanipes.gob.pe/documentos/14_NTP700.0022012LineamientosyProcedimientosdeMuestreodePescadoyProductosPesquerosparaInspeccion.pdf.
- Servicio Nacional de Sanidad Agraria (20 diciembre 2019). *Decreto Supremo N° 034-2008-AG, (20 diciembre 2019), Reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos*.
<https://www.gob.pe/institucion/senasa/normas-legales/1050281-34-2008-ag>.

VIII. ANEXOS

ANEXO 1: Formato de Check List - evaluación de condiciones de las instalaciones

ÁREA: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	CHECK LIST DE CUMPLIMIENTO	CODIGO	CHECK- LIST-001
		VERSION	01

DIRECCION: Av. Republica de Argentina N°1915 – Centro de Lima

FECHA: 24.07.2023

	REQUISITOS BPM	PUNTAJE		OBSERVACIONES
CERTIFICACIONES				
1	La instalación cuenta con certificaciones de área de almacenamiento como: ISO 9000, BPM, HACCP u otros.	1	0.5	Solo cuenta con procedimiento de control de personal y con procedimiento de inspección de zona de almacenamiento y control de plagas
INSTALACIONES				
ESTABLECIMIENTO				
2	En los alrededores del establecimiento no se presentan zonas u actividades que puedan contaminar el interior de este.	1	1	
3	Se han tomado medidas para proteger el producto de la contaminación proveniente de: <ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de productos • Manejo de residuos y desperdicios y su disposición 	1	0.5	se realizan las actividades correspondientes para proteger el producto, pero no está documentado.
4	Los edificios accesorios y otras instalaciones físicas se mantienen en buenas condiciones sanitarias.	1	1	
ESTRUCTURA INTERNA				
5	Los pisos, paredes, techos de los almacenes se mantienen en buenas condiciones sanitarias (facilidad de limpieza y/o desinfección)	1	1	
SISTEMA DE DESAGUE				
6	El sistema de desagüe se encuentra en buen estado de conservación.	1	1	
SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEO PERSONAL				
7	Los servicios de higiene se mantienen en	1	1	

	buen estado de conservación.			
8	Los vestuarios se mantienen en buen estado de conservación y limpios	1	1	
9	Los servicios de higiene y vestuarios cuentan con suficientes implementos (jabón, papel toalla, contenedores de basura tapadas, alcohol en gel)	1	1	
10	Existen letreros claros que instruye sobre la higiene de manos	1	1	
CALIDAD DE AIRE Y VENTILACION				
11	Existe adecuada ventilación	1	1	
12	El sistema de ventilación se mantiene en buen estado	1	1	
ILUMINACION				
13	La iluminación natural o artificial permite la realización de operaciones de manera higiénica.	1	1	
14	Las fuentes de iluminación se encuentran protegidas contra posibles exposiciones sin protección.	1	1	
ALMACENAMIENTO				
15	Se observa la aplicación de prácticas de almacenamiento adecuadas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de productos • Espacio suficiente entre los productos con la pared y la altura con respecto a los techos 	1	0.5	Se realizan las actividades de almacenamiento, no cuenta con identificación visual del producto.
16	Se protege los productos de contaminantes	1	1	Se utiliza stretch film para proteger el producto
17	Se mantiene los almacenes en adecuadas condiciones de orden y limpieza	1	1	
18	Se mantiene los almacenes en adecuadas condiciones de orden y limpieza	1	1	
19	Se protege los productos de contaminantes	1	1	
CONTROL DE LAS OPERACIONES				
REQUISITOS RELATIVOS A LOS PROVEEDORES				
20	Las fichas técnicas de los productos se encuentran actualizadas	1	1	
21	Se evalúa el desempeño de los proveedores	1	1	
22	Los productos están sujetas a una rotación efectiva (FIFO)	1	1	
CONTAMINACION QUIMICA				

23	Se maneja y almacena adecuadamente los productos químicos como sanitizante, insumos de limpieza.	1	1	Cuenta con un área de almacenamiento de insumos de limpieza
CONTROL DE PROCESOS				
24	Se identifica correctamente los productos en proceso (trazabilidad y estado de inspección)	1	0.5	Se realiza los procesos, pero no se encuentra documentado
PERSONAL				
ESTADO DE SALUD				
25	Existe un control preventivo del estado de salud del personal que labora en la instalación (exámenes ETA'S)	1	1	
HIGIENE Y COMPORTAMIENTO				
26	Los operarios cuentan con uniforme completo	1	1	
27	Tanto supervisores como operarios aplican adecuadamente las normas de higiene y comportamiento personal	1	1	
28	Se registra adecuadamente las actividades de supervisión de las normas de higiene y comportamiento personal	1	1	Cuenta con registro de control del personal
VISITANTES				
29	Se aplican medidas para el ingreso de visitantes de forma tal que no afecten la calidad sanitaria de los productos	1	1	
SANEAMIENTO				
OPERACIONES DE LIMPIEZA				
30	Cuenta con programa de limpieza	1	1	
31	El programa de limpieza se encuentra actualizado	1	1	
32	Cuando se limpia o trata sanitariamente durante el almacenamiento, se protege el producto contra la contaminación	1	1	
33	Se realiza inspecciones para verificar las condiciones de limpieza y se toman acciones correctivas ante incumplimiento	1	1	
CONTROL DE PLAGAS				
34	Se aplica el programa de control de plagas	1	1	La frecuencia se menciona en el procedimiento de control de plagas
MEDIDAS PARA IMPEDIR EL ACCESO DE PLAGAS				
35	Los edificios se mantienen en buenas condiciones para impedir el acceso de plagas	1	1	

36	Los desagües se mantienen cerrados herméticamente	1	1	
37	No existen condiciones para el anidamiento e infestación de plagas (roedores e insectos)	1	1	
VIGILANCIA Y DETECCION				
38	Las instalaciones y zonas circundantes se inspeccionan periódicamente para detectar posibles infestaciones	1	1	
TRATAMIENTO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS				
39	Se elimina de residuos	1	0.5	Se realiza la eliminación de residuos, no se encuentra documentado (procedimiento)
40	Se evita la acumulación de desechos en las áreas de almacenamiento de los productos	1	1	
TRANSPORTE				
41	Los medios de transporte se mantienen en estado apropiado de limpieza y mantenimiento	1	1	
42	Los medios de transporte se inspeccionan antes de su carga	1	0.5	Los vehículos son revisados antes de la carga, mas no se encuentra documentado
	PUNTAJE	42	39	

Cuadro de evaluación desarrollada a partir del D.S 020-PRODUCE-2022

PUNTAJE	
CUMPLE	1 pto
CUMPLE PARCIALMENTE	0.5 pto
NO CUMPLE	0 pto

CALIFICACION	
MUY BUENA	95 – 100 %
BUENA	85- 94%
REGULAR	70 – 84%
NECESITA MEJORAR	< 70%

% DE CUMPLIMIENTO	92
--------------------------	-----------

NIVEL ALCANZADO	BUENA
------------------------	--------------

OBSERVACIONES

ANEXO 2: MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO

	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO	CODIGO	BPA-001
		VERSION	01

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO DE CONSERVAS DE PESCADO

OBJETIVO

El presente manual tiene como objetivo establecer criterios de las Buenas Prácticas de almacenamiento para conservas de pescado, los cuales serán almacenados bajo las exigencias del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.

ALCANCE

El presente manual tiene como alcance la Recepción, Almacenamiento y Despacho de conservas de pescados a solicitud de nuestro cliente para quien se efectuará el despacho.

REFERENCIA

D.S. N.º 020-2022-PRODUCE. Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícola.

D.S. 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

DEFINICIONES

Buenas prácticas de Almacenamiento (BPA): En el presente manual las Buenas Prácticas de Almacenamiento comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, considerando el impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente y la salud de los trabajadores.

Saneamiento: Conjunto de actividades destinadas a promover el control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, que garanticen condiciones sanitarias adecuadas para la producción de alimentos.

Contaminación cruzada: Contaminación de materia prima, producto intermedio, o producto terminado, con otro material ajeno a su composición.

Lote: Una cantidad definida de materia prima, material de envasado, o producto procesado en un solo proceso o en una serie de procesos, de tal manera que puede esperarse que sea homogéneo.

Número de lote: Una combinación bien definida de números y/o letras que identifique específicamente un lote en las etiquetas, registros de lotes, certificados de análisis, etc.

Proceso crítico: Proceso que puede causar variación en la calidad del producto.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Plagas: Cualquier clase de animal, insecto o microorganismo indeseables incluyendo roedores, aves, moscas y larvas.

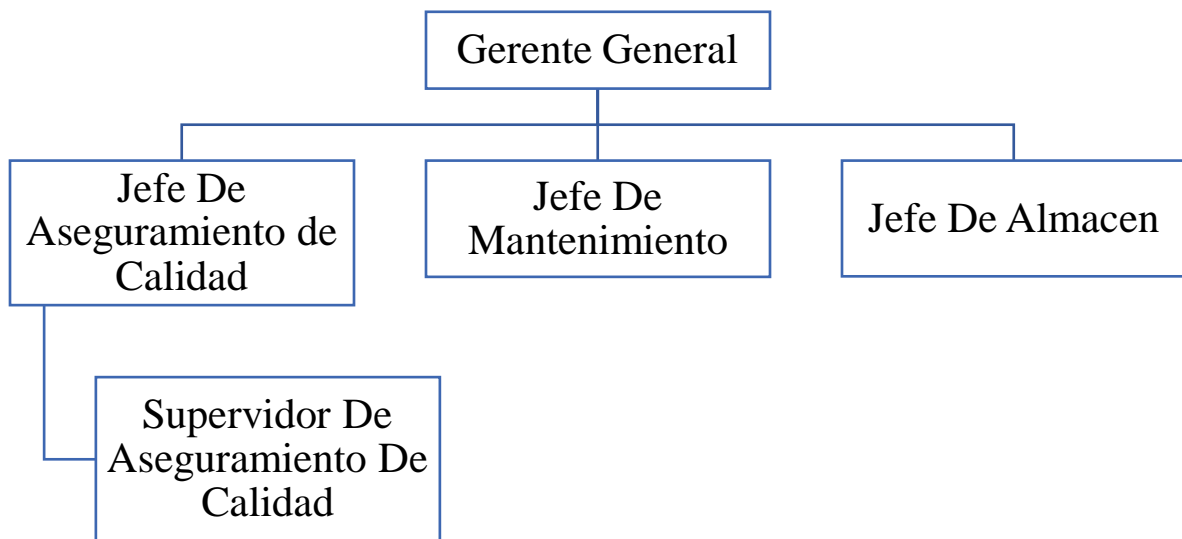
Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se

encuentren bajo el control de una misma dirección.

Superficie de contacto con el alimento: Son todas aquellas zonas donde el alimento puede salpicar o superficies que entran en contacto con el alimento durante el proceso. Incluye utensilios y las superficies de contacto con equipos.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

ORGANIGRAMA



RESPONSABILIDADES

Gerencia General

Evalúa y aprueba la gestión efectuada por el área de calidad a cargo del PHS y BPA en aspecto de inversión como mejora continua en las instalaciones. Así como responsable de verificar el cumplimiento de las funciones mediante la revisión de informes emitidos por el área de calidad.

Jefe De Aseguramiento De Calidad

- Responsable de coordinar las diversas actividades que se desarrollen para la implementación y mantenimiento del sistema.
- Responsable de coordinar con Gerencia General y administración las mejoras continuas que deban desarrollarse en el sistema de BPA.
- Responsable de Velar la ejecución de los procedimientos que conforman el manual de las BPA.
- Responsable de convocar a reuniones al comité de BPA para el monitoreo de mejoras continuas, así como de observaciones que se presenten en el sistema de BPA.
- Responsable de coordinar y verificar el cumplimiento de las mejoras continuas y observaciones que se desarrollan en sistema de BPA.
- Responsable de coordinar con el comité de auditorías, las auditorías internas de acuerdo con el programa.

Jefe De Mantenimiento

- Responsable de la elaboración y ejecución del programa de mantenimiento general del almacén.

Jefe De almacén

- Responsable del cumplimiento de las Normas de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)
- Responsable de la integridad de los productos mientras permanezcan en el almacén.
- Responsable del orden y limpieza del almacén evitando el deterioro de los productos o su contaminación.
- Responsable de que los productos lleguen a los clientes en condiciones adecuadas de higiene e integridad.
- Responsable del manejo del sistema PEPS de los productos en el almacén.
- Responsable de que el personal cumpla las normas de Higiene y Conducta del personal.
- Responsable de que el personal a su cargo renueve los uniformes de acuerdo con programa existente.
- Responsable de que el producto se distribuya bajo condiciones adecuadas de higiene.

- Responsable de la aplicación por el personal de los instructivos de limpieza de vehículos.
- Responsable de retornar las devoluciones en condiciones adecuadas de higiene e integridad y comunicar para su verificación a Aseguramiento de Calidad.

Supervisor de aseguramiento de la calidad

- Responsable de inspeccionar la ejecución de los procedimientos que involucran las BPA
- Responsable de ejecutar el programa de capacitación en coordinación con el jefe de almacén.
- Responsable de informar la verificación de los insumos durante la recepción
- Responsable de mantener informada al coordinador de BPA de acuerdo con los resultados que se obtengan de las inspecciones ejecutadas de acuerdo a los procedimientos.
- Responsable de coordinar la inspección de los lotes llegados al almacén con la empresa a cargo del muestreo.
- Responsable de la verificación de la ejecución y verificación en el tiempo de las plagas en los ambientes del almacén.

DESARROLLO DE LA ESTRUCTURA FISICA E INSTALACIONES

Ubicación

El almacén de productos pesqueros “Conservas” se encuentra ubicada lejos de contaminantes cumpliendo de esta manera con el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Ubicación de almacén:

1.- Av. Argentina 1915 Cercado de Lima.

Exclusividad del local

En el almacén ha destinado áreas para el almacenamiento de productos pesqueros “conservas”.

Vías de acceso

Las vías de acceso al almacén se encuentran pavimentadas y se mantienen libres de acumulaciones de materiales, equipos mal dispuestos, basura, etc., o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de aparición de contaminaciones o plagas.

Asimismo, la vía de acceso para vehículos cuenta con rampas diseñadas para salvar el desnivel

entre el almacén y el vehículo dando como resultado la reducción del tiempo en las operaciones de carga y descarga.

Estructura y acabados.

El almacén ha sido diseñado y construido tomando en consideración lo siguiente:

- Instalaciones sólidas de material noble y los productos pesqueros se almacenan en racks de metal exclusivos para la nave
- Los pisos han sido construidos para facilitar la circulación de equipos móviles, así como del personal en sus tareas que involucran el proceso propio del almacén, así como limpieza y mantenimiento.
- Los techos construidos con policarbonato y Aluzinc, la presencia de silicio en la aleación genera que aumente la resistencia al calor y se mantenga en un ambiente fresco, permitiendo así una mejor condición de almacenamiento para las conservas.

Iluminación.

Se cuenta con iluminación natural y artificial suficiente que permite realizar las tareas de forma adecuada dentro de las instalaciones del almacén. Todas las luminarias se encuentran protegidas para evitar cualquier riesgo de proyección de esquirlas a los productos en caso de rompimiento.

La luz artificial supera las exigencias normativas de 200 Lux.

Ventilación.

El almacén cuenta con ventilación natural, con ambiente fresco libre de polvo u otros contaminantes evitando así cualquier riesgo de contaminación cruzada

DISTRIBUCION DE AMBIENTES Y UBICACIÓN DE EQUIPOS

Distribución de ambientes.

El almacenamiento de productos pesqueros “Conserva de pescado”, cuenta con las instalaciones para el desarrollo de las actividades del personal como servicios higiénicos, vestuarios y comedor.

Equipos y medios de transporte.

- Los medios de transporte son los montacargas, transpaleta eléctrico, stokas manual y apiladores.
- Los equipos: Termohigrómetros y luxómetros cuentan con un programa de mantenimiento a cargo del jefe de mantenimiento e instructivo de limpieza y calibración, efectuada por

terceros bajo responsable jefe de aseguramiento de la calidad.

ALMACENAMIENTO Y DESPACHO.

Todos los productos pesqueros “Conservas” son inspeccionados y deben ser manejados de la forma que sea necesaria para asegurarse que estén íntegros y limpios antes de ser despachados.

El almacenamiento de las conservas se realiza en parihuelas cuyo nivel inferior estará a no menos de 20 cm de piso y 60cm del techo, la distancia mínima con las paredes laterales y entre rumas de filas es 50cm para facilitar la limpieza de los almacenes y lograr una buena circulación de aire.

- Procedimiento de liberación y despacho de conservas de pescado. (BPA-P-006)
- Procedimiento de coordinación de muestreo de conservas (BPA- P-004)
- Plan de muestreo aleatorio (BPA-P-007)

Se propone un registro de control de temperatura y humedad relativa

TRAZABILIDAD. (BPA-P-002)

Es posible efectuar la trazabilidad de las conservas a través del sistema SAP el cual permite identificar el lote, fecha de producción, vencimiento y fecha de despacho, iniciándose este procedimiento de la guía de remisión del cliente en el cual se coloca el lote y la fecha de producción y vencimiento de los productos que se despacha.

Toda esta información del SAP está respaldada por registros de control durante la recepción, despacho y BPA de Aseguramiento de la Calidad

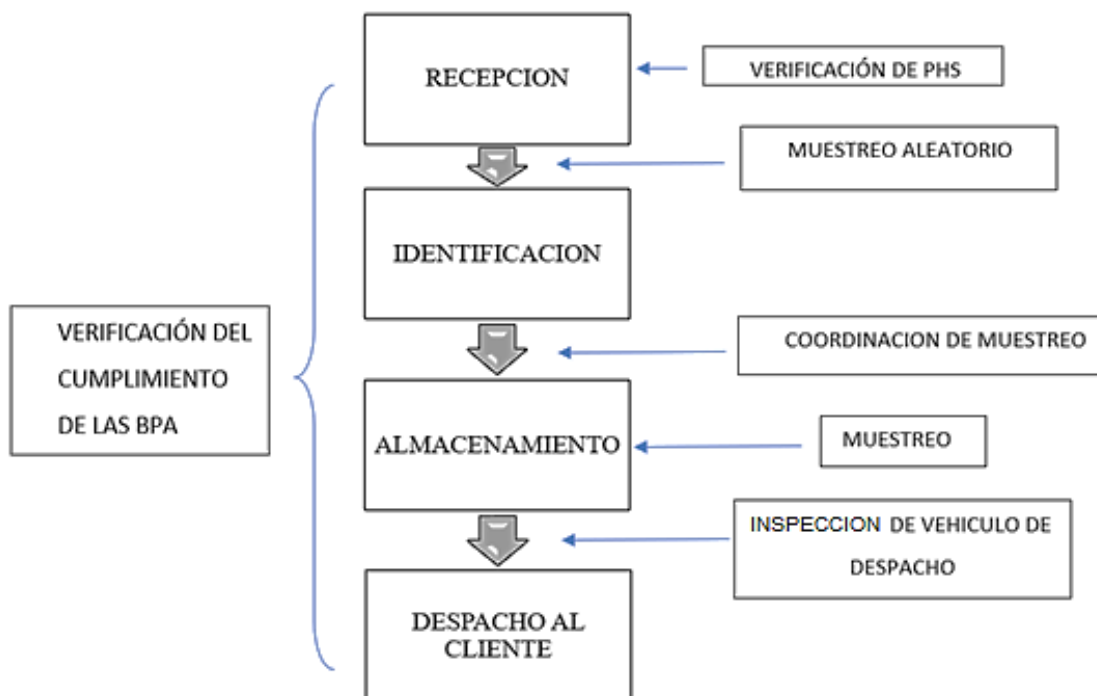


Diagrama de Flujo de Almacenamiento y despacho de productos Pesqueros “Conservas”.

ANEXO 3: MANUAL DE PHS

MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO PARA EL ALMACÉN DE CONSERVAS DE PESCADO

	MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	Versión : 01
--	--	--------------

OBJETIVO

El manual de higiene y saneamiento del almacén tiene como objetivo principal cumplir con los programas prerrequisitos y así asegurar el almacenamiento y despacho de productos.

En este manual se han compilado las actividades de higiene y saneamiento que se deben realizar para reducir y evitar los peligros presentes durante el almacenamiento.

Este manual sigue los lineamientos de:

D.S. N° 020-2022-PRODUCE. Norma Sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas

D.S. N° 034-2008-AG. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

D.S N° 012-2013 – Reglamento de la ley N° 30063. Art. 16 y art. 26 Pub (27/12/2013).

I. INSTALACIONES

El almacén ubicado en cercado de Lima, el área destinada a almacenamiento no tiene conexión directa con viviendas en los que se realicen actividades distintas a las que efectúa al almacén. Las vías de acceso al almacén y áreas de desplazamiento se encuentran pavimentada apta para el tránsito al que están destinadas.

Estructuras internas y mobiliario.

Las superficies de las paredes y de los suelos son lisas de material duradero y que permiten una limpieza adecuada.

Los techos son fáciles de limpiar, impiden la acumulación de suciedad, brindando así un ambiente apropiado para el buen almacenamiento de conservas de pescado.

II. EQUIPOS

Los montacargas, transpaletas y stockas usados durante la recepción, almacenamiento y despacho de las conservas de pescado.

III. SERVICIOS

Abastecimiento de agua

Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable proveniente de la red pública.

Desagüe y eliminación de desechos

Se cuenta con un sistema de desagüe el cual no tiene ningún cruce con el sistema de agua potable de la red pública.

Los recipientes para los desechos y los residuos no comestibles o peligrosos están identificados de manera específica y son de material impermeable, los residuos son cartón y plástico.

Servicios de higiene y aseos para el personal

Se cuenta con servicios higiénicos adecuados para el personal, se dispone de número de inodoros, lavatorios, duchas y urinarios de acuerdo con el número de trabajadores (aforo de personas). Los SSHH se encuentran debidamente señalados, limpios y en correcto estado de conservación.

IV. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.

El Almacén cuenta con procedimiento de inspección del área destinada para el almacenamiento MHS-P-003, detallado en el programa la frecuencia, descripción de la limpieza. Verificado con el Registro de inspección de área destinada al almacenamiento MHS-R-003.

V. SISTEMAS CONTRA LAS PLAGAS.

Respecto al sistema en contra de las plagas el servicio es realizado por una empresa terciaria y verificado por el área de calidad.

Se cuenta con el Procedimiento Control de plagas MHS-P-004, así como él se verifica con los formatos:

Registro de control de roedores MHS-R-007

Registro de Control de Fumigación MHS-R-006

VI. ESTADO DE SALUD

La empresa cuenta con el Procedimiento de Control de higiene y conducta del personal MHS-P-002 el cual abarca el control de las enfermedades transmitidas por alimentos, las normas de higiene, normas de conducta y control y Registro de control de Higiene y conducta del personal MHS-R-002.

ANEXO 4: REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA

				VERIFICACION DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA		CODIGO: BPA-R-009
						EDICIÓN: 01
FRECUENCIA: DIARIO						
FECHA	HORA	CODIGO DE TERMOHIGROMETRO		Observacion	Accion correctiva	V°B°SUPERVISOR
		THG-CON-001	THG-CON-002			
Jefe de Aseguramiento de la Calidad				Jefe de Almacen		

ANEXO 5: INSTRUCTIVO DE LAVADO DE MANOS

INSTRUCTIVO DE LAVADO DE MANOS



Mojar las manos, antebrazos y codos



Aplicar jabón y frotar 20 segundos entre los dedos, alrededor de las uñas, debajo de uñas y en los antebrazos.



Enjuagar con abundante agua



Secar bien con papel toalla



Aplicar gel desinfectante sobre las manos y antebrazos.