

GUÍA DE INSPECCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA FABRICACIÓN DOMESTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS

Esta guía de inspección se orienta a todos aquellos emprendimientos y microempresas especialmente a las que operan desde sus casas de habitación, según alguna de las siguientes modalidades:

- En casa de habitación, pero sin un lugar exclusivo.
- Elaborando los productos que se enumeran en el Anexo 1 (otro tipo de alimento que no se encuentre en este anexo no debe ser fabricado en una casa)

INSTRUCCIONES:

Para realizar la evaluación debe evaluar cada uno de los aspectos establecido en la tabla, para cada aspecto se debe evaluar cada uno de los requisitos y determinara el grado de cumplimiento y asignar la puntuación que se obtiene según el grado de cumplimiento. La puntuación por cada aspecto es solo una que va desde la mayor hasta 0 según el grado de cumplimiento. Por ejemplo, para el punto 1.1.1 el aspecto a) su puntuación puede ser 1 o 0.5 o 0.

Una vez realizada toda la evaluación se debe sumar toda la puntuación acumulada la cual tiene un máximo de 100 puntos, para poder aprobar la evaluación de las Buenas Prácticas, las instalaciones deben obtener una evaluación del al menos un 81 punto, de los cuales, se tiene que cumplir en los siguientes numerales con la puntuación listada a continuación:

NUMERAL	PUNTAJE MÍNIMO
1.3.1 abastecimiento de agua	10
1.6.1 programa de limpieza	5
2.1 equipos y utensilios	4
3.1 capacitación	4
3.2 prácticas higiénicas	7
4.1 materias primas	4
4.2 operaciones de manufactura	8
4.3 envasado	8
4.4 documentación	6

En caso de que al final de la evaluación, las instalaciones no alcancen los 81 puntos, pero se obtenga una puntuación igual o mayor a 70, se puede dar un plazo de 6 meses para realizar las mejoras otorgándole un permiso de funcionamiento provisional, si la puntuación es menor a 70 se debe cancelar el permiso de funcionamiento.

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

ASPECTO		REQUERIMIENTOS	CUMPLIMIENTO	PUNTO
1 EDIFICIO Condiciones de infraestructura				
1.1 ALREDEDORES Y UBICACIÓN				
1.1.1 ALREDEDORES				
a) Ausencia de focos de contaminación	i)	Patios y lugares de estacionamiento limpios, evitando que constituyan una fuente de contaminación.	Cumple adecuadamente los requisitos i) ii) y iii)	1
	ii)	Inexistencia de lugares que puedan constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.	No cumple con el requisito ii)	0.5
	iii)	Mantenimiento adecuado de los drenajes de las instalaciones.	No cumple con dos o más de los requisitos	0
1.2 INSTALACIONES FÍSICAS				
1.2.1 DISEÑO				
a) Tamaño y construcción de las instalaciones	i)	Su construcción debe permitir y facilitar su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado en forma adecuada.	Cumple con el requisito i)	1
			No cumple con el requisito i)	0
c) Protección contra el ambiente exterior	i)	Las instalaciones deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas.	Cumple con los requisitos i) ii) y iii)	1
	ii)	Se debe disponer de espacios de almacenamiento identificados para: materia prima, producto, productos de limpieza y sustancias peligrosas.	No cumple uno de los requisitos	0.5
			No cumple con los requisitos	0

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

d) Distribución	i)	En las instalaciones domésticas se debe cumplir con un flujo de proceso productivo de manera que el producto crudo no tenga contacto con el producto terminado.	Cumple con el requisito	1
			No cumple con el requisito	0
e) Materiales de construcción	i)	Todos los materiales de construcción de las instalaciones deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.	Cumple con el requisito	1
		En caso de ser de madera debe ser lisa y sin grietas, de manera que permita la limpieza y desinfección.	No cumple con el requisito	0
1.2.2 PISOS				
a) De material impermeable y de fácil limpieza	i)	Los pisos deberán ser de manera que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.	Cumple con los requerimientos i) ii) y iii)	1
	ii)	Los pisos deberán estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.	No cumple uno de los requerimientos.	0.5
	iii)	Los pisos no deben tener grietas, ni uniones o irregularidades en su superficie.	No cumple con los requerimientos.	0
1.2.3 PAREDES				
a) De áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable	i)	Las paredes interiores, en particular en las áreas de proceso se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro y sin grietas.	Cumple con el requerimiento	1
			No cumple con el requerimiento	0
1.2.4 TECHOS				
a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de plagas	i)	Los techos deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas.	Cumple con los requisitos i) y ii)	1
			No cumple con uno de los requisitos	0.5

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	ii)	Los techos deben tener cielorrasos y estos deben ser fáciles de limpiar.	No cumple con los requisitos	0
1.2.5 VENTANAS Y PUERTAS				
a) Fácil de limpiar	i)	Las ventanas deben ser fáciles de limpiar.	Cumple con los requisitos i) y ii)	1
			No cumple con uno de los requisitos	0.5
	ii)	Las ventanas deberán estar construidas de modo que impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos.	No cumple con los requisitos	0
b) Puertas en buen estado, de superficie lisa	i)	Las puertas deben tener una superficie lisa y ser fáciles de limpiar y desinfectar.	Cumple los requisitos i) y ii)	1
	ii)	Las puertas que den hacia el exterior de las instalaciones donde se fabriquen los alimentos deben impedir el paso del agua, plagas y acumulación de suciedad, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos.	No cumple uno de los requisitos	0.5
			No cumple los requisitos	0
1.2.6 ILUMINACIÓN				
a) Intensidad de acuerdo al manual de BPM	i)	Toda la instalación estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.	Cumple el requisito i)	1
			No cumple el requisito i)	0
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados	i)	Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, deben estar protegidos contra roturas.	Cumple los requisitos i) y ii)	1

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	ii)	La iluminación no deberá alterar los colores.	No cumple los requisitos i) y ii)	0
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso	i)	Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deberán estar recubiertas por tubos aislantes.	Cumple con los requerimientos i) y ii)	1
	ii)	No deben existir cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.	No cumple con los requerimientos i) y ii)	0
1.2.7 VENTILACIÓN				
a) Ventilación adecuada	i)	Debe existir una ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores.	Cumple los requisitos i) y ii)	1
	ii)	Las aberturas de ventilación deberán estar protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.	No cumple uno de los requisitos i) o ii)	0.5
			No cumple los requisitos i) y ii)	0
1.3 INSTALACIONES SANITARIAS				
1.3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA				
a) Abastecimiento	i)	Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable.	Cumple los requisitos i) ii) iii) y iv)	10
	ii)	El agua potable debe ajustarse a lo especificado en la Normativa del país. Se autoriza el agua de proveedores certificados como AYA o Asadas Municipales.		
	iii)	Debe contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento como por ejemplo baldes o cubetas con tapa, de manera que si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos básicos de limpieza y desinfección.	No cumple cualquiera de los requisitos	0
	iv)	El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de equipos debe ser potable		

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

1.3.2 TUBERIAS				
a) Tuberías de agua limpia potable y aguas servidas separadas	i)	Transporte adecuado de aguas negras y servidas de las instalaciones donde se fabrican los alimentos.	Cumple con los requerimientos i) y ii)	1
	ii)	Las aguas negras o servidas no constituyen una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipo, utensilios o crear una condición insalubre.	No cumple cualquiera de los requisitos i) o ii)	0
1.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS				
1.4.1 SERVICIOS SANITARIOS				
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado	i)	Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, con ventilación hacia el exterior en caso de ser posible.	Cumple los requisitos i) ii) y iii)	6
	ii)	Provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, recipiente con tapa para los residuos.	No cumple alguno de los requisitos	3
	iii)	Separadas de la sección de proceso.	No cumple dos o más requisitos	0
1.4.3 INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS				
a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable	i)	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente.	Cumple con el requisito i)	3
			No cumple con el requisito i)	0
b) Jabón líquido, toallas de papel y rótulos que indiquen lavarse las manos	i)	El jabón debe ser líquido, antibacterial y estar colocado en su dispensador.	Cumple con los requisitos establecidos en i) ii) y iii)	3
	ii)	Para secado de manos debe hacerse uso de toallas de papel	No cumple con algunos de los requisitos i) ii) o iii)	1

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	iii)	Deben de haber rótulos en el área de preparación de la producción que indiquen al trabajador que debe lavarse las manos después de ir al baño, o se haya contaminado al tocar objetos o superficies expuestas a contaminación.	No cumple con los requisitos.	0
--	------	--	-------------------------------	----------

1.5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

1.5.1 DESECHOS SÓLIDOS

a) Manejo adecuado de desechos sólidos	i)	Deberá existir un programa que establezca la regularidad de recolección de basura, según el horario establecido por la Municipalidad correspondiente, de manera que se asegure que estos desechos sólidos no serán fuente de contaminación de los alimentos fabricados en las instalaciones y del ambiente.	Cumple con todos los requisitos.	3
	ii)	No se debe permitir la permanencia de desechos en los espacios de recepción y almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.	No cumple dos de los requisitos.	2
	iii)	Los recipientes utilizados para la disposición de desechos sólidos deben ser lavables y tener tapa para evitar que atraigan insectos y roedores.	No cumple con tres de los requisitos.	1
	iv)	El recipiente de los desechos, deberá ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Bajo techo o debidamente cubierto.	No cumple con los requisitos.	0

1.6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.6.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección	i)	Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del área de procesamiento, equipos y	Cumple con el requerimiento i)	3
---	----	---	--------------------------------	----------

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

		utensilios, el cual deberá especificar: ▪ Responsable de tareas específicas. ▪ Método y frecuencia de limpieza.	No cumple el requisito i)	0
b) Productos para limpieza y desinfección aprobados	i)	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente.	Cumple los requisitos i) ii) iii) y iv)	3
	ii)	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos,	No cumple uno de los requisitos i) ii) iii) o iv)	2
	iii)	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar debidamente identificados	No cumple dos de los requisitos i) ii) iii) o iv)	1
	iv)	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.	No cumple tres o más de los requisitos i) ii) iii) o iv)	0
1.7 CONTROL DE PLAGAS				
1.7.1 CONTROL DE PLAGAS				
a) Programa escrito para el control de plagas	i)	Las instalaciones deberán contar con un programa escrito e implementado para realizar la instalación trampas o de fumigaciones periódicas con productos de uso doméstico que aseguren el control de plagas que incluya como mínimo: ▪ Identificación de plagas. ▪ Frecuencia de control. ▪ Uso de productos aprobados y forma de aplicación.	Cumple los requisitos i) ii) y iii)	1
	ii)	El programa debe contemplar si las instalaciones cuentan con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas como rejillas en los desagües.	No cumple uno de los requisitos i) ii) y iii)	0.5

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	iii)	Deben existir procedimientos escritos a seguir para la aplicación de plaguicidas de uso doméstico. En caso de fumigación, cubrir todos los equipos y utensilios. Limpieza profunda después de la fumigación	No cumple dos o más de los requisitos i) ii) y iii)	0
b) Productos químicos utilizados autorizados	i)	Los productos químicos utilizados dentro y fuera de las instalaciones, deben estar registrados por el Ministerio de Salud para uso doméstico.	Cumple los requisitos i) y ii)	1
	ii)	Deberán utilizarse plaguicidas si no se puede aplicar con eficacia otras medidas sanitarias como trampas o bloqueos o rejillas.	No cumple el requisito i)	0.5
			No cumple los requisitos i) y ii)	0
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento	i)	Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantener debidamente identificados.	Cumple el requisito i)	1
			No cumple el requisito i)	0
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS				
2.1 EQUIPOS Y UTENSILIOS				
a) Equipo adecuado para el proceso	i)	Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza.	Cumple el requisito i) ii) iii) y iv)	4
	ii)	Ser de materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.	No cumple cualquier de los requisitos i) ii) iii) y iv)	2
	iii)	Funcionar de conformidad con el uso al que está destinado	No cumple dos de los requisitos.	1
	iv)	No transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores.	No cumple más de dos requisitos.	0

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

3 PERSONAL				
3.1 CAPACITACIÓN				
a) Programa por escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	i)	El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.	Cumple los requisitos i) y ii)	4
	ii)	El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe contar con carnet de manipulación de alimentos extendido por una Dirección de Área Rectora de Salud según la normativa existente.	No cumple uno de los requisitos i) o ii)	2
			No cumple los requisitos	0
3.2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS				
a) Lavado de manos	i)	Debe exigirse que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial ▪ Al ingresar al área de proceso. ▪ Después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular cocidos que sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo. ▪ Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario, y otras.	Cumple el requisito i)	2
			No cumple el requisito i)	0
b) Utilización de guantes	i)	Si se emplean guantes no desechables, estos deberán estar en buen estado, ser de un material impermeable y cambiarse diariamente, lavar y desinfectar antes de ser	Cumple el requisito i)	1

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

		usados nuevamente. Cuando se usen guantes desechables deben cambiarse cada vez que se ensucien o rompan y descartarse diariamente.	No cumple el requisito i)	0
c) Cuidado personal	i)	Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.	Cumple los requisitos i) ii) iii) iv) y v)	4
	ii)	Los operarios no deben usar anillos, aretes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.	No cumple uno de los requisitos i) ii) iii) iv) y v)	3
	iii)	El bigote y barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas	No cumple dos de los requisitos i) ii) iii) iv) y v)	2
	iv)	El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabezas.	No cumple tres de los requisitos i) ii) iii) iv) y v)	1
	v)	No utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas.	Incumplimiento de cuatro o más de los requisitos i) ii) iii) iv) y v)	0
d) Comportamiento del personal	i)	Los empleados en actividades de manipulación de alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminarlos, tales como: fumar, escupir, masticar goma, comer, estornudar o toser; y otras.	Cumple el requisito i)	1
			No cumple el requisito i)	0
e) Vestimenta	i)	Utilizar calzado cerrado, y ropa protectora como delantales o gachas limpias	Cumple del requisito i)	1
			No cumple el requisito i)	0
f) Visitantes	i)	Evitar el ingreso de visitantes (aunque sean habitantes de la casa) al área de procesamiento de los alimentos durante las labores.	Cumple los requisitos i) y ii)	1
			No cumple uno de los requisitos i) o ii)	0.5

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	ii)	Se deberá regular el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de preparación de alimentos. Estableciendo horarios diferenciados para la jornada de trabajo en la elaboración de alimentos de la empresa y los de la familia.	No cumple los requisitos i) y ii)	0
3.3 CONTROL DE SALUD				
a) Control de salud adecuado	i)	Las personas responsables de las instalaciones de alimentos deben tener una revisión periódica del estado de salud.	Cumple los requisitos i) y ii)	2
	ii)	No deberá permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad tales como: Diarrea, resfrío, tos, flemas, temperatura, lesiones cutáneas.	No cumple los requisitos i) y ii)	0
4 CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN				
4.1 MATERIA PRIMA				
a) Registro de control de materia prima	i)	Contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: especificaciones del producto, fecha de vencimiento, número de lote, proveedor, entradas y salidas.	Cumple el requisito i)	4
			No cumple el requisito i)	0
4.2 OPERACIONES DE MANUFACTURA				
a) Procedimientos de operación documentados	i)	Debe tener procedimientos escritos e implementados de los procesos de elaboración de los alimentos: Receta, instrucciones de elaboración, procedimiento de envasado y etiquetado.	Cumple los requisitos i), ii), iii) y iv)	8

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	ii)	Controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales como: tiempo, temperatura, pH y humedad.	No cumple uno de los requisitos i), ii), iii) y iv)	6
	iii)	Medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación con metales o cualquier otro material extraño, las cuales son verificadas a través de la inspección visual.	No cumple dos de los requisitos i), ii), iii) y iv)	3
	iv)	Medidas necesarias para prever la contaminación cruzada.	No cumple tres o más de los requisitos i), ii), iii) y iv)	0
4.3 ENVASADO				
a) Material para envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza y utilizado adecuadamente.	i)	Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.	Cumple los requisitos i) ii) iii) iv) v) y vi)	10
	ii)	El material deberá garantizar la integridad del producto que ha de envasarse, bajo las condiciones previstas de almacenamiento.	No cumple uno de los requisitos i) ii) iii) iv) v) o vi)	8
	iii)	Los envases o recipientes no deben utilizarse para otro uso diferente para el que fue diseñado.	No cumple dos de los requisitos i) ii) iii) iv) v) o vi)	6
	iv)	Los envases o recipientes deberán inspeccionarse antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados.	No cumple tres de los requisitos i) ii) iii) iv) v) o vi)	4
	v)	No debe reutilizarse recipientes de dudosa procedencia, o que se hayan utilizado para contener sustancias peligrosas.	No cumple cuatro de los requisitos i) ii) iii) iv) v) o vi)	2

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

	vi)	En la zona de envasado o llenado solo deberán permanecer los recipientes necesarios.	No cumple cinco o más de los requisitos i) ii) iii) iv) v) o vi)	0
4.4 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO				
a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución	i)	Debe llevar un registro de elaboración de los alimentos que al menos indique: Fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento	Cumple los requisitos i) ii) y iii)	6
	ii)	Debe llevar un registro de distribución que a menos indique: fecha, lugar donde se entregó el producto, lote.	No cumple uno de los requisitos i) ii) y iii)	3
	iii)	Los registros deben conservarse durante un período superior al de la duración de la vida útil del alimento.	No cumple los requisitos i) ii) y iii)	0
5 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN				
5.1 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN				
a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas.	i)	Almacenarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación de plagas, y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.	Cumple los requisitos i) ii) y iii)	2
	ii)	Sistema documentado que permita verificar que las materias primas y productos terminados Primeros en ser almacenados son los primeros en ser utilizados o distribuidos.	No cumple uno de los requisitos i) ii) o iii)	1
	iii)	Sin presencia de químicos utilizados para la limpieza dentro de las instalaciones donde se almacenan productos alimenticios.	No cumple dos o más de los requisitos i) ii) o iii)	0

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

b) Vehículos	i)	Si utiliza vehículos (carro, motocicleta u otro) para transportar los alimentos estos deben contar con un recipiente cerrado de uso exclusivo para alimentos	Cumple con los requisitos i) y ii)	1
	ii)	Los vehículos deben permanecer limpios, debidamente desinfectados para el transporte de alimentos o materias primas.	No cumple los requisitos i) y ii)	0
FINAL DE LA GUÍA				

ANEXO 1

Número	Lista de Productos de bajo riesgo para emprendimientos en hogares y para microempresas	Tipo de riesgo
1	Postres preparados listos para consumo que contengan leche evaporada, leche condensada o leche en polvo. Ejemplos: tres leches, arroz con leche, cajetas de leche, pie de limón, carlotas, etc.	C
2	Frutas y vegetales enteros empacados	B
3	Frutas y vegetales pelados y cortados empacados	C
4	Frutas y vegetales congelados (enteros, pelados o troceados).	B
5	Frutas y vegetales desecados o deshidratados.	B
6	Conservas de vegetales y frutas, envasados y tratados térmicamente.	B
7	Jaleas, mermeladas y rellenos a base de frutas, utilizados para pastelería.	C
8	Productos a base de soya	C
9	Productos de cacao, chocolates y similares, con o sin nueces.	C
10	Productos a base de cuajada de soya (Tofu).	C
11	Turrone, mazapán, dulces típicos, dulce de panela y otros productos que contienen principalmente azúcar y sus equivalentes dietéticos.	B
12	Productos que contengan cereales en hojuelas, en barras, molidos o en polvo	C
13	Pan, productos de panadería ordinaria y mezclas en polvo. Frescos o congelados.	B

Guía de inspección de las buenas prácticas de Manufactura para la fabricación doméstica de alimentos y bebidas procesados.

Número	Lista de Productos de bajo riesgo para emprendimientos en hogares y para microempresas	Tipo de riesgo
14	Panadería fina con o sin relleno, dulce o salada: queques, pasteles, tortas, donas, panecillos y muffins, frescos o congelados	B
15	Galletas que contengan mantequilla de maní como relleno o sus mezclas	C
16	Miel de abeja	C
17	Salsas de tomate, mostaza y salsas para sazonar	C
18	Bebidas envasadas no carbonatadas, pasteurizadas (jugos, productos concentrados, bebidas líquidas artificiales, entre otros)	C
19	Néctares de frutas.	C
20	Té, bebidas de flores, hierbas y frutas para infusión.	C
21	Bebidas a base de cereales	C
22	Frituras y bocadillos (snacks)	C
23	Semillas y nueces.	C
23	Caldos, sopas, cremas, salsas, puré de vegetales y consomés, deshidratados que requieren cocción.	C
25	Alimentos preparados que han recibido tratamiento térmico y están listos para el consumo: son una mezcla de múltiples componentes (ejemplos: carne, salsas, cereales, queso, verduras) en lata o en otra presentación de conserva, el consumidor puede o no calentar antes de su consumo. Algunos ejemplos son: espagueti en conserva con albóndigas, carne desmenuzada de res con patatas en lata	C
26	Postres preparados listos para consumo. Ejemplos: flanes, pudines y gelatinas.	C
27	Productos con quesos madurados y procesados.	B
28	Helados a base de leche o agua	B