

Actualización: 13/05/2021

SUBSECRETARIA DE CALIDAD E INOCUIDAD.

VERIFICACION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD - COVID-19

ESTABLECIMIENTO:	
CÓDIGO SCI:	
FECHA DE VERIFICACIÓN:	HORA: 09:40
DESTINOS DE EXPORTACIÓN:	
RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO:	

C= Cumple NC= No Cumple A= Aprueba NA= No aprueba

Crterios a verificar	C	NC	A/ NA	Observaciones
1. PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD:				
1.1 Protocolos de Bioseguridad para operarios.				
1.2 Protocolos de Bioseguridad para ingreso de visitantes				
1.3 Protocolos de Bioseguridad para ingreso de insumos.				
2. IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS :				
2.1 Se informa a los trabajadores o visitantes las normas establecidas para mitigar contagios Covid-19				
2.2 Se realiza control de temperatura corporal previo ingreso del personal.				
2.3 Existen dispositivos de desinfección previo al ingreso de trabajadores o visitas.				
2.4 Existe señalética visible sobre las normas a seguir en las diferentes áreas de la planta.				
2.5 Se han implementado las condiciones necesarias para el distanciamiento físico en las áreas de trabajo.				
2.6 Se evidencia estaciones de lavado de manos en áreas				
2.7 Se han implementado las condiciones necesarias para el distanciamiento físico en el uso del comedor, y vestidores				
2.8 Se proporciona equipo de protección personal a trabajadores y visitantes.				
3. CAPACITACIÓN DE PERSONAL:				
3.1 Se incluye temas sobre prevención de Covid-19 en el Plan anual de Capacitación				
3.2 Se evidencia registros o informes de capacitación Covid-19.				
4. CONTROL DE MATERIAL DE EMPAQUE				
4.1 Existe un protocolo para la recepción, almacenamiento y despacho del material de empaque.				
4.2 Se realizan evaluaciones a los proveedores de material de empaque en términos de seguridad alimentaria.				

4.3 Personal que manipula material de empaque está capacitado en BPM.				
4.4 Se evidencia declaración de garantía de material de empaque para su uso en la industria de alimentos.				
4.5 Se evidencia cumplimiento de protocolos de bioseguridad referentes al control de material de empaque.				
5. CONTROL DE CARGA DE CONTENEDORES				
5.1 Se evidencia protocolo de inspección del contenedor previo a la carga. Incluye registros				
5.2 Se evidencia protocolo de limpieza de contenedores previo a la carga. Incluye registros				
5.3 Personal encargado de la carga de contenedores está capacitado en BPM.				
5.4 Se provee de equipo de protección personal a los operarios encargados de la estiba de contenedores.				
6. PROCEDIMIENTO ANTE UN CASO POSITIVO PARA COVID - 19				
6.1 Existe un procedimiento en el evento de detectarse un caso positivo para Covid-19 en la línea de producción, empaque y carga de contenedores. Incluye registros.				
6.2 El procedimiento contempla la paralización temporal de las áreas con riesgo de contaminación; así como la limpieza y desinfección profunda de las áreas. Incluye registros.				
6.3 Se evidencia que los lotes de producto manipulados por un caso positivo de Covid-19 se gestionaron y comercializaron conforme a las disposiciones de la SCI. Incluye registros .				
7. CONTROL Y SEGUIMIENTO DE CONTAGIOS DE COVID-19:				
7.1 El establecimiento mantiene registros que evidencien los resultados de las pruebas de PCR al personal de proceso, empaque y estiba de contenedores.				
7.2 El establecimiento realiza pruebas de seguimiento al personal por PCR, cada 14 días para el control del personal de proceso, empaque y estiba de contenedores. *				XXXXXX
7.3 Se evidencia gestión realizada en caso de positivos o sospechosos de Covid-19, incluyendo aislamiento, cerco epidemiológico, cuarentena y segregación del producto.				
7.4 Se evidencia que al reingreso a sus labores, los trabajadores presentaron resultados negativos de pruebas PCR.				
7.5 Se evidencia que el establecimiento ha reportado los casos positivos para Covid-19 a la SCI; así como los resultados de las pruebas de seguimiento al personal de proceso, empaque y estiba de contenedores cada 14 días. *				

Observaciones:

Calificación:

- * **Total de ítems obligatorios = 2**
- * **Total de puntos posibles = 28**
- * Los ítems considerados obligatorios y resaltados. **Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)**

$$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \text{ () } \times 100 = 100\%$$

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{\text{ () } \times 100}{\text{ () }} = 100\%$$

EQUIVALENCIAS:

90-100 CONFORMIDAD 80-89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDAD

NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas

Evaluación de Conformidad del Establecimiento:

FIRMA Y SELLO DEL VERIFICADOR SCI

FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO¹

¹ Representante del establecimiento que confirma a la Autoridad Competente la aceptación de los resultados de la verificación.

NOTA:

- La calificación de los puntos críticos 7.1 y 7.2 sobre las pruebas PCR y su seguimiento, aplicarán únicamente para los establecimientos que exportan a China.
- Para los establecimientos que no exportan al mercado Chino, en la calificación de los puntos críticos 7.1 y 7.2 se debe colocar "NO APLICA" en el área de Observaciones.
- * Referencia: Oficio No.- MPCEIP-SCI-2021-0130-O. 13/05/2021.