

# Ruta de almacenamiento de alimentos

## INSTALACIONES DEL ALMACÉN



Para prevenir plagas, contaminación y asegurar la calidad de los alimentos, se debe cumplir con estos elementos:

### Ubicación

- Sobre un terreno alejado de basureros, aguas negras y maleza para evitar la proliferación de plagas.

### Ventilación

- Contar con ventanas provistas de una malla que impida la entrada de plagas y, a su vez, permita la adecuada circulación del aire.

### Techos

- Firmes, lisos, libres de grietas para evitar goteras y entrada de plagas.
- Evitar techos de lamina, para no elevar la temperatura y el deterioro de los alimentos.

### Paredes y pisos

- Firmes, lisos, libres de grietas o huecos, para evitar encharcamientos o alojo de plagas. Las paredes pintadas con tonos claros, preferentemente.

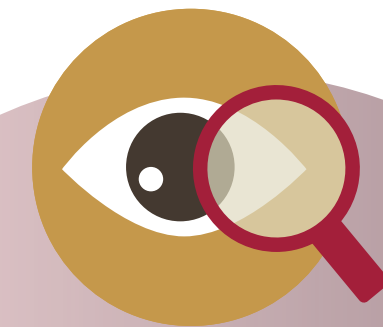
### Iluminación

- Adecuada y suficiente, natural y/o artificial.
- Evitar luz solar directa en los productos, ya que promueve su deterioro.

### Drenaje y sanitarios

- Que permita la evacuación correcta de aguas residuales y mantener el suelo seco.
- Coladeras protegidas para impedir la entrada de plagas. El sanitario debe de estar alejado de los insumos, mantenerse limpio y en buen estado.

## BUENAS PRÁCTICAS



Acciones que ayudan a mantener y vigilar el buen estado de los alimentos, se pueden mejorar y adaptar constantemente.

- Verificar la limpieza y el buen estado de los vehículos de proveedores.
- Rechazar los alimentos en mal estado, (criterios aceptación-rechazo).

- Dar rotación a los productos con base a la fecha de recepción o vida de anaquel.
- Identificar o etiquetar los productos.

### Recepción



### Sistema PEPS



- Indicadas en cada producto.
- Evita el daño de productos y accidentes laborales.

### Respetar la estiba máxima



- Limpias y en buen estado.
- Separadas de pared, techo y suelo.

### Usar tarimas adecuadamente



### Cuidar los productos

- No aventarlos, no pisarlos ni dejar líquidos u objetos sobre ellos.
- Mantenerlos frescos y secos.

- Limpieza diaria de las instalaciones.
- Evitar basura dentro del almacén.

### Mantener el orden y la limpieza



- Inspección regular del almacén para detectar su presencia o rastros.
- Mantener orden y limpieza.
- Contratar servicios externos en caso necesario.

### Prevención de plagas

- Inventarios completos y actualizados.
- Soportes y evidencias de actividades.

### Tener registros y documentos ordenados



GOBIERNO DE MÉXICO

SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF  
SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

