



# CALIDAD EN EL ALMACÉN



**CD TUNJA**

20  
25

**Calidad de Producto**

CD TUNJA

## ¿Qué es CALIDAD?



Se define como la percepción que el cliente tiene sobre su valor.

Si un cliente considera que un bien le ayuda a resolver sus necesidades, lo considerará de mayor o menor calidad en función de la manera en que percibe una serie de factores asociados a ese producto.

Para garantizar la calidad se toman en cuenta dos aspectos fundamentales dentro del almacén:



### ASPECTOS FUNDAMENTALES DENTRO DEL ALMACÉN



1

MANIPULACIÓN  
DEL  
PRODUCTO

2

CONDICIONES  
DE  
ALMACENAMIENTO

3

HIGIENE  
PERSONAL

20  
25

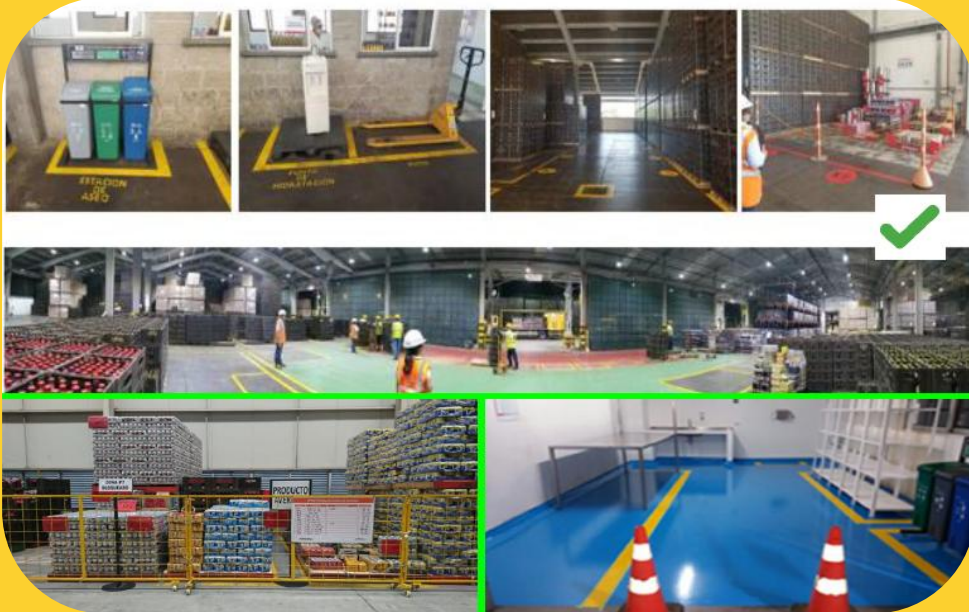
**Calidad de Producto**

CD TUNJA

INDISPENSABLE



Los pasillos deben permanecer despejados, garantizando que los pasos peatonales, los espejos superiores y otros componentes de seguridad permanezcan habilitados; así como las zonas delimitadas.



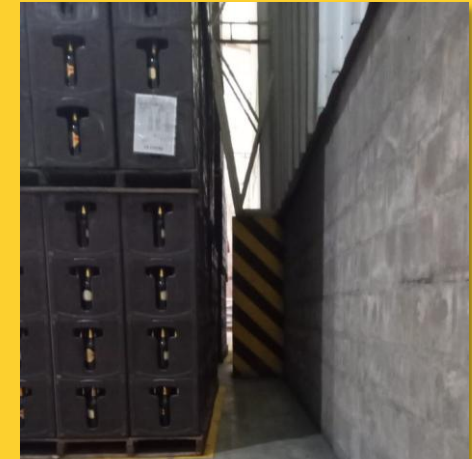


## ¿QUE ES?



Capacidad / Habilidad que tiene el Montacarguista para modular las estibas dentro del layout de forma alineada con los parámetros.

1. Los arrumen de producto estibado deben estar completamente alineados según demarcación de layout.
2. Los productos deben ser almacenados en estibas limpias en perfecto estado y secas. No deben presentar puntillas o astillas de madera sueltas.
3. Los arrumes/lotes de producto deben estar debidamente identificados con el SKU, cantidad, fecha de vencimiento y fácil de identificar si el producto es apto para despacho.



INDISPENSABLE



Los pallets /arrumes/ estibas deben estar alejados como mínimo 45cms de la pared y 15cms con respecto al piso, para permitir las labores de aseo, inspección, conteo de inventario y control de plagas.





## ZONA MARKETPLACE



Los productos Marketplace deben resguardarse en espacios debidamente limitados, señalizados y almacenados de acuerdo a la matriz de compatibilidad para evitar contaminación cruzada.

Las tarimas y estanterías deben ser de un material higiénico y debe permanecer en buen estado para evitar daños o perforaciones a los productos.



Mantenimiento adecuado de la infraestructura (pisos, paredes y techos) libres de condensación, grasa, agujeros, grietas y moho. Suficientemente resistentes para satisfacer las exigencias del proceso y soportar los materiales y métodos de limpieza. Deben mantenerse en buen estado.



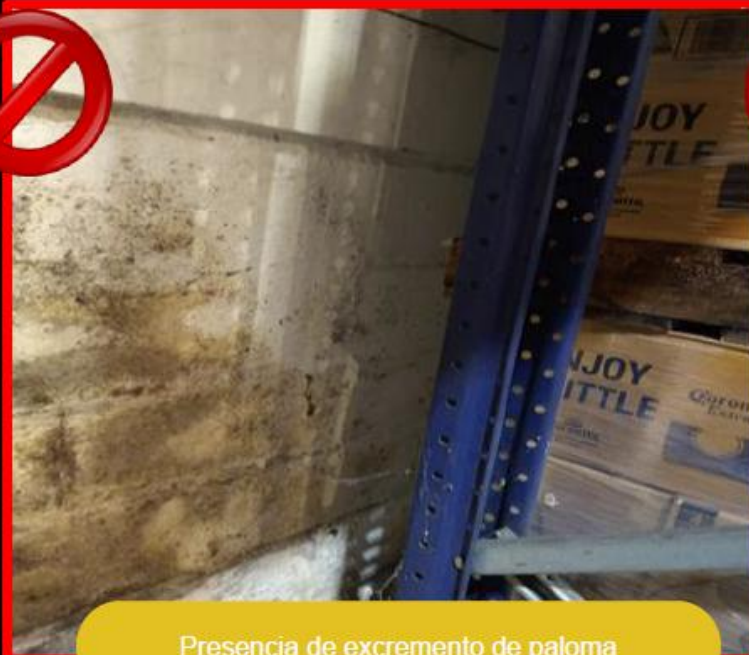
Los desagües/ drenajes, deberán estar situados, diseñados y mantenidos de forma que se minimice el riesgo de contaminación del producto.



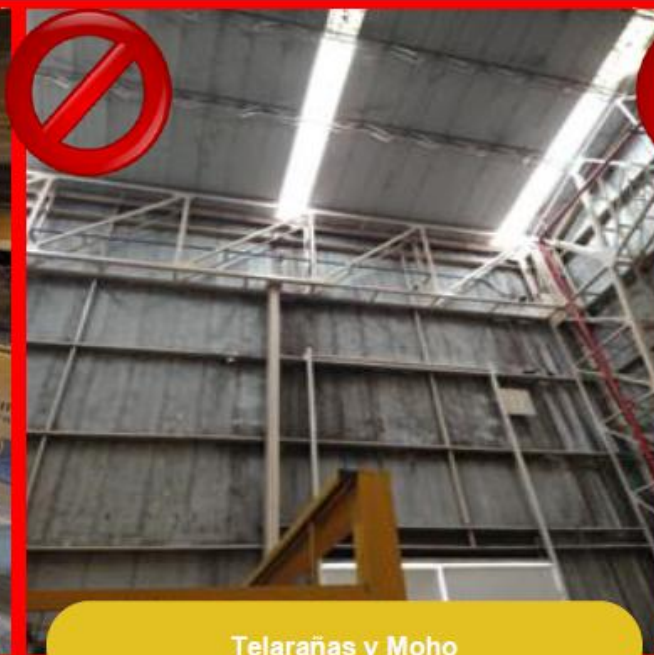


Las luces/ luminarias o focos están equipadas con cubiertas para evitarla contaminación por "caída" de vidrios rotos.

Vidrio u otros materiales quebradizos deben ser excluidos o protegidos contra la rotura en las zonas donde los productos abiertos, se manipulen o exista el riesgo de contaminación del producto.



Presencia de excremento de paloma



Telarañas y Moho

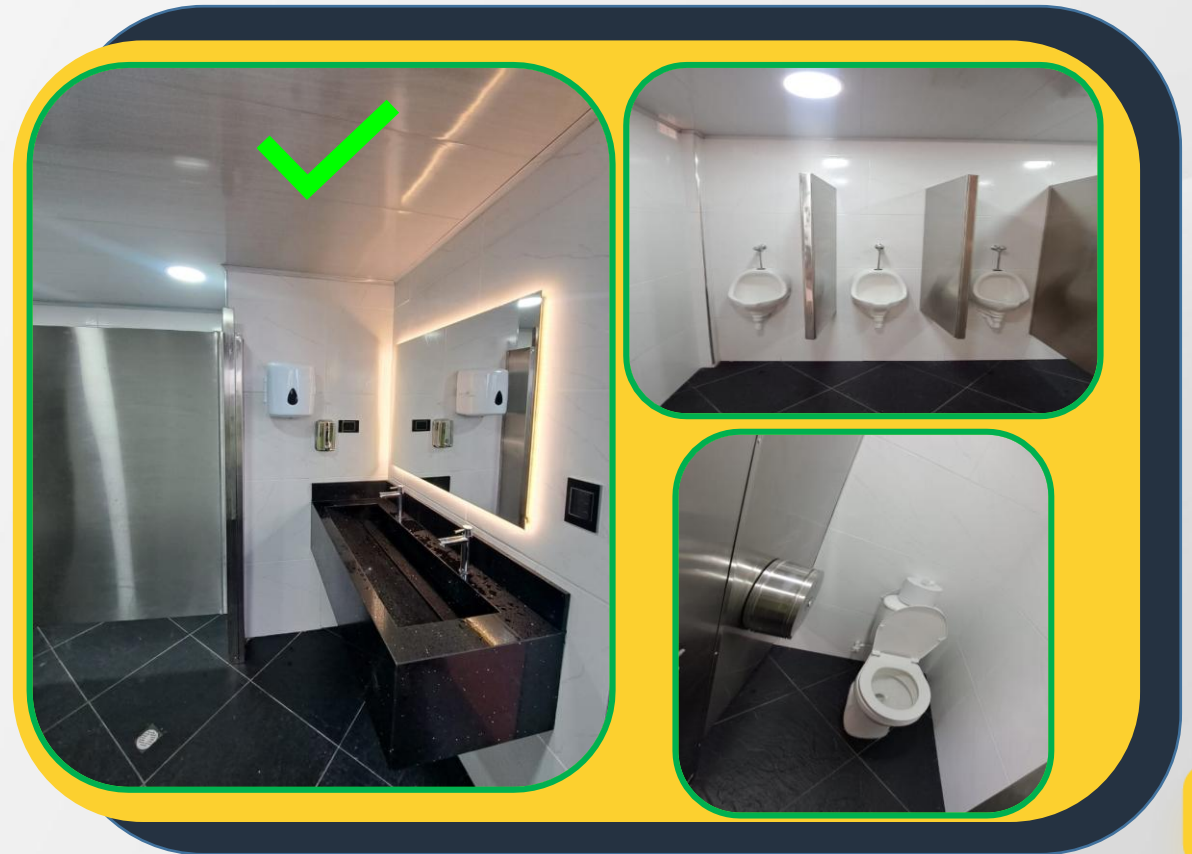
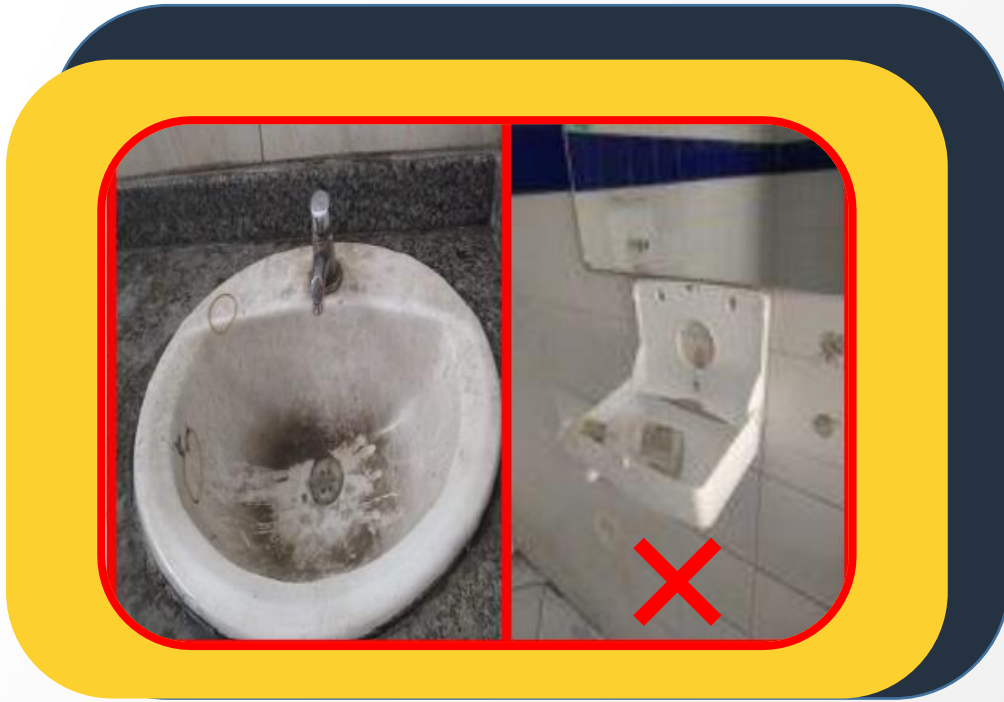


Luminarias sin cubiertas de Protección y con suciedad



Disponer de baños/ instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios independientes para hombres y mujeres. Adicionalmente, deben estar adecuadamente separados y no deben dar directamente a las zonas de producción, embalaje y almacenamiento.

Estas instalaciones, deben mantenerse limpias y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal; con avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usarlos servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciarlas labores.

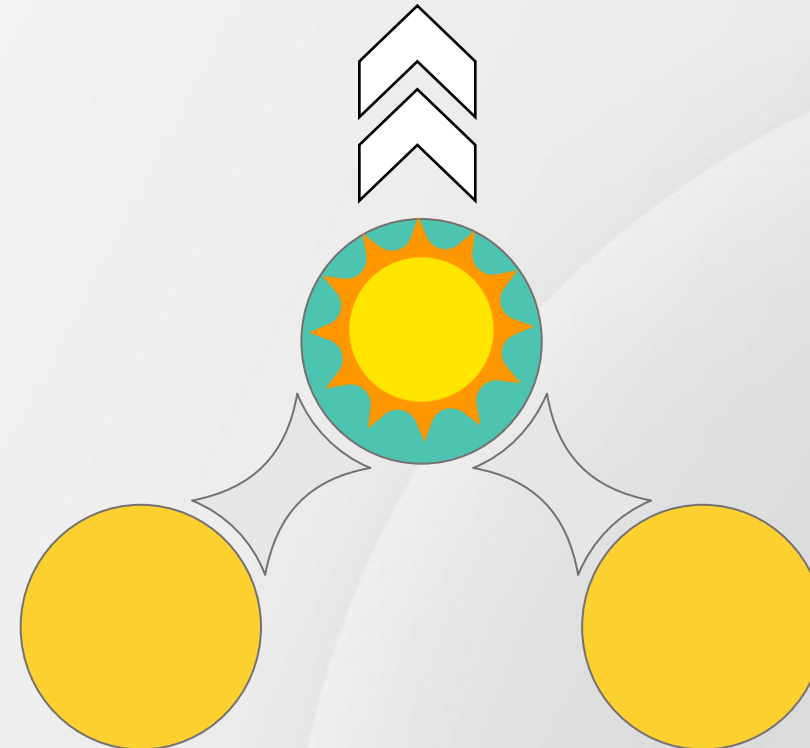


Los productos deben estar protegidos de la exposición directa a la luz solar y de las bajas temperaturas (menora 0°C). En el caso de los productos de Marketplace será según lo indique el fabricante.

De acuerdo con la política de calidad las zonas de almacenamiento de los productos deben mantenerse entre un mínimo de 5°C y un máximo de 25°C.



EVITA exponer el producto a la luz solar para que el liquido o empaques PET no se deterioren.



COPLA



Empresa que nos protege contra la actividad de plagas y de patógenos.  
Como empresa especializada en control de plagas e higiene ambiental, su misión es garantizar su seguridad y bienestar.



El operador conoce los mecanismos de control y acciones para el control de plagas  
Mecanismos de control de plagas

☐ NO

☒ SÍ

☐ NO APLICA



Pregunta  
OWD

CONTRA LAS POLITICAS  
DE CALIDAD E HIGIENE



Debe contarse con un programa de manejo de los desechos sólidos de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas.

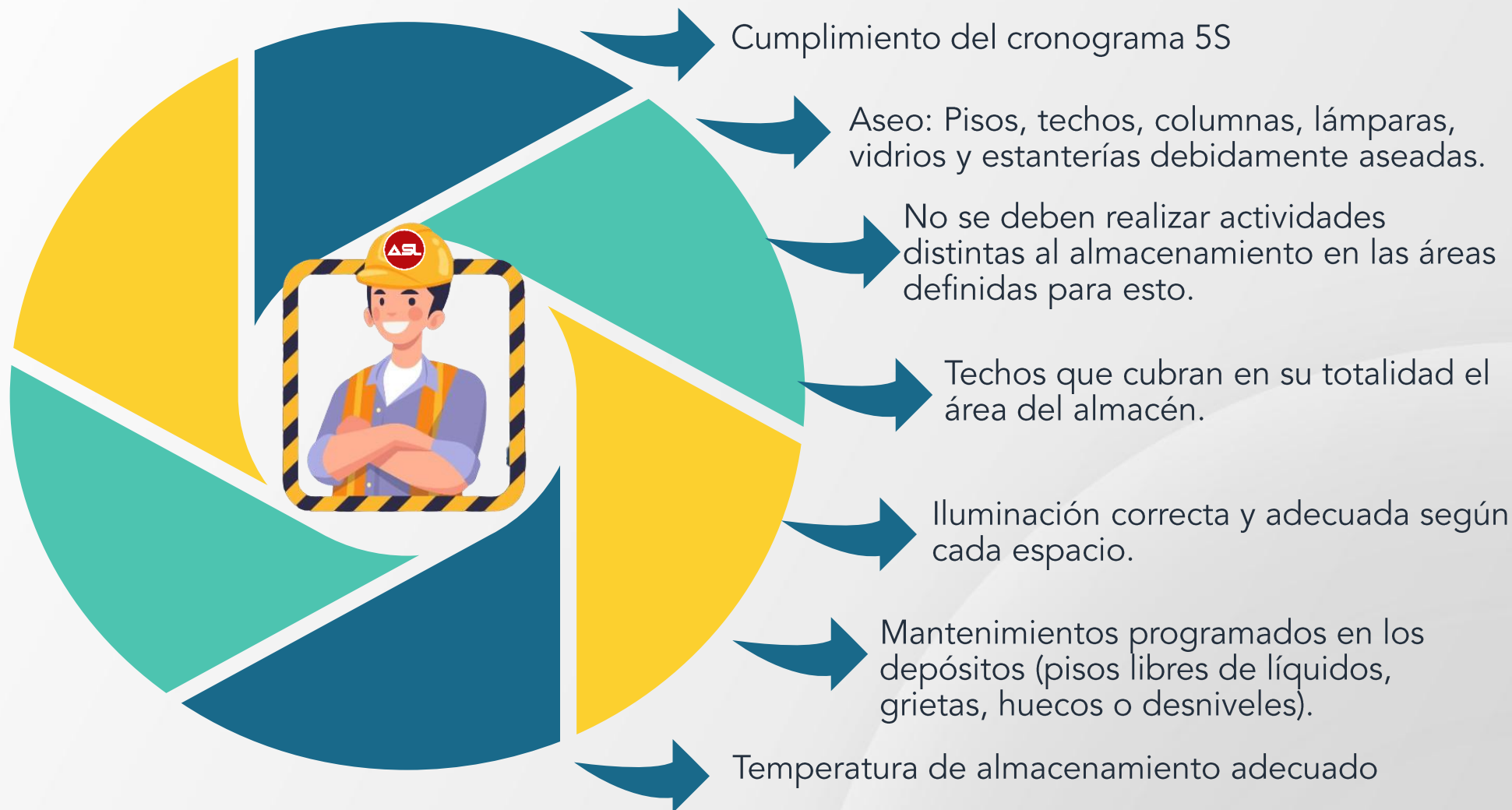
Reportar actividad plagas o bioindicadores (elementos con mordidas, excretas, nidos, etc.)



## VERIFICACIÓN



### CHECK LIST 5S



Se debe mantener condiciones higiénicas, lo cual incluye el aseo personal y buena presentación del personal que manipula el producto.

El cambio de uniforme debe mantenerse limpio, esto incluye también los guantes, el casco y chaleco.



**PROHIBIDO  
EL INGRESO CON  
JOYAS**

TU MARCA PERSONAL ES LO  
QUE DICEN DE TI CUANDO TÚ  
NO ESTÁS DELANTE

Los operarios del Deposito **NO** deben utilizar anillos, aretes, relojes , cadenas u otros accesorios los cuales causan riesgos de seguridad y daño de empaques. No está permitido el uso de maquillaje y pintura de uñas.

Lavado y desinfección de manos antes y después de usar el baño, al cambiar de operación (salir o entrar a la operación).

Se debe mantener condiciones higiénicas, lo cual incluye el aseo personal y buena presentación del personal que manipula el producto.

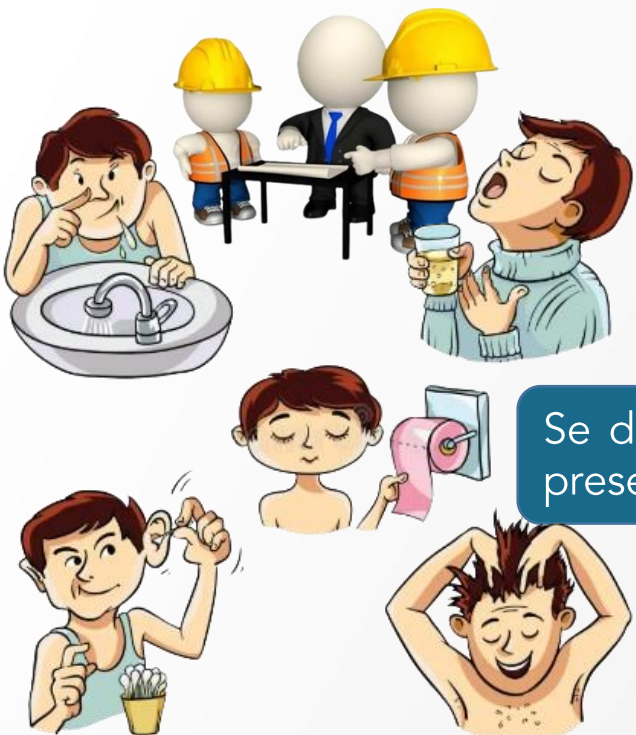


El personal del deposito debe estar capacitado en manipulación alimentos; según los requerimientos legales.

Se requiere control estricto para el uso de implementos afilados de metal, incluidos cuchillos, cuchillas de corte en equipos, agujas e hilos de corte.  
Cortadores/ bisturís con hojas desprendibles NO se deben utilizar en las operaciones.

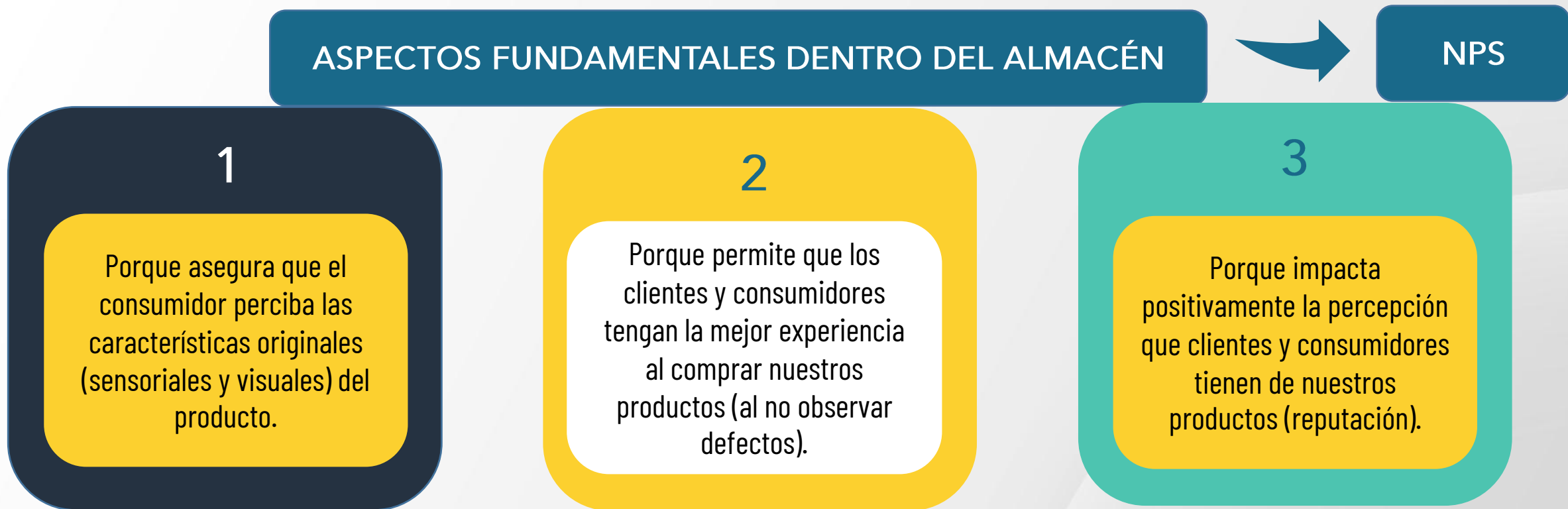
Todos los cortes y rasguños en la piel expuesta deben estar cubiertos por un apósito/ banda de color apropiado que sea diferente del color del producto (preferiblemente azul), además del apósito / banda, se debe usar un guante.

Se debe mantener condiciones higiénicas, lo cual incluye el aseo personal y buena presentación del personal que manipula el producto.





Desde la elaboración del producto, su almacenamiento y su distribución hasta el cliente y consumidor, la calidad debe siempre estar presente.



**BAVARIA**  
**A TODO CORAZÓN**