

SUPERVISION

PROGRAMA DE CONSERVACION DE GRANOS

CHECK LIST DE LAS CONDICIONES DEL GRANEL

PLANTA: _____

CAPACIDAD: _____ FECHA: _____

BODEGA: _____

TOTAL ALMACENADO _____ SUPERVISOR: _____

INSPECCION FISICA DEL GRANEL

SI / NO

OBSERVACIONES

¿Se encuentran los accesos al granel despejados y seguros ?	_____	_____
¿Se siente un ambiente adecuado de temperatura y humedad ?	_____	_____
¿Se detectaron zonas con goteras ó escurrimientos?	_____	_____
¿Se detectaron zonas con acumulación ó capas de impurezas ?	_____	_____
¿Se encuentra la Bodega en un nivel apto para su conservación ?	_____	_____
¿Existen zonas junto al techo ó crestas con riesgo de condensación ?	_____	_____
¿Existen conos invertidos con fuga de presión de aire ?	_____	_____
¿Existen zonas de riesgo con maíz al límite en paredes ó puertas ?	_____	_____
¿Se ha recirculado en forma adecuada el granel para su conservación ?	_____	_____
¿Hay zonas propicias para la proliferación de plagas en el Granel ? (Acumulación de tamo, polvo, telarañas, basura,ó grano picado)	_____	_____
¿Hay zonas alrededor del almacén con Grano desparramado, mochote, basura, ó desperdicios que afectan la conservación de los granos ?	_____	_____
¿Hay vestigios de aplicación de Cordones Sanitarios y fumigaciones?	_____	_____
¿Existe un control de malezas y Roedores en las instalaciones ?	_____	_____
¿Se tiene resguardo y control de los pesticidas y fumigantes ?	_____	_____
¿El equipo para las labores de conservación está en condiciones ?	_____	_____
¿Hubo participación y disposición del personal de la planta para la supervisión de las condiciones del granel y las instalaciones ?	_____	_____

RECOMENDACIONES:

SUPERVISOR