

REQUISITOS MINIMOS DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE TRABAJAN CON PRODUCTOS CONTROLADOS

Las inspecciones a estos establecimientos no deberían de ser agendadas previamente.

El cuerpo inspectivo debería de estar conformado con un mínimo de dos inspectores.

DATOS DEL GRUPO INSPECTOR.

- Conformación del grupo inspector (nombres, cargos y dependencias a la que pertenecen).
- Listado de Reglamentación aplicable.

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA Y CUMPLIMIENTO CON LAS AUTORIZACIONES/ HABILITACIONES NECESARIAS

LISTADO DE PRODUCTOS CONTROLADOS CON LOS QUE TRABAJA EL ESTABLECIMIENTO

REGISTROS:

- Inventario de productos controlados
- Control de balance (in situ, con documentación, con verificación de pesada).
- Registro de pérdidas/ robos.
- Destrucciones.

CLIENTES/ PROVEEDORES

- Registro de destinatarios de productos (clientes) y proveedores.
- Habilitaciones del cliente/ proveedor.
- Cruzamiento de facturas, remitos, ordenes de compra.
- Antecedentes de sospecha de desvíos ilícitos.

RELEVAMIENTO FISICO:

Áreas/ Sectores con que cuenta la Empresa (de acuerdo a las actividades a las que se dedica):

- Áreas de almacenamiento definidas, segregadas

DOCUMENTACION:

Procedimientos documentados para:

- Fraccionamiento/ producción de productos controlados (liberación de lotes, ordenes de producción, cálculos de rendimiento, etc.).
- Procedimiento de armado de pedidos para productos controlados.
- Disposición final de residuos (Como maneja la empresa las mermas de producción, productos devueltos, vencidos, etc. Tanto en lo referente a la sustancia química como al envase que la contenía).
- Manipulación, actuación en caso de vuelcos o derrames.
- Acciones preventivas establecidas/ Acciones correctivas.
- Contratación de personal (donde figuren requerimientos de comprobación de antecedentes judiciales, antecedentes de adicciones y cualquier otro aspecto que consideren pertinente).
- Capacitación/ entrenamiento/ competencias (Descripción de cargos, Personal capacitado/ entrenado en las tareas que realiza, Programa de capacitación del personal involucrado con los productos).
- Identificación de nuevos clientes/ proveedores (donde figuren los requerimientos en torno a identificar aspectos legales del cliente, su inscripción en los organismos competentes, antecedentes del mismo en la plaza, fiabilidad de sus transacciones, y todo lo que crea pertinente agregar).
- Identificación de pedidos sospechosos/ excesivos (al sospechar de alguna transacción que pudiera involucrar un desvío o posible uso ilícito, cuáles serían las acciones preventivas y correctivas en tales situaciones, además de informar a la Autoridad Sanitaria Competente).