



Área: TALLER DE ALIMENTOS

No. de observación: 01

Monto observado: Sin monto

Cuenta o rubro:

OBSERVACIÓN:

Se llevó a cabo un inventario al Taller de Alimentos el día 10 de septiembre de los corrientes, con la finalidad de conocer y verificar el conjunto de mecanismos, controles y herramientas aplicadas para detectar la presencia de errores y fallas, tomando en cuenta que es un área donde realizan sus prácticas los alumnos de la Institución, por tal motivo el Taller de Alimentos debe mantener el correcto manejo de los procedimientos y de los materiales a utilizar, mismos que se encuentran resguardados en un área específica, durante nuestra revisión se comenta que la relación del almacén o área de resguardo se dividen en cuatro rubros lo que es; Material, Equipo, Especies y Reactivos, por lo anterior se comenta lo siguiente:

Se pudo observar que no existe un control de reabastecimiento principalmente en el concepto de “materiales o consumibles” como son: fibra y esponja para lavar los materiales, papel de estroza, plástico para vacío, entre otros, de igual manera en el rubro de “Especies” se menciona que este grupo carece de falta de control, ya que durante nuestra revisión se encontraron algunos recipientes vacíos del contenido del químico, otros ya caducos y contaminados.

Durante nuestra revisión se encontraron los siguientes detalles:

- a) Recipientes conteniendo especies y/o reactivos sin etiqueta o nombre del material que lo identifique.
- b) Artículos y equipos que no cuentan con algún accesorio.
- c) Equipos que se encuentran sin funcionar.
- d) Artículos y equipo que se encontraron sucios y con mal olor, se presume que en su momento no fueron lavados o limpiados en su totalidad al finalizar alguna práctica de laboratorio.
- e) Se encuentran dos congeladores verticales de acero inoxidable marca “Torrey”, inservibles y sin gas.

RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS:

Llevar una bitácora de que ayude a catalogar los tiempos de surtido en los artículos que más se necesitan en el Taller.

Clasificar los artículos que no cuentan con algún accesorio.

Bitácora-entrada de residuos químicos que contenga.

Nombre de quien entrega
Investigador responsable
Fecha de entrega
Hora de entrega
Nombre del residuo
Volumen o cantidad
Estado físico (sólido, líquido).



PARA TOMAR EN CUENTA

- Toxicidad del producto.
 - Exposición al producto.
- Trabajadores con mayor y menor riesgo de intoxicación
- Personal que manipula producto concentrado:
 - Preparador de mezclas
 - Trasvase de producto
 - Medición de dosis
 - Carga de equipos
 - Personal que aplica en el campo:
 - Aplicadores
 - Cargadores de mezcla
 - Cargadores de mangueras
 - Personal de almacén:
 - Encargados del almacén
 - Personal de limpieza

FUNDAMENTO LEGAL:

-Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos (LGPGIR).

-Norma Oficial Mexicana NOM-054-SEMARNAT-1993, que establece el procedimiento para determinar la incompatibilidad entre dos o más residuos considerados como peligrosos por la norma oficial mexicana nom-052-ecol-1993.

Reglamento Interno de la Universidad de la Cañada.