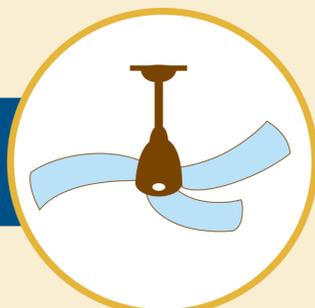


Buenas Prácticas de Almacenamiento

Mantenga las áreas de almacenamiento secas, bien iluminadas y con buena ventilación

- Mantenga los productos sellados en sus cajas o envases originales.
- Use cortinas, persianas o proteja las ventanas de los rayos directos del sol.
- Use extractores, ventiladores o aires acondicionados de acuerdo a las condiciones ambientales y de almacenamiento requeridas por el producto.



Limpie y desinfecte regularmente las áreas de almacenamiento

- Prohíba el consumo y almacenaje de comida y bebida en las áreas de almacenamiento.
- Siga las normas de sanidad e higiene y el control de plagas.
- Proporcione contenedores para la basura.
- Siga los procedimientos para limpieza establecidos.



Mantenga el equipo contra incendio disponible, de fácil acceso y operativo

- Haga revisiones, mantenimiento o reemplazo periódico del equipo contra incendio.
- Entrene periódicamente al personal en el uso del equipo contra incendio.
- Mantenga el equipo, pasillos y salidas de emergencia accesibles en todo momento.
- Estrictamente prohibido fumar o el uso de llamas abiertas en el interior del almacén.
- Mantener los productos inflamables en un área de almacenamiento separada del resto de productos.



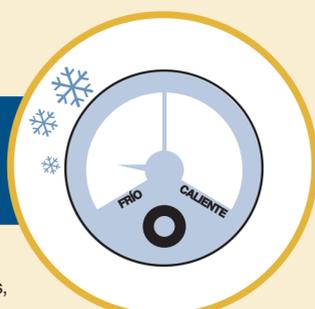
Proteja las áreas de almacenamiento de las filtraciones de agua

- Mantenga los techos y ventanas libres de filtraciones.
- Disponga de puertas y ventanas que brinden seguridad y resguardo a las áreas de almacenamiento.
- Establezca un calendario y un registro de mantenimiento periódico de las instalaciones.



Almacenamiento en temperatura controlada y cadena de frío

- Traslade los productos de cadena de frío a refrigeración lo antes posible.
- Utilice equipo que permita el registro de las temperaturas, monitoree y registre las temperaturas mínimo dos veces al día.
- Monitoree los equipos de refrigeración; documente y reporte cualquier mal funcionamiento.
- Prohibido almacenar alimentos u otros productos distintos a los autorizados.



Almacene los productos de acuerdo a las condiciones recomendadas

- Almacene los productos siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Mantenga los productos en sus cajas o empaques originales lejos de fuentes de calor, luces fluorescentes y la luz solar directa. En especial los productos de látex.
- Utilice equipo para monitoreo y registro de temperatura y humedad.



Acomode las cajas de acuerdo a las buenas prácticas

- No coloque las cajas directamente en el piso o pegadas a las paredes.
 - Acomode las cajas sobre una tarima o los productos en estanterías.
 - Separadas como mínimo 10 cm de las paredes.
- Permita al menos 10 cm de separación entre tarimas o según requiera el equipo de manejo logístico utilizado.
- Apile las cajas según las especificaciones indicadas por el fabricante o a una altura máxima de 2.5 m.



Mantenga el acceso a las áreas de almacenamiento limitado a personal autorizado

- Mantenga un registro de acceso de personal no autorizado.
- Mantenga bajo llave los productos controlados.
- Limite el acceso de las llaves de los almacenes.
- Mantenga las tarjetas de inventario (Kardex) actualizadas y en un lugar seguro.



Mantenga los productos de salud lejos de otros suministros

- Mantenga los productos de salud lejos de insecticidas, químicos, materiales de limpieza, materiales de oficina, alimentos y otros productos que no sean de tipo medicinal.



Almacene los productos con las etiquetas de identificación visibles

- Mantenga visibles las etiquetas de identificación y fechas de vencimiento.
- Si el espacio es un inconveniente, apile las cajas o acomode los productos de acuerdo a las fechas de vencimiento.



Separe y deseche los productos que estén defectuosos y vencidos

- Retírelos de inmediato del inventario.
- Deseche estos productos utilizando los procedimientos establecidos.



Almacene y ordene los productos de acuerdo al sistema PEPE – Primero en Expirar, Primero en Entregar

- Escriba claramente las fechas de vencimiento en las cajas y tarjetas de inventario (Kardex) y asegúrese que estén visibles.
- Ordene los productos que expiran primero, al frente o encima de los productos que expiran después.
- Siempre despache siguiendo el sistema PEPE – Primero en Expirar, Primero en Entregar.
- Monitoree y reporte las fechas de vencimiento mensualmente como parte de su recuento de inventario.
- Ordene y clasifique los productos en orden alfabético, forma terapéutica y/o forma farmacéutica.

