

Ponderación de las puntuaciones

1 No conforme	60%
2 Deficiente	70%
3 Bueno	80%
4 Muy Bueno	90%
5 Excelente	100%

Factores a Evaluar		Puntaje Maximo		
a	Almacén	17.00		
1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).	3.00		
2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio .	3.00		
3	- No hay mal olor en el almacén.	2.00		
4	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.	3.00		
5	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.	3.00		
6	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?	3.00		
b	Cuarto frío y neveras	19.00		
1	- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.	3.00		
2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.	2.00		
3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.	3.00		
4	- Hay planta de energía eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.	2.00		
5	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.	3.00		
6	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.	3.00		
7	- Las temperaturas de los cuartos fríos y neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos y son monitoreadas periódicamente. (Solicitar registros de control de temperatura)	3.00		
c	Cocina	18.00		
1	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en bueno estado y limpias (techos, pisos y paredes)	3.00		
2	- Los utensilios de trabajo (tablas de cortar, cuchillos, etc) se observaron en buenas condiciones y limpios. (Verificar si las tablas de cortar alimentos estan divididas segun tipo de alimentos(carnes, vegetales, etc))	3.00		
3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en areas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).	3.00		
4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.	3.00		
5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.	3.00		
6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfeccion con las dosis de productos requeridos).	3.00		
d	Colaboradores (personal)	18.00		
1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.	3.00		
2	- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpio y adecuados. (Indagar sobre la desinfeccion de los uniformes). Postura de uniformes in-situ.	3.00		
3	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).	3.00		
4	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).	3.00		
5	- Existen elementos de primeros auxilios, botiquin, etc.	3.00		
6	- Se realizan pruebas periodicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, BDRL, CULTIVO DE MANOS).	3.00		
e	Basura	10.00		
1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.	3.00		
2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.	3.00		
3	- Existen medidas adecuadas para almacenar y los residuos y subproductos?	2.00		
4	- Los aceites alimentarios estan correctamente identificados y almacenados en un lugar apropiado hasta que sean recogidos por una empresa autorizada?	2.00		
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa	9.00		
1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.	3.00		
2	- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes se mantienen fuera de la zona de temperatura de peligro en la espera a ser transportadas y durante el transporte.	3.00		
3	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.	3.00		
g	Control de plagas	9.00		
1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacen o cocinas.	3.00		
2	- Existen cebos para la captura de roedores?	3.00		
3	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periodicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).	3.00		
Total comparativo		100.00		