

<b>Fecha:</b>	
<b>Suplidor:</b>	
<b>Evaluaadores:</b>	

Factores a Evaluar	
<b>1</b>	<b>Instalaciones del Suplidor</b>
<b>a</b>	<b>Almacén</b>
G	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).
G	- El almacén está en buen estado, organizado, limpio y protegido de las plagas.
G	- No hay mal olor en el almacén.
G	- Los alimentos están almacenados separados de los materiales de limpieza y otros productos químicos.
E	- Hay control de fecha de vencimiento de los alimentos.
<b>b</b>	<b>Cuarto frío y neveras</b>
G	- Los cuartos fríos y las neveras estan organizadas, en buen estado y limpias.
G	- No hay mal olor en los cuartos fríos y neveras.
G	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente.
G	- Hay planta de energia eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando.
E	- No existe evidencia de descongelación en los alimentos refrigerados.
E	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.
E	- 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)
<b>c</b>	<b>Cocina</b>
G	- Las cocinas (principal y auxiliares) están en bueno estado y limpias, considerando pisos, paredes y techos
G	- 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))
E	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc) son preparados en areas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc).
E	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos. (Cultivos de Agua).
E	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.
E	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado. (Solicitar procedimiento de desinfeccion con las dosis de productos requeridos).
E	- Hay utensilios de trabajo (tablas de cortar, cuchillos, etc) para diferentes tipos de alimentos (carne, vegetales, etc).
<b>d</b>	<b>Colaboradores (personal)</b>
G	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros proctetores de seguridad sanitaria.
G	- Los empleados utilizan uniformes y estos se observaron limpios. (Indagar sobre la desinfeccion de los uniformes). Postura de uniformes in-situ.
G	- Los empleados no utilizan prendas (aretes, relojes, anillos etc).
E	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos. (Solicitar Evidencia).
E	- Se realizan pruebas periodicas de laboratorio para los colaboradores. (HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB).
<b>e</b>	<b>Basura</b>
E	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.
E	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.
<b>f</b>	<b>Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa</b>
G	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.
E	- 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.
E	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.
<b>g</b>	<b>Control de plagas</b>
G	- Hay proteccion para evitar el acceso de plagas? Se evidencian moscas u otras plagas?
E	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periodicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).

Deficiente 1	Aceptable 2	Bueno 3	Total
0	0	0	0
0	0	0	0
			0
			0
			0
			0
			0
0	0	0	0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
			0
0	0	0	0
			0
			0
			0
			0
			0
0	0	0	0
			0
			0
			0
0	0	0	0
			0
			0