

Nombre del Supliador/Local: _____
 Dirección: _____
 Teléfono: _____
 Fecha: _____

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

Observaciones:

Firma del Evaluador:

Firma del Representante del Establecimiento: