NIT/CC N° 91.272.604	FRUTERIA LA 50	FORMATO DE CONTROL Y VERIFICACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO LIMPIEZA Y DESINFECCION	VERSION: 001 Página N° 00 de 00

LISTA DE CHEQUEO - POES

SANEAMIENTO BASICO - INTEGRAL | **ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTES - TIENDAS - ASADEROS - PANADERIAS - EXPENDIO DE CARNE, POLLO Y PESCADO**

Criterios de Evaluación: Favorable: 2 - Desfavorable: 1 | Preoperacional | Operacional | Post Operacional | **MARCAR CON (X)**

ENCARGADO DE REALIZAR LISTA DE CHEQUEO: GERARDO ANTONIO ORTEGA.

MES: JULIO 2021

INDICADORES A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
INSTALACIONES EQUIPOS																															
Pisos.	✓	–	✓	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Paredes.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Techo.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	✓	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Equipo de Refrigeración.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Ventana - Vidrios.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Equipos / Utensilios (Tablas, Cuchillos, Mesas, Maquinas, ect).	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Estibas.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Trampa de Grasa.						✓							✓							✓											
Canastillas y Lavado de Canecas.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Lavado Cuarto de Basuras.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
CONTROL DE ROEDORES Y PLAGAS																															
Empresa.																															
Productos.																															
PRESENTACION PERSONAL																															
DOTACION COMPLETA: Bata, Gorro, Tapabocas, Zapatos Cerrados, Antideslizantes.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
MANOS LIMPIAS: Uñas Cotras, Sin Joyas, ni Esmaltes.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
ESTADO DE SALUD																															
El Personal no posee Afecciones de Salud.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
El Personal no presenta heridas abiertas, hongos en manos o afecciones en piel.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
El Personal Tiene Vigente el Certificado de Reconocimiento Médico para Manipulador de	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
MANEJO DE RESIDUOS																															
Canecas con Bolsa y Tapa.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Separación de Residuos.	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
ABASTECIMIENTO DE AGUA																															
Mantenimiento del Tanque del Agua.																															
Análisis Organoléptico.																															
Análisis Fisicoquimico.																															
PH y Cloro Residual.																															