



SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PLAN SE SANEAMIENTO BASICO

CAFETERIA LA REINA

FORMATO DE CONTROL ABASTECIMIENTO DE AGUA

Codigo:CR-SST-PSB-FCA-F-006

Versión: 1

Fecha: 05/02/2018

Página 1 de 1

MES: 22 Octubre - 21 Noviembre AÑO: 2019

UDS: Cafeteria NUSECA

Revisar los siguientes aspectos antes de iniciar las labores de preparacion de alimentos marcando con el número 1, si las características organolépticas no presentan ninguna alteracion para el consumo humano y 2 si presenta todo lo contrario a lo enunciado.

AREAS	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Revisar si el sabor del agua es normal probando de la llave o la que se utilizara para la preparacion y el consumo.		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Revisar olor, en un vaso con agua llevandolo directamente a la nariz para detectar alguna anomalidad.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hacer inspeccion visual determinando el color y la turbidez, la muestra no puede presentar colores anormales ni elementos en suspensión.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

OBSERVACION:

REVISADO POR:

Administración

EJECUTADO POR: