FORMATO No 10.
LISTA DE CHEQUEO
REQUISITOS HABILITANTES DE RESTAURANTE O EXPENDIO DE ALIMENTOS

Fecha de aplicación:
Nombre o Razón Social del establecimiento:
Dirección del establecimiento o local:
Evaluador que aplica la lista de chequeo:

Nota: la aplicación de la lista debe realizarse en horarios de preparación de alimentos hasta el momento de embalaje o servido del mismo.

ITEM	CRITERIO	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
UBICACIÓN E INSTALACIONES					
1	**UBICACIÓN**	Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines están ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación			
2		La Ubicación del área donde se almacenan los desechos evita la contaminación cruzada, se encuentra debidamente señalizado y en orden y limpieza			
3		Los pisos están en buen estado, son de materiales impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes, no tienen grietas y son fáciles de limpiar y desinfectar.			
4		Las paredes están en buen estado, son de materiales impermeables, inabsorbentes y lavables y son de color claro.			
5	**ESTRUCTURAS FISICAS**	Los techos están en buen estado, poseen acabados que impida la acumulación de suciedad y son fáciles de limpiar.			
6		Las ventanas y otras aberturas están en buen estado, evita la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. Son fácilmente desmontable para su limpieza y buena conservación.			
7		Las puertas son de superficie lisa e			

		inabsorbentes.			
8		En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, se encuentran aisladas con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.			
9		Las corrientes de aire no arrastran la contaminación hacia el área de preparación.			
DE LOS SERVICIOS					
10	**ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA**	El establecimiento cuenta con el abastecimiento de agua potable de la red pública			
11	**EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES**	El sistema de evacuación de aguas residuales se encuentra en buen estado de funcionamiento y está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento			
12		Los conductos de evacuación de aguas residuales están diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua			
13		El piso del área de cocina cuenta con un sistema de evacuación para las aguas residuales			
14	**DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS**	Los residuos sólidos se disponen en recipientes de plástico o metal, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.			
15		Los recipientes de recolección de residuos sólidos se encuentran en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualesquiera otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen			
16		Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al			
17	**VESTUARIOS PARA EL PERSONAL**	El establecimiento cuenta con un espacio para facilitar al personal el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.			
DE LOS EQUIPOS Y UTENCILIOS					

18	**CARACTERISTICAS**	Los equipos y utensilios que se empleen, son de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no			
19		Las tablas de picar son de material inabsorbente, de superficie lisa y en buen estado de conservación e higiene.			
20	**LAVADO Y DESINFECCION**	Todo el menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, son limpiados constantemente, por lo que se encuentran en buen estado de conservación y limpieza			
21	**ALMACENAMIENTO**	Los equipos y utensilios limpios y desinfectados se encuentran guardados en un lugar limpio y seco, a no menos de 0.20 m. del piso.			
22		Los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente se encuentran tapados			
DE LA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
23	**RECEPCION Y CONTROL DE ALIMENTOS**	El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados tiene capacitación en Higiene de los Alimentos y, cuenta con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y física química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.			
24		Se lleva un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos			
25	**DEL ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS**	El lugar de almacenamiento de los alimentos se encuentran limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores y animales.			
26		Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, se encuentran guardados en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.			
27		El establecimiento no guarda en sus			

		instalaciones materiales y equipos en deshuso o inservibles como cartones, cajas, u otros que puedan contaminar los alimentos.			
28	**DEL ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS**	En el almacenamiento se tiene en cuenta la vida útil del producto, se rotulan los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir)			
29		Los alimentos no se encuentran en contacto con el piso, se colocan en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se deja una distancia de 0,50 entre hileras y de 0,50 de la pared			
30		Los alimentos secos se almacenan en sus envases originales. Los envases originales estan íntegros y cerrados. Los productos a granel se conservan en envases tapados y rotulados.			
DE LA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
31	ALMACEN DE FRIO	Los equipos de refrigeración, la temperatura se mantiene menor a 5° C teniendo en cuenta que la misma no se encuentre con demasiada cantidad de productos almacenados			
32		Los alimentos congelados, se encuentran almacenados en equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18°. Los alimentos que se recepionan congelados mantienen la congelación (no pierde la cadena de frio)			
33		Los equipos de frío estan dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y son calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.			
34		Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenan por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separan los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.			
35		Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y Manejo del Principio PEPS.			
DE LA COCINA					

36	**DE LA COCINA**	El diseño permite que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la Preparación previa hasta el servido.			
37		Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, están ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.			
38		Los lavaderos son de acero inoxidable ú otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene. Cuenta además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desgue			
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS					
39	PREPARACIÓN PREVIA **PROCESO DE COCCION**	Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavan con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción.			
40		Las hortalizas, según corresponda, se lavan hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.			
41		La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectúa con desinfectantes comerciales de uso en alimentos.			
42		Las grasas y aceites utilizados para freír no están quemados y se renuevan inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.			
43		Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, se conservan rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.			
44	**CONSERVACION DE ALIMENTOS PREPARADOS**	Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no es superior a 24 horas.			
45		Los embutidos y similares se sirven de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento Y CONTAMINACIÓN.			

46	**CONTAMINA- CION CRUZADA**	Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío están protegidos y se ubican por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo			
47		El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lava y desinfecta las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.			
48		Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos es diferente para los crudos y para los cocidos.			
49		Las mesas de trabajo se lavan y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.			
SERVIDO DE COMIDAS					
50	**SERVIDO DE COMIDAS**	La vajilla, cubiertos y vasos están limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene.			
51		El agua y hielo son potables y se mantienen en recipientes cerrados, limpios y desinfectados.			
52		Al servir los alimentos sin envoltura, no se utilizan directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.			
53		Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones.			
54		No hay dentro del personal manipulador de alimentos enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, hongos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.			
55		Los manipuladores de alimentos mantienen una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.			
56	**HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL**	A los manipuladores de alimentos se le observa hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.			

57	**HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL**	Toda la vestimenta es lavable, se mantiene limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.			
58	**HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL**	Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos usan delantales y calzados impermeables			
DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO					
59	**LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ESTABLECIMIEN TO**	Cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección.			
60	**PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, se limpian y desinfectan a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.			
61		Durante las actividades en la cocina solo se recogen alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba.			
62		Se disponen de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.			
63		Después de la limpieza, en el procedimiento de secado se utiliza materiales absorbentes.			
64	**DE LAS PLAGAS Y ANIMALES**	Los establecimientos Se conservan libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocan tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe.			
65		La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes es realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública.			

66		No se observan animales en algunas áreas del establecimiento			
67	**ALMACENAMIENTO DE PLAGUICIDAS Y DESINFECTANTES**	Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, se encuentran etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.			

_____

FIRMA DEL EVALUADOR TECNICO