67. PROCEDIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, DOTACION NORMAS DE BIOSEGURIDAD Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FORMATO LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICACIÓN DE LAS BPM.

Nombre de la Unidad de servicio: San Juan de mis Angeles, San Juan

30 octubre

ASPECTO A VERIFICAR Diligenciar con una x y las observaciones en caso de ser necesario.	Cumple	No cumple	Observación
Compra, Recibo, Almacenamiento			
Los alimentos solicitados se reciben a conformidad, con la cantidad y calidad requerida.	✓		
Los alimentos se encuentran almacenados de forma que se evita contacto con el suelo.	✓		
El Formato de recibo de refrigerios se diligencia según la periodicidad requerida para control de alimentos.	✓		
El área de preparación y servido de refrigerios se encuentra limpia antes y después de las actividades.	✓		
Se separan los alimentos de los productos de aseo	✓		
Se registran la limpieza y desinfección del servicio de alimentación en los formatos establecidos.	✓		
Personal manipulador			
Uso de dotación de uniformes limpios y completos, gorro, tapa bocas, guantes.	N.A		
El personal se lava las manos antes de ingresar a las áreas de la unidad de servicio y cada vez que sea necesario.	N.A		
Se cuenta con dotación para el lavado de manos	✓		
Dotación			
Las manipuladoras de alimentos cuentan con elementos de protección personal.			N.A
La unidad de servicio cuenta agentes desinfectantes	✓		
Idoneidad del talento humano			
El talento humano ha recibido capacitación en manipulación de alimentos y cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos.	N.A		
Transporte			
Vehículo en buen estado de limpieza Vehículo permanece con la cadena de frio.	✓		

Responsable de verificación de chequeo: Andres Hoenisch G.

Scanned with CamScanner