PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

LISTA DE CHEQUEO

INSPECCION DIARIA DE AREAS Y SUPERFICIES

RESPONSABLE	FECHA:	HORA 10:20		OBSERVACIONES
		C	NC	
1. INSTALACIONES	20-07-2020	✓		Ninguna
Area de recibo (pisos, paredes , bascula)		✓		Ninguna
Area de almacenamiento (piso, paredes, estantería limpia)		✓		Ninguna
Neveras (pisos, paredes, estantería limpios y sin residuos).		✓		Ninguna
Areas de producción y pre elaboración: Piso, mesones, paredes (limpias, ordenadas, pocetas sin residuos de alimentos).		✓		ninguna
Area de distribución. Piso paredes (limpia y ordenada antes y después del servicio)		✓		ninguna
Area de lavado de menaje limpia, seca, ordenada, surtida con jabón antibacterial, toallas y papel higiénico) Uso de locker.		✓		ninguna
Area de basuras y desperdicios limpia, canecas limpias, marcadas con bolsas y tapadas		✓		ninguna
Los residuos sólidos y líquidos se recolectan, almacenan y transportan de acuerdo al programa.		✓		ninguna
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Utensilios lavados, desinfectados y secos		✓		ninguna
Equipos lavados, desinfectados y secos		✓		ninguna
Equipos y utensilios en mal estado deben retirarse		✓		ninguna
Las tablas y limpiones deben estar limpios. Los limpiones deben ser los autorizados		✓		Ninguna
La concentración del desinfectante empleada en los equipos es la establecida en el programa de limpieza y desinfección.		✓		Ninguna
Canastillas limpias se separan de las sucias en el área determinada para su almacenamiento.		✓		Ninguna
Los recipientes y atomizadores donde se preparan, los detergentes y desinfectantes están rotulados y limpios		✓		ninguna
No se evidencia presencia de plagas en las áreas de proceso.		✓		ninguna
Higiene de las canastillas.		✓		Ninguna
3. PERSONAL				Ninguna
El personal utiliza gorro y tapabocas adecudamente		✓		Ninguna
No hay evidencia de contaminación cruzada		✓		Ninguna
El personal tiene uñas cortas y sin esmalte		✓		Ninguna

C: cumple NC: No cumple

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

LISTA DE CHEQUEO

INSPECCION DIARIA DE AREAS Y SUPERFICIES

RESPONSABLE	FECHA: 02/03/2020	HORA 10:20		OBSERVACIONES
		C	NC	
1. INSTALACIONES		✓		Ninguna
Area de recibo (pisos, paredes , bascula)		✓		Ninguna
Area de almacenamiento (piso, paredes, estantería limpia)		✓		Ninguna
Neveras (pisos, paredes, estantería limpios y sin residuos).		✓		Ninguna
Areas de producción y pre elaboración: Piso, mesones, paredes (limpias, ordenadas, pocetas sin residuos de alimentos).		✓		Ninguna
Area de distribución. Piso paredes (limpia y ordenada antes y después del servicio)		✓		Ninguna
Area de lavado de menaje limpia, seca, ordenada, surtida con jabón antibacterial, toallas y papel higiénico) Uso de locker.		✓		Ninguna
Area de basuras y desperdicios limpia, canecas limpias, marcadas con bolsas y tapadas		✓		Ninguna
Los residuos sólidos y líquidos se recolectan, almacenan y transportan de acuerdo al programa.		✓		Ninguna
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS				Ninguna
Utensilios lavados, desinfectados y secos		✓		Ninguna
Equipos lavados, desinfectados y secos		✓		Ninguna
Equipos y utensilios en mal estado deben retirarse		✓		Ninguna
Las tablas y limpiones deben estar limpios. Los limpiones deben ser los autorizados		✓		Ninguna
La concentración del desinfectante empleada en los equipos es la establecida en el programa de limpieza y desinfección.		✓		Ninguna
Canastillas limpias se separan de las sucias en el área determinada para su almacenamiento.		✓		Ninguna
Los recipientes y atomizadores donde se preparan, los detergentes y desinfectantes están rotulados y limpios		✓		Ninguna
No se evidencia presencia de plagas en las áreas de proceso.		✓		Ninguna
Higiene de las canastillas.		✓		Ninguna
3. PERSONAL		✓		Ninguna
El personal utiliza gorro y tapabocas adecudamente		✓		Ninguna
No hay evidencia de contaminación cruzada		✓		Ninguna
El personal tiene uñas cortas y sin esmalte		✓		Ninguna

C: cumple ✓ NC: No cumple