

## Cuestionario de cocina basado en la legislación sanitaria.

Responda cada pregunta de acuerdo a su situación.

### COCINA

1. ¿Está aislada de locales que pueden ser foco de contaminación de alimentos guardados o manipulados en ella?
2. ¿Dispone de suministro de agua potable?
3. ¿Tiene capacidad idónea para el volumen de trabajo que se lleva a cabo en el interior de la misma?
4. ¿Son adecuadas las superficies que están o vayan a estar en contacto con los alimentos?, es decir:
  - a) Superficies de trabajo de acero o material plástico que no confiera sustancias tóxicas al alimento.
  - b) Superficies de fácil limpieza.
  - c) ¡Las superficies de contacto con los alimentos, no deben ser de madera!
  - d) Maquinaria de trabajo de material adecuado y de fácil limpieza (desmontable).
  - e) Todos los utensilios de trabajo han de ser de un material que no confiera sustancias tóxicas a los alimentos.
5. ¿Dispone de lavamanos próximos a los puestos de trabajo?
  - a) ¿Tiene grifo cuyo funcionamiento no sea manual?
  - b) ¿Dispone de agua caliente, jabón líquido, cepillo de uñas y toallas desechables?
6. ¿Dispone el establecimiento de suelos, paredes y techos adecuados? Es decir ¿son de material adecuado para una cocina? Estos son:
  - a) ¿Suelos de material no absorbente, de fácil limpieza con desagües (si los tienen) provistos de rejilla y sifón?
  - b) ¿Paredes lisas y de fácil limpieza?
  - c) ¿Techos lisos y de fácil limpieza?
  - d) ¿Están redondeadas las uniones en pared-pared, pared-suelo y pared-techo?
7. ¿Dispone de algún método que garantice la desinfección de los utensilios de cocina: platos y demás trastes y, preferiblemente, lavavajillas?
8. ¿Las aberturas al exterior (ventanas, puertas) se encuentran protegidas?
9. ¿Los recipientes para basura tienen tapadera y se encuentran siempre tapados cuando no están en uso?

10. ¿Se dispone de un lugar aparte para almacenar la basura hasta su retirada?
11. ¿Existe una ventilación adecuada que permita eliminar los vapores y humo?
12. ¿Puede garantizarse que no se utilicen trapos de cocina?
13. ¿Se usan aparatos, cacerolas y utensilios distintos para alimentos crudos y cocinados?
14. ¿Toda la iluminación de la cocina se encuentra protegida ante roturas?
15. ¿Existe una adecuada limpieza de locales, cámaras frigoríficas, maquinaria y utensilios?
16. ¿Existen verdaderamente una ausencia de vectores capaces de contaminar alimentos: moscas, u otros insectos, roedores, animales domésticos?
17. ¿Se guardan los productos de limpieza en una zona que no puedan contaminar los alimentos?

#### **ALIMENTOS**

1. ¿Los alimentos se adquieren en establecimientos que garanticen su origen: rastros, establecimientos públicos autorizados, etc., y nunca de una venta ambulante no autorizada?
2. ¿Se conservan adecuadamente las materias primas y los productos terminados?
3. ¿Se dispone de un almacén para los alimentos que no requieran frío?
4. ¿Se almacenan aisladas del suelo todas las materias primas sin excepción?
5. ¿Las cámaras frigoríficas disponen de capacidad suficiente para el volumen de trabajo de nuestra empresa?
6. ¿Disponen de un termómetro en lugar visible que nos permita saber, en todo momento, la temperatura interior de ésta?
7. ¿Se actúa de tal manera que impedimos las incompatibilidades en el almacenamiento?
8. ¿Existe separación entre los distintos productos congelados o se encuentran envasados?
9. ¿Ninguno de los alimentos o materias primas presentan síntomas de alteración?
10. ¿Se encuentran dentro de las vitrinas los alimentos expuestos al público para protegerlos?

11. ¿Mantenemos correctamente refrigerados todos los productos que precisen una conservación en frío: semiconservas, ensaladillas, quesos frescos, etc.?
12. ¿Mantenemos a temperatura superior a 70°C aquellas comidas que se mantengan calientes hasta su consumo?
13. ¿Desechamos las salsas, cremas, ensaladillas, etc., que tienen más de 24 horas de haber sido elaboradas?
14. ¿Desechamos aquellas comidas refrigeradas que tengan cinco o más días de haberse preparado?
15. ¿Lavamos y desinfectamos en forma correcta verduras y hortalizas antes de que sean consumidas?
16. ¿Se elaboran con mayonesa industrial los alimentos que contengan este producto?
17. ¿Se elaboran con ovoproductos pasteurizados los alimentos que contengan huevo y no vayan a sufrir un tratamiento térmico posterior?

#### **PERSONAL DE COCINA Y COMEDOR**

1. ¿Puede decir que los hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos son correctos por parte de todo el personal de su establecimiento?
2. ¿Todos los manipuladores de alimentos de su empresa disponen de ropa de uso exclusivo para la labor que hacen?
3. ¿Los manipuladores llevan ropa limpia?
4. ¿El aseo personal de los manipuladores es correcto?
5. ¿El aseo de manos se realiza en forma y periodicidad adecuadas?
6. ¿Los manipuladores de su empresa se abstienen de comer, fumar, masticar chicle, etc., durante sus labores?

#### **SANITARIOS**

1. ¿Existen sanitarios de uso exclusivo para el personal?
2. De no existir estos, ¿los del público disponen de...?
  - a) Grifo de accionamiento no manual.
  - b) Dosificador de jabón líquido.
  - c) Toallas de un solo uso.