

REPORTE DE AUDITORIA

No. de cliente:	3931
Nombre del cliente:	GRUPO GASTRONOMICO FAS SA DE CV
Nombre comercial:	TAQUEARTE POLANCO
Nombre contacto:	S/C
Telefono:	S/N
Correo:	S/C
Localizacion:	Ver ubicación de la visita [Ver mapa]
Usuario:	Gerardo Velasco
Fecha y hora de la visita:	2020-04-21 11:27:00
Fecha cierre:	2020-04-21 12:34:27

Estimado cliente, a continuación le queremos compartir la información más relevante de nuestra visita.

Aceptable

De 47 a 54

Áreas por subsanar

De 42 a 46

Sanción o clausura

Menos de 42

SEMAFORO DE RIESGO DE LA AUDITORIA

Rango	Puntuacion total	Porcentaje
Sanción o clasura	2	3.7%

;

INSTALACIONES Y AREAS

Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
1	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	0		N/A

2	Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	0	N/A
---	--	---	-----

EQUIPO Y UTENSILIOS				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
3	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.	0	N/A	
4	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	0	N/A	
5	En las barras de servicio para bufete y venta de alimentos preparados y listos para servir, se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60° C (140° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos.	0	N/A	

SERVICIOS				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
6	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	0	N/A	

	El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos , se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de la tuberías que conducen agua potable.	0	N/A
7	El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa.	0	N/A
8	Los sanitarios cuentan con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal.	0	N/A
9	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	0	N/A
10	La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los	0	N/A
11	productos se encuentren sin envasar, los focos y las lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	0	N/A
12	En el área de elaboración, cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.	0	N/A

ALMACENAMIENTO				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias toxicas, se encuentran almacenados en			

Los agentes de limpieza, químicos y sustancias toxicas, se encuentran almacenados en

	Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación.	0	N/A
14	Las materias primas y/o productos ostentan etiqueta en español, están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema de Primeras Entradas-Primeras Salidas (PEPS).	0	N/A
15	Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	0	N/A
16		0	N/A

CONTROLES DE OPERACION				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
17	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 2° C y los de congelación -20° C una temperatura que permite la congelación del producto.	0		N/A
18	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	0		N/A
19	Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser: a) para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63° C b) para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de 69° C c) para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74° C	0		N/A

20	El proceso de descongelación es adecuado (excepto a chorro de agua).	0	N/A
21	Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.	0	N/A
22	Los alomientos frescos se lavan de manera individual.	0	N/A
23	Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.	0	N/A
24	Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.	0	N/A
25	Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos.	0	N/A
26	El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.	0	N/A
27	Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción.	0	N/A
28	Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.	0	N/A

MATERIAS PRIMAS				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
29	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	0		N/A
30	Ausencia de materias primas que pueden representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	0		N/A

ENVASES				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía

31	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados	0	N/A
----	---	---	-----

AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
32	El agua que esta en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	0	N/A	
33	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	0	N/A	

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
34	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	0	N/A	
35	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar son de grado alimenticio.	0	N/A	
36	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.	0	N/A	

37	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.	0	N/A
38	En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio (interior y exterior) , libre de restos de comida y con protección.	0	N/A
39	En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.	0	N/A
40	En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.	0	N/A
41	El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:a) se escamochea antes de iniciar el lavado b) se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón liquido, en pasta u otros similares para este finc) se enjuaga con agua potable d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75° C a 82° C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.	0	N/A
42	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	0	N/A
43	En las áreas de proceso no hay evidencia de plaga o fauna nociva.	0	N/A

MANEJO DE RESIDUOS				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía

44	<p>Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa.</p>	0	N/A
----	--	---	-----

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
45	<p>El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vomito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entren en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.</p>	0	Image not found or type unknown	

- El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente:a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos, para el lavado de las uñas utiliza cepillo, cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente, posteriormente puede utilizarse solución sanitizante d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente
- El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente el cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas.
- El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.

1

Image not found or type unknown



0

Image not found or type unknown



1

Image not found or type unknown



TRANSPORTE				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía

49	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación.	0	N/A
----	--	---	-----

DOCUMENTOS Y CAPACITACION				
Número de pregunta	Pregunta	Calificación	Comentario	Fotografía
50	El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	0	N/A	
51	Cuenta con un sistema, programa o plan, o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto, y certificado de fumigación vigente.	0	N/A	
52	Quien realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/doméstico.	0	N/A	
53	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	0	N/A	

54	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	0	N/A
----	--	---	-----

Cierre			
Nombre	Comentario	Firma	Fecha de cierre
Test	Nada we		2020-04-21 12:34:27

Agradecemos su confianza.

Atentamente
KeyBennetts