

Descripción / Nombre equipo	Fecha
-----------------------------	-------

Razón de modificación o instalación

Descripción de la instalación o modificación
--

Revisión diseño y sanidad	SI	NO	NA
Principio 1. Lavable a nivel microbiológico. Equipos de Alimentos debe construirse y ser fácil de mantener para asegurar que el equipo puede ser limpiado y desinfectado durante la vida útil del equipo de forma eficaz y eficiente. La eliminación de todos los materiales de alimentos es crítica. Esto significa evitar la entrada de bacterias, la supervivencia, el			
Principio 2. Hecho de materiales compatibles. Los materiales de construcción utilizados para los equipos deben ser totalmente compatible con el producto, el medio ambiente, la limpieza y desinfección de los productos químicos y los métodos de limpieza y saneamiento. Materiales para equipos de construcción deben ser inerte, resistente a la corrosión, absorbente no			
Principio 3. Accesible. Inspección, Mantenimiento, Limpieza y Saneamiento. Todas las partes del equipo deberán ser fácilmente accesibles para su inspección, mantenimiento, limpieza y / o saneamiento. La accesibilidad debe lograr fácilmente por un individuo sin necesidad de herramientas. Desmontaje y montaje deben ser facilitadas por el diseño de equipos para			
Principio 4. El equipo debe tener auto-drenaje para asegurar que los productos alimenticios, agua líquida, o producto no se acumula.			
Principio 5. Áreas huecos herméticamente cerrados. Zonas huecas de equipo (por ejemplo, marcos, rodillos) se deben eliminar en lo posible o sellados de forma permanente (calafateo no es aceptable). Tornillos, pernos, placas, soportes, cajas de conexiones, placas rótulo, tapas laterales, mangas y otros artículos de montaje deben ser soldadas de forma continua a			
Principio 6. Las partes de los equipos deben estar selladas y cosidas. tales como pozos, grietas, corrosión, huecos, costuras abiertas, las lagunas, las costuras de vuelta, cornisas salientes, roscas interiores, remaches de los pernos y callejones sin			
Principio 7. Desempeño Operacional Sanitario. Durante las operaciones normales, el equipo debe cumplir de modo que no contribuya a condiciones insalubres o el refugio y crecimiento			
Principio 8. Diseño Higiénico de Cajas de mantenimiento. Recintos de mantenimiento (por ejemplo, los paneles de control eléctricos, guardias de cadena, protectores de la correa, cerramientos engranajes, cajas de conexión, neumáticos / cerramientos hidráulicos) y las interfaces hombre-máquina (por ejemplo, botones, manijas de válvulas, interruptores, pantallas táctiles) deben ser diseñados, construidos y ser mantenible para garantizar			
Principio 9. Higiene compatibilidad con otros sistemas de la planta. Diseño del equipo debe asegurar la compatibilidad higiénica con otros equipos y sistemas (por ejemplo,			
Principio 10. Validar los protocolos de Limpieza y desinfección. Los procedimientos establecidos para la limpieza y el saneamiento deben estar claramente escritos, diseñados y probados para ser eficaz y eficiente. Productos químicos recomendados para la limpieza y el saneamiento deben ser compatibles con el equipo, así como compatible con el entorno de			
fabricación. <div>TOTAL</div>			

Puntuación	8	Debe cumplir con lo mínimo señalado para ser autorizado en materia de diseño y sanidad.
Nombre y firma de quien autoriza:		

Revisión Seguridad	SI	NO	NA
Cuenta con guardas y proteccion de partes moviles que salvaguarden la integridad del personal que trabaja en el area.			
Los pasos de escaléras cumplen con las dimensiones marcadas por la STPS.			
Los pasamanos y barandales cumplen con las alturas marcadas por la STPS.			
<div>TOTAL</div>			

Puntuación	3	Debe cumplir con todo lo señalado para ser autorizdo en materia de Seguridad
Nombre y firma de quien autoriza:		