|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FORMATO DE INSPECCIÓN SANITARIA INVERSIONES SALCHIMONSTER S.A** | | | | | | | | | | | |
| **FECHA:** | **DÍA:** | **MES:** | **AÑO:** | **TRIMESTRE:** |  | **HORA:** | **AM** | **PM** | **CIUDAD:** |  | |
| **TIENDA:** |  | | | **RESPONSABLE ATENCIÓN VISTA:** | |  | | | | **CARGO:** |  |
| **SUPERVISOR:** |  | | | **GERENTE:** | | **ADMINISTRADORA** | | | | **OBSERVACIÓN:** |  |
| **ASPECTO EVALUADO** | | | **PARÁMETRO** | | | | **PUNTAJE CUMPLIMIENTO** | | **OBSERVACIONES** | | |
| TOTAL | OBTENIDO |
| **MANIPULADOR** | | | El personal cuenta con uniforme completo, limpio y en buen estado. | | | |  |  |  | | |
| Personal con uñas cortas y limpias, sin accesorios, sin esmalte. Sin afecciones en la piel,  heridas abiertas o protección en estas. | | | |  |  |  | | |
| Todo el personal hace uso de redecilla y/o gorra cubriendo la totalidad del cabello. | | | |  |  |  | | |
| Mujeres con maquillaje suave y ausencia de perfumes. Hombres sin barba, bigote y colonia. | | | |  |  |  | | |
| lavamanos con dispensador de jabón líquido y gel antibacterial, toallas de papel  desechables limpios y surtidos. | | | |  |  |  | | |
| Letreros alusivos a prácticas higiénicas- instructivo de lavado de manos. | | | |  |  |  | | |
| **SUBTOTAL** | | | | | | |  |  |  | | |
| **INSTALACIONES** | | | El área interna del establecimiento se encuentra en buen estado (equipos, mesones, cajones paredes, techos, lámparas). | | | |  |  |  | | |
| Pisos sin grietas, limpios, en buen estado y sifones con rejillas adecuadas y en funcionamiento. | | | |  |  |  | | |
| El área externa se encuentra limpia, ordenada y en buen estado (mesas y sillas clientes,  vitrinas y muebles de exhibición, productos de impulso). | | | |  |  |  | | |
| El área de lockers y vestieres se encuentra organizada y limpia. | | | |  |  |  | | |
| El área de servicios sanitarios (si aplica) se encuentra separados del área de preparación de alimentos, con correcto funcionamiento, limpios y cuentan con dotación: toallas, papel, higiénico,  jabón. | | | |  |  |  | | |
| **SUBTOTAL** | | | | | | |  |  |  | | |
| **MANEJO DE PRODUCTO** | | | Los equipos de refrigeración se encuentran dentro del rango establecido (0-6°C). | | | |  |  | T: \_\_\_ tomado en: T: \_\_\_ tomado en: | | |
| Los equipos de congelación se encuentran dentro del rango ((-18°C) a (-25°C)). | | | |  |  | T: \_\_\_ tomado en: T: \_\_\_ tomado en: | | |
| Los Alimentos Refrigerados se encuentran en el rango adecuado de temperatura. | | | |  |  | T: tomado en: | | |
| Los alimentos congelados se encuentran en el rango adecuado de temperatura. | | | |  |  |  | | |
| El hielo se manipula y se conserva de manera adecuada, protegido de la contaminación (máquina de hielo, iglú y cajón de hielo limpios) y con la pala en inmersión en sanitizante activo. | | | |  |  |  | | |
| Los alimentos y bebidas en exhibición y almacenamiento se encuentran protegidos. | | | |  |  |  | | |
| **SUBTOTAL** | | | | | | |  |  |  | | |
| **MANEJO DE RESIDUOS** | | | Clasificación de basuras: Orgánico: bolsa verde/beige, inorgánico: bolsa gris-negra, aprovechable:  bolsa blanca. | | | |  |  |  | | |
| Existe almacenamiento temporal de basuras adecuado, así como remoción de estas con frecuencia. | | | |  |  |  | | |
| Las canecas cuentan con tapas limpias, en buen estado y en funcionamiento. | | | |  |  |  | | |
| **SUBTOTAL** | | | | | | |  |  |  | | |
| **SANEAMIENTO** | | | No hay evidencia de plagas visibles (si se evidencia plagas seria 0 en el ítem) | | | |  |  |  | | |
| Se realiza control de plagas frecuente. Último (máx. 3 meses) | | | |  |  | Fecha: | | |
| Se utiliza agua potable para elaboración de bebidas y alimentos. Filtro de agua vigente y certificado de lavado de tanques vigente. | | | |  |  | Lavado de tanques:  Filtro MC: FV:  Pre filtro: FC: FV: | | |
| Se realiza plan de limpieza y desinfección de utensilios, superficies, equipos e instalaciones. | | | |  |  |  | | |
| Las neveras y congeladores se encuentran limpios en su parte interna y externa. | | | |  |  |  | | |
| Los paños de limpieza se encuentran limpios y en buen estado. (Blanco: Barra, Mesas: verde, Azul: Baños y patas de mesa). | | | |  |  |  | | |
| Atomizadores y dispensadores (jabón, desinfectante) rotulados, vigentes y abastecidos. | | | |  |  | Atomizador desinfectante:  FP:  FV: | | |
| Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes y desinfectantes) son los autorizados. | | | |  |  |  | | |
| Los detergentes y jabones se encuentran rotulados, vigentes y almacenados en un lugar  adecuado, alejados de trampa de grasa. | | | |  |  |  | | |
| Solución desinfectante vigente, en correcta dosificación y limpia, con utensilios en inmersión adecuados. | | | |  |  |  | | |
| Los implementos de limpieza (escobas, traperos, recogedores) se encuentran limpios y almacenados correctamente. | | | |  |  |  | | |
| Trampas de grasa limpias y en buen estado. | | | |  |  |  | | |
| **SUBTOTAL** | | | | | | |  |  |  | | |
| **PÁGINA 1 DE 2** | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALMACENAMIENTO** | | Los productos exhibidos se encuentran con fechas de vencimiento vigente y en buen estado sensorial | |  |  |  |
| Los productos preparados y/o empacados en exhibición se encuentran limpios, vigentes y  Rotulados. | |  |  |  |
| Los productos preparados y/o empacados en exhibición se encuentran rotulados  (salseros, saborizantes, chips, chantilly, pastelería, entre otros). | |  |  |  |
| Los productos almacenados en refrigeración, congelación, y bodega se encuentran con fechas de vencimiento vigentes. | |  |  |  |
| Los productos se encuentran frescos y vigentes | |  |  | Producto:  FE: FV: |
| Se realiza rotación PEPS. Verificar fechas de vencimiento y se evidencia producto almacenado en orden y listo para su rotación. | |  |  |  |
| Se evita la contaminación cruzada en las vitrinas, estantes de bodega y refrigeradores. | |  |  |  |
| **SUBTOTAL** | | | |  |  |  |
| **REGISTROS** | | Registros en cuadernillo de calidad, documentos sobre limpieza y desinfección al día, temperaturas, plan de saneamiento y registro de entradas y salidas de mercancía con su respectiva temperatura y control | |  |  |  |
| Copias de certificados de aptitud para manipular alimentos y certificados de manipulación de  alimentos. | |  |  |  |
| Cuentan con acta de visita de secretaria de salud (especificar fecha de visita y concepto). | |  |  | Última visita fecha:  concepto: |
| Planes de acción de las no conformidades por parte de pasadas auditorias, respuesta de quejas y reclamos por parte de clientes. | |  |  |  |
| Cumplimiento de acciones correctivas visita anterior (No deben de tener incidencias) | |  |  |  |
| **SUBTOTAL** | | | |  |  |  |
| **PUNTAJE MAXIMO** | | | |  | | CALIFICACIÓN: cumplimiento (2,4 o 1), cumplimiento  parcial (1, 2 o 0,5),  no cumplimiento (0) |
| **PUNTAJE OBTENIDO** | | | |  | |
| **NO APLICA** | | | |  | |
| **PUNTAJE TOTAL** | | | |  | | PUNTAJE TOTAL= PUNTAJE OBTENIDO X 100  PUNTAJE MAXIMO – (NO APLICA) |
| **OBSERVACION** | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| **Entregado:** | **Nombre** | STIVEN CEBALLOS CASTILLO | **Recibido por:** | **Nombre:** |  | |
| **Cargo:** | COORDINADOR DE PRODUCCIÓN | **Cargo:** |  | |
| **Revisado por:** | | | STIVEN CEBALLOS CASTILLO | | | |
| **PÁGINA 2 DE 2** | | | | | | |