***DIAGRAMA DE FLUJO ETAPAS DEL PROCESO***

**RECEPCIÓN**

**ENTREGA**

**PRODUCTO FINAL**

**PREPARACIÓN**

**TEMPERATURA AMBIEN**

**FRIO**

**ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ETAPA DE PROCESO** | **PCC**  **SI- NO** | | **Peligros** | | | | | | | **MEDIDAS**  **PREVENTIVAS** | **Acción correcta** | |
| **BIOLÓGICO** | | | **QUÍMICO** | | | **FÍSICO** |
| Esta ubicado en un lugar alejado de contaminación | si | |  |  | | | |  | |  |  | | |
| Cuando llega el producto es analizado | | si |  | |  | |  | | |  | |  | |
| El área de almacenamiento de encuentra limpio | | si |  | |  | |  | | |  | |  | |
| El área de elaboración se encuentra limpio | | si |  | |  | |  | | |  | |  | |
| Los utensilios están limpios y bien ubicados | | si |  | |  | |  | | |  | |  | |
| Posee ventilación adecuada | | si |  | |  | |  | | |  | |  | |
| Posee pisos sanos | | si |  | |  | |  | | |  | |  | |
| La iluminación es adecuada | | no |  | |  | | Poca luz al preparar alimentos puede presentarse un accidente | | |  | | Lámparas grandes | |
| Los operarios cumplen con las normas de higiene | | no |  | |  | | No traen uniforme | | |  | | Llevar el uniforme | |

**SUGERENCIAS:** ser más ordenados con los uniformes y con la buena presentación personal por que el restaurante de ante mano digo estaba muy bien y lo otro las lámparas ahí muy poquitas y puede ocurrir un accidente.