



AUDIT HIGIENE COCINA

CASTILLO FORESTAL
Vivian Paulina Argel Bohorquez

Puntaje
Obtenido:

78

Puntaje
Máximo aplicable:

82

Porcentaje
Final:

95%

DESTINATARIOS: OPERADOR COCINA, SOCIO, JEFATURA

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

1) Los pisos y paredes se evidencian limpios. La infraestructura está en buen estado, sin grietas u orificios. (1)

Comentario: Limpieza deficiente en rincones de pisos. Paredes con acumulación de grasa. Rincones con acumulación de residuos

Score: 1





2) Los techos, estanterías y estructuras elevadas se evidencian limpios y en buen estado. (1)

Comentario: Techos con presencia de polvo y telarañas

Score: 1



3) Las ventanas, puertas, lámparas, escaleras y estructuras auxiliares se encuentran limpias y en buen estado. (1)

Score: 2

4) Los sistemas de evacuación, trampas de grasa, rejillas, ventilación se encuentran en condiciones óptimas. (1)

Comentario: Trampa de grasa sucia. Se debe retirar residuos de forma diaria.

Score: 1



5) Los baños de personal se evidencian limpios y con lo necesario. Vestuarios en condiciones de higiene y operación. (1)

Score: 2

6) Los lavamanos se encuentran limpios, despejados, con jabón, toallas de papel y basureros limpios con bolsa y tapa. (3)

Score: 6

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

7) Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios se encuentran en buen estado y limpios. Tablas de picar bien usadas. (3)

Comentario: Se recomienda cambiar tabla de picar blanca de la línea.

Score: 6

8) Los productos químicos utilizados se encuentran rotulados, almacenados y se emplean de forma correcta. (1)

Score: 2

9) No se evidencia presencia de plagas, vectores o sus residuos. (3)

Score: 6

10) Contenedores de basura en buen estado, limpios y tapados. Residuos sólidos removidos del área de preparación. (1)

Score: 2

11) Las frutas y verduras se lavan y desinfectan de forma adecuada. (3)

Score: 6

PROCESOS Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN

12) Los equipos de conservación de alimentos se encuentran limpios, con lector de temperatura operativo. (3)

Score: 6

13) La campana se encuentra limpia (filtros y accesorios). Equipos de área caliente limpios. (1)

Comentario: Campana con acumulación de grasa y limpieza deficiente

Score: 1



PERSONAL MANIPULADOR

14) Los manipuladores tienen uniforme completo, limpio, emplean cofia, realizan cambio de zapatillas y/o desechables. (1)

Score: 2

15) Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte, no presentan accesorios (3)

Score: 6

16) Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario y de forma correcta. (1)

Score: 2

MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO

17) Materias primas conservadas adecuadamente. Se mantiene la cadena de frío y el proceso de descongelación ok. (3)

Score: 6

18) Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano. (3)

Score: 6

19) Los productos se encuentran rotulados e identificados. (3)

Score: 6



20) Los productos están empacados con materiales mantenidos en condiciones que eviten su contaminación. (1)

Score: 2

REGISTROS DE PROCESOS

21) Se evidencian los registros asociados a los procesos actualizados. (3)

Score: 6