



AUDIT HIGIENE SALON / BARRA

CASTILLO FORESTAL

Nicolas Samson

Puntaje
Obtenido:

47

Puntaje
Máximo aplicable:

48

Porcentaje
Final:

97%

DESTINATARIOS: OPERADOR SALON, OPERADOR BARRA, SOCIO, JEFATURA

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

1) Pisos, ventanas, techos y paredes se encuentran limpias y en buen estado. (1)

Comentario: Kgfiggkg

Score: 2



2) Las superficies de trabajo, estanterías y mesones se encuentran limpias y en buen estado (1)

Score: 1

3) Hay elementos para la higiene de manos: dispensador de papel y jabón operativos y limpios. (3)

Score: 6

4) Los equipos se encuentran limpios (refrigeradores, conservadoras, cafetera, juguera). (3)

Score: 6

5) Los productos frescos y congelados se encuentran debidamente rotulados e identificados. (3)

Score: 6

6) Los alimentos se encuentran debidamente almacenados, alizados y protegidos. (3)

Score: 6

7) Los productos químicos están debidamente rotulados y hay suficiente stock (1)

Score: 2

8) Basureros limpios, provistos de bolsa y con tapa. Sin exceder la capacidad máxima. (1)

Score: 2

9) Lavaplatos limpios por fuera y por dentro, Lavamanos limpio y despejado. (1)

Score: 2

10) Se observan adecuadas prácticas de manipulación e implementación de BPM. (3)

Score: 6

11) El hielo utilizado se fabrica con agua potable, y se manipula y almacena protegido contra la contaminación. (1)

Score: 2

12) Se llenan los registros asociados a limpieza de barra y toma de temperatura de equipos. (3)

Score: 6