

AUDITORIA SANITARIA

Local: EU Melipilla - Doggis

Auditor: Loreto Duran

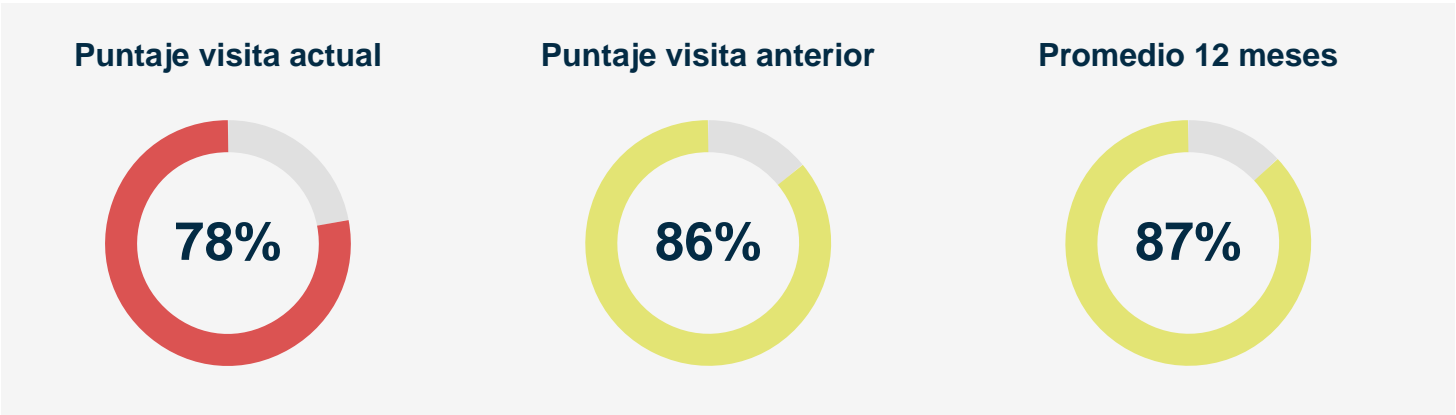


Fecha: 11/06/2025

Hora: 19:43

Información de Auditoría

Restaurante auditado	Doggis	Fecha de Auditoria	10/06/2025
Responsable del local	Maritza Tapia	Fecha de Auditoría anterior	07/05/2025
Puntaje Obtenido	111 de 142	Puntaje total	78%



N°	Descripción de objetivos	Nota	Progreso
1	HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL	100%	=
2	INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES	94%	+19%
3	EQUIPOS, MAQUINARIAS Y UTENSILIOS	50%	-25%
4	ALIMENTOS ELABORADOS/ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	86%	+22%
5	CONDICIONES CRITICAS	50%	-50%
6	BAÑOS DEL PERSONAL, PUBLICOS Y VESTIDORES	100%	=
7	DOCUMENTACION Y PLANILLAS DE REGISTRO	100%	=




Resumen de la visita:



Tenencia de producto vencido. Sigue mal olor en lavamopas, se está aplicando biodigestor.

1 - HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL




N° Audit	Descripción	Nota
1.1	Cuenta con uniforme limpio, en buen estado y completo	2
1.2	Utiliza protección en el cabello, mascarilla, guantes y EPP cuando corresponda	2
1.3	Cumple con correctos hábitos de higiene, lavado de manos, sin uso de joyas y otros	2






2 - INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

N° Audit	Descripción	Nota
2.1	<p>Cuenta con pisos, paredes, puertas y zócalos en buen estado y limpios.</p> <p>Comentario: Cerámico de piso, quebrado y trizado, sector mesón elaborado. Fragar, trozos cerámico de sector donde se ubican tambores de aceite.</p>	2
		
		
		
2.2	<p>Cielos ajustados, en buen estado y limpios. Luminarias con protección y funcionando.</p>	2
2.3	<p>Desagües y trampas de grasa limpios y en buen estado.</p> <p>Comentario: Mal olor en sector lava Mopa si bien se está agregando un biodigestor continúa el mal olor al interior ha cedido respecto a auditorías pasadas aplicar a diario.</p>	2
2.4	<p>Existencia de aire acondicionado, filtros de campana, extractores e inyectores limpios y funcionando</p>	2

N° Audit	Descripción	Nota
2.5	<p>Existe lavamanos exclusivos dotados de jabón y secado de manos</p> <p>Comentario: Falta toalla de papel en lavamanos de despacho. Llave con sarro en lavamanos de cocina, limpiar.</p> <div></div>	1
2.6	<p>Existe abastecimiento y disponibilidad de agua fría y caliente</p>	2

3 - EQUIPOS, MAQUINARIAS Y UTENSILIOS


N° Audit	Descripción	Nota
3.1	<p>Equipos cuentan con visor de temperatura, se encuentran refrigeradores entre 0°C y 5°C y congeladores a -18°C, limpios y en buen estado.*</p> <p>Comentario: Equipos de frío se cocina con material de puertas deteriorado, solucionar. Además limpiar rincones de este. Limpiar máquina de hielo con sarro. Equipo de frío para helados con 10° C, revsi</p> <div></div>	0

N° Audit	Descripción	Nota
3.2	Equipos de calor, Maquinarias, Mesones y Utensilios en buen estado y limpios*	0
	Comentario: Limpiar mesón de despacho, con polvo y residuos. Limpiar carro para box de bebidas, sucio. Mejorar desengrasado de freidora. Limpiar reverso de mantenedor de Línea de despacho. Tabla de sector de despacho rayada, ver mejora o cambio.	
		
		
		
		
		
3.3	Basureros limpios, con bolsa, con tapa y en número suficiente*	2
3.4	Existe productos de limpieza y sanitización industriales, e implementos de manipulación y seguridad, y en buen estado*	2


4 - ALIMENTOS ELABORADOS/ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

N° Audit	Descripción	Nota
4.1	Correcto almacenaje de Materias primas y aplica uso de FIFO	2
4.2	Alimentos refrigerados están entre 0°C a 5°C, congelados a -18°C y cocidos a 65°C o más.	2
4.3	Existe manejo de procesos de Cocción, Recalentamiento y/o Enfriamiento	2
4.4	No existe riesgo de contaminación en almacenaje y preparación	2
4.5	Bodegas y repisas limpias, ordenadas y sin alimentos a ras de piso. Pasillos despejados	2
4.6	Productos de merma y Producto químicos correctamente rotulados y separados.	2
4.7	<p>Alimentos están protegidos, rotulados y con características normales.</p> <p>Comentario: Se observan algunos tomates con hongos. Vienesas con pérdida de vacío y coloración distinta, se indica revisar y si es necesario eliminar.</p> <div></div>	0

5 - CONDICIONES CRITICAS

N° Audit	Descripción	Nota
5.1	<p>Existe presencia de productos vencidos o en mal estado en uso y/o expendio, o existe condición crítica de riesgo inminente para la salud*</p> <p>Comentario: Tenencia de mil hojas vencido el 04-06-25</p> 	1

6 - BAÑOS DEL PERSONAL, PUBLICOS Y VESTIDORES

N° Audit	Descripción	Nota
6.1	Lavamanos cuentan con agua caliente/fria, jabón y sistema de secado de manos e higiénico	2
6.2	Los baños de personal (y públicos) están limpios, ordenados y artefactos en buen estado Articulos Personales se mantienen en casilleros, ordenados y limpios. Comentario: No cuentan con lugar para artículos personales	2
6.3		2

7 - DOCUMENTACION Y PLANILLAS DE REGISTRO

N° Audit	Descripción	Nota
7.1	Resolución Sanitaria, Manual BPM, Carpeta documentación calidad e inocuidad	2
7.2	Registro de Materias primas, Temperaturas, Manipuladores, Programa de higiene y otros.	2
7.3	Certificado Control de Plagas al día Comentario: 03-06-25	2
7.4	Comprobante de Retiro de aceite Comentario: 06-06-25	2
7.5	Certificado limpieza de ductos al día Comentario: Mayo 2025	2
7.6	Extintores instalados, despejados, señalizados y con mantención al día	2
7.7	¿Cuenta con gestión ambiental y de residuos?	2