

AUDITORIA SANITARIA

Local: EU Melipilla - Pop Corn Cine

Auditor: Rosa Jara



Fecha: 13/06/2025

Hora: 01:23

Información de Auditoría

Restaurante auditado	Pop Corn Cine	Fecha de Auditoria	09/06/2025
Responsable del local	Evelyn Gonzalez	Fecha de Auditoría anterior	07/05/2025
Puntaje Obtenido	114 de 130	Puntaje total	88%







N°	Descripción de objetivos	Nota	Progreso
1	HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL	100%	=
2	INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES	75%	+19%
3	EQUIPOS, MAQUINARIAS Y UTENSILIOS	75%	=
4	ALIMENTOS ELABORADOS/ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	86%	-14%
5	CONDICIONES CRITICAS	100%	=
6	BAÑOS DEL PERSONAL, PUBLICOS Y VESTIDORES	100%	=
7	DOCUMENTACION Y PLANILLAS DE REGISTRO	90%	-10%

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: Reparar pisos en sectores con demarcación por existir cerámicos de bordes con desgaste y deterioro importante</p> <div></div>	0
2.2	<p>Cielos ajustados, en buen estado y limpios. Luminarias con protección y funcionando.</p> <p>Comentario: Controlar cielo con manchas de grasa en sector producción, ver cambio o pintar</p> <div></div>	2
2.3	<p>Desagües y trampas de grasa limpios y en buen estado.</p>	2

N° Audit	Descripción	Nota
2.4	Existencia de aire acondicionado, filtros de campana, extractores e inyectores limpios y funcionando	2
2.5	Existe lavamanos exclusivos dotados de jabón y secado de manos	2
2.6	Existe abastecimiento y disponibilidad de agua fría y caliente	2

3 - EQUIPOS, MAQUINARIAS Y UTENSILIOS

N° Audit	Descripción	Nota
3.1	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.*	2
3.2	<p>Equipos de calor, Maquinarias, Mesones y Utensilios en buen estado y limpios*</p> <p>Comentario: Reparar muebles con madera expuesta en bordes, esto se repite en varios muebles del local</p> 	0
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	<div>No existe riesgo de contaminación en almacenaje y preparación</div> <div>Comentario: Jarabes de bebidas recepcionadas de piso, controlar</div> <div></div>	0
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	Alimentos están protegidos, rotulados y con características normales.	2

5 - CONDICIONES CRITICAS

N° Audit	Descripción	Nota
5.1	Existe presencia de productos vencidos o en mal estado en uso y/o expendio, o existe condición crítica de riesgo inminente para la salud*	2

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	N/A
6.2	Los baños de personal (y públicos) están limpios, ordenados y artefactos en buen estado	N/A
6.3	Articulos Personales se mantienen en casilleros, ordenados y limpios.	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. Comentario: No discontinuar registros de elaboración ya que se encuentran atrasados	1
7.3	Certificado Control de Plagas al día Comentario: 03/06/25	2
7.4	Comprobante de Retiro de aceite	N/A
7.5	Certificado limpieza de ductos al día	N/A
7.6	Extintores instalados, despejados, señalizados y con mantención al día	2
7.7	¿Cuenta con gestión ambiental y de residuos?	2