Código de la dependencia.

Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Programa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre del proveedor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

La calificación correspondiente a **DOS (2)** se dará cuando se cumpla totalmente con el aspecto descrito; **UNO (1)** cuando este sea cumplido parcialmente; y **CERO (0)** cuando no la cumpla; **NA** cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y **NO** cuando el aspecto no sea observable.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **ASPECTOS A VERIFICAR** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 1. | **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** |
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en un lugar libre de humedad. |  |  |
| 1.2 | El establecimiento está alejado del lugar de recolección de basura del municipio. |  |  |
| 1.3 | La construcción está diseñada en condiciones aptas de higiene. |  |  |
| 1.4 | Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público, separado por género y debidamente dotados (toallas, jabón, papel de baño) en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alientos).  |  |  |
| 1.5 | Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas. Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno. |  |  |
| 1.6 | El establecimiento es independiente de la vivienda. |  |  |
| 1.7 | Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas |  |  |
| 2. | **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 2.1 | El agua que utiliza es potable y apta para el consumo humano. |  |  |
| 2.2 | El tanque de almacenamiento de agua está protegido, se limpia y desinfecta periódicamente. |  |  |
| 2.3 | Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados los recipientes para la recolección de basuras, dotados de bolsa plástica interior y tapa. Se les hace mantenimiento diario y correcto manejo. |  |  |
| 3. | **CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 3.1 | Las paredes y techos son lisos, de fácil limpieza, y no presentan acumulación de suciedad. |  |  |
| 3.2 | No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos. |  |  |
| 3.3 | El establecimiento cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). |  |  |
| 3.4 | Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran en el lugar adecuado debidamente identificado. |  |  |
| 4. | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 4.1 | La indumentaria y las superficies que tienen contacto con los alimentos se encuentran en condiciones adecuadas. (Fabricados con materiales inertes, no tóxicos y no presentan deterioro y/o roturas. |  |  |
| 4.2 | Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos). |  |  |
| 5. | **CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 5.1 | El lugar de almacenamiento de los alimentos es adecuado. |  |  |
| 5.2 | El lavado de los alimentos (carne, verduras, hortalizas y productos) se realiza con agua potable, antes de la preparación. |  |  |
| 5.3 | Se realiza la adecuada limpieza de los recipientes usados para el almacenamiento de los alimentos. |  |  |
| 6. | **ASPECTOS A VERIFICAR** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 6.1 | Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón). |  |  |
| 6.2 | Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen durante las 24 horas siguientes, son desechados. |  |  |
| 7. | **PERSONAL MANIPULADOR** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 7.1 | El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos. |  |  |
| 7.2 | Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado, poseen gorros y los utilizan cubriendo la totalidad del cabello. |  |  |
| 7.3 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortadas y sin esmalte. |  |  |
| 7.4 | No se observa ningún manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan laceraciones ni vendajes. |  |  |
| 7.5 | El establecimiento dispone de una persona exclusivamente dedicada a recibir el dinero. |  |  |
| 7.6 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad. |  |  |
| 8. | **SALUD OCUPACIONAL** | **CALIFICACIÓN****0-1-2** | **OBSERVACIONES** |
| 8.1 | Existen extintores de incendios cargados debidamente, debidamente señalizados y con fecha vigente de carga. |  |  |
| 8.2 | Existe botiquín de primeros auxilios con los implementos necesarios para su uso en caso de ser necesario.  |  |  |

**SUGERENCIAS Y/O OBSERVACIONES DEL EVALUADOR**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONCEPTO:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**PROFESIONAL QUE EVALUÓ:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SEGUNDA VISITA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PROFESIONAL QUE EVALUÓ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**



Código serie documental (Ver tabla de retención documental).