

Nombre del Suplidor/Local: _____
 Dirección: _____
 Teléfono: _____
 Fecha: _____

Factores a Evaluar		Ponderación			
		Deficiente 1	Aceptable 2	Bueno 3	Total
a	Almacén				
a.1	- Hay un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos (Separación por tipo de alimentos).				
a.2	- El almacén está en buen estado, organizado y limpio				
a.3	- Los empaques de los productos se encuentran íntegros, sin aberturas, roturas o abolladuras?				
b	Cuarto frío y neveras				
b.1	- Los cuartos fríos y/o las neveras estan en buen estado y limpias				
b.2	- No hay mal olor en los cuartos fríos y/o neveras				
b.3	- Las puertas de los cuartos fríos y neveras funcionan adecuadamente				
b.4	- Hay planta de energía eléctrica que permite que los cuartos fríos y neveras se mantengan siempre funcionando				
b.5	- Los alimentos son colocados de forma que evite la contaminación cruzada.				
b.6	- Las temperaturas de los cuartos fríos y/o neveras son mantenidas dentro de los rangos permitidos				
c	Cocina				
c.1	- Las cocinas están en buen estado y limpias (techos, pisos y paredes).				
c.2	Los utensilios de cocina se encuentran limpios y en buen estado				
c.3	- Los alimentos listos para comer (sándwich, ensaladas, etc.) son preparados en áreas distintas de las carnes crudas (pescado, res, pollo, etc.).				
c.4	- Es utilizada agua tratada o filtrada para la preparación de los alimentos.				
c.5	- Es utilizado un desinfectante para el lavado de los vegetales.				
c.6	- El proceso de limpiar - desinfectar los utensilios es adecuado.				
d	Colaboradores (personal)				
d.1	- Los empleados utilizan protectores para cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria <i>- Los empleados utilizan uniformes y calzados, y estos se observaron limpios y adecuados.</i>				
d.2					
d.3	- Los empleados han recibido capacitaciones sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos (Solicitar Evidencia).				
d.4	- Se realizan pruebas periódicas de laboratorio para los colaboradores que manipulan alimentos.				
e	Basura				
e.1	- Son utilizados zafacones con tapas y con fundas plásticas.				
e.2	- El depósito de basura se encuentra ubicado fuera (alejado) de los almacenes y de las cocinas.				
f	Despacho de alimentos hacia el comedor de la empresa				
f.1	- Los vehículos de entrega están en buenas condiciones y limpios.				
f.2	- Las temperaturas de los alimentos fríos y calientes se mantienen fuera de la zona de temperatura de peligro en la espera a ser transportadas y durante el transporte.				
f.3	- Son utilizados recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la empresa.				
g	Control de plagas				
g.1	- No se observan moscas o cualquier otra plaga en las áreas de almacén o cocinas.				
g.2	- Existe un programa de control de plagas y se realizan fumigaciones periódicas. (Solicitar la evidencia del cronograma de plagas, MSDS del producto utilizado).				

Observaciones:

Firma del Evaluador:

Firma del Representante del Establecimiento: