



Guía de Autoevaluación para la obtención de Distintivo Manejo Higiénico de los Alimentos en Establecimientos fijos de servicios de alimentos y bebidas

Instrucciones: Marca con una "X" la respuesta correcta según lo observado.

Preguntas	Cumple	No cumple
1.-¿La ubicación, diseño y materiales del establecimiento, son de material adecuado, es decir, no favorecen la contaminación de materias primas, alimentos y bebidas?		
2.-¿Los equipos y utensilios que entran en contacto directo con materias primas, alimentos y bebidas, cuentan con un diseño y material que permite su fácil lavado, evitando así la acumulación de residuos de éstos?		
3.- ¿Cuenta con programa de limpieza y desinfección para instalaciones, equipo y utensilios, y se llevan a cabo en todos los procesos de preparación y servicios de alimentos?		
4.- ¿Los detergentes y productos de limpieza utilizados son almacenados en un lugar separados del área de cocina?		
5.- ¿Las cisternas, tinacos o cualquier otro contenedor para almacenar el agua que se utiliza en la preparación de alimentos, se encuentran protegidos para evitar la contaminación, son lavados y desinfectados de manera periódica?		
6.- ¿Se utiliza agua potable para la preparación, para el lavado de equipo, instalaciones y utensilios?		
7.- ¿El agua que utiliza es clorada periódicamente?		
8.- ¿Cuenta con control de proveedores y se establecen criterios de aceptación para la recepción de materias primas?		
9.- ¿Se miden las temperaturas de las materias primas a la entrada y/o se revisan las condiciones de entrega (refrigerados, congelados, temperatura ambiente) según sea el caso?*		
11.- ¿En todas las áreas de almacenamiento (seco, refrigerados, congelados) se lleva a cabo el sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS)?		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.



Preguntas	Cumple	No cumple
12.- ¿El personal que labora en la preparación de alimentos y bebidas lleva a cabo buenas prácticas de higiene personal y existen señalamientos? Ejemplo: no comer en áreas de preparación de alimentos, no fumar, no escupir, no masticar chicle.		
13.- ¿Se lleva a cabo un control de salud del personal para evitar que labore con signos de enfermedad como tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales?		
14.- ¿Todo el personal del área de preparación y servicio de alimentos tiene uñas limpias, recortadas al ras y libres de esmalte o similar?		
15.- ¿El personal no porta alhajas, joyas, adornos, etc.?		
16.- ¿El personal conoce la técnica de lavados de manos y la realiza?		
17.- ¿Se cuenta con estación de lavado de manos y ésta tiene los insumos necesarios? (agua potable, jabón, toalla, secador eléctrico o sanitas, bote con tapa)		
18.- ¿El personal involucrado en la preparación de alimentos utiliza uniforme limpio, cubrepelo, cubreboca y demás equipo requerido durante sus actividades?		
19.- ¿Todo el personal involucrado en la preparación de alimentos y bebidas cuenta con capacitación en materia de buenas prácticas de higiene?		
20.- ¿Durante la preparación de los alimentos y bebidas no se observa que exista contaminación cruzada? (tablas de picar, trapos de limpieza, cuchillos, mesas de trabajo, etc.)		
21.- ¿Durante la preparación de alimentos se garantiza que la temperatura mínima de cocción, recalentamiento, y almacenamiento sea la adecuada? Cocción mayor a 70°C, recalentamiento mayor a 75° y en barra caliente (servicio de bufete) mayor a 60°.		
22.- ¿Se mantiene una adecuada temperatura para la conservación de las materias primas y/o productos de acuerdo a sus requerimientos? (temperatura de refrigeración menor a 7°C, de congelación menor a 0°C)		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.



Preguntas	Cumple	No cumple
23.- ¿La descongelación de los alimentos se lleva en refrigeración o como parte de la preparación directamente a cocción sin pasar por temperatura ambiente?		
24.- ¿Se garantiza que el agua y hielo son aptos (purificados) para consumo humano?		
25.- ¿Se lleva a cabo el lavado y desinfección de frutas y vegetales utilizando desinfectantes en tiempo y concentración necesaria conforme a instrucciones del fabricante a fin de reducir su contaminación?		
26.- ¿Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición, permanecen cubiertos y a la temperatura adecuada?		
27.- ¿Los productos que no cumplen con especificaciones, son identificados y separados del resto de los alimentos?		
28.- ¿El lavado de loza y cubiertos se realiza con agua potable, jabón, se secan con trapos limpios o al aire y son almacenados de manera que no estén expuestos al ambiente?		
29.- ¿Durante la evaluación no se observa fauna nociva y existe un programa de control para la misma?		
30.- ¿En las áreas de preparación de los alimentos y bebidas, los residuos se almacenan en recipientes identificados, tapados y son retirados periódicamente para evitar su acumulación en las áreas de proceso?		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.