



1. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.	●	●	
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.	●	●	
c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.	●	●	
d) Focos y fuentes de luz con protección	●	●	
e) Bascula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. se desinfecta antes y después de su uso	●	●	NA
f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente	●	●	
g) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación de agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento Se limpia y desinfecta antes de su uso	●	●	
h) La entrega de producto se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a la características organolépticas establecidas en la sección 5.8	●	●	
i) *Verifican las temperaturas para casa producto (llevan registro): Refrigeración máxima a 4°C / Congelación a -18°C o inferior	●	●	
j) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso	●	●	
k) el área del vehículo del proveedor que esta en contacto con los alimentos se mantiene limpia	●	●	
l) Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o Re congelación	●	●	
m) Los productos perecederos que se reciban enhielados, no están al contacto directo con el hielo	●	●	
n) Instalaciones de plomería y ductos sin reflujos, ni fugas e identificadas	●	●	
o) El personal cuenta con facilidades para lavarse las manos	●	●	
p) Registro de recepción de productos a través de fechas, proveedor y los especificado en la sección 5.8	●	●	
	9	6	1
Área de oportunidad para la recepción de Alimentos	Requerimientos		
en la nueva actualización de la norma no seña aquí debemos de tener la facilidad de lavado de manos es necesario la instalación para esta área y aprovechar para el almacenista			



Observaciones de la Norma	CUMPLE				Total
	SI	NO	P	PC	
1. Recepción De Alimentos	9	6	15	1	15
2. Almacenamiento	8	5	13	1	13
3. Manejo De Productos Químicos	1	2	3	1	3
4.1 Refrigeradores	1	7	8	2	8
4.2 Cámaras De Refrigeración	1	12	13	2	13
5.1 Congeladores	1	5	6	2	6
5.2 Cámaras De Congelación	1	6	7	2	7
6. Área De Cocina Y Bar	13	15	28	5	28
7. Preparación De Alimentos	1	5	6	6	6
8. Área De Servicio	8	3	11	3	11
9. Agua Y Hielo	8	1	9	0	9
10. Servicios Sanitarios Para Empleados	1	3	4	0	4
11. Manejo De La Basura	1	2	3	0	3
12. Control De Plagas	2	1	3	1	3
13. Personal	8	1	9	1	9
<b>puntos verificados</b>	<b>64</b>	<b>74</b>	<b>138</b>	<b>27</b>	<b>138</b>
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>138</b>			

**27** Puntos Críticos

**111** Puntos No Críticos

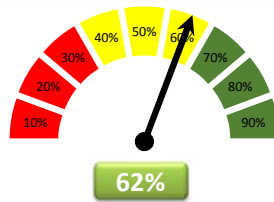
**138** Total de Puntos

del total de 153 puntos de la Norma

1. Recepción De Alimentos



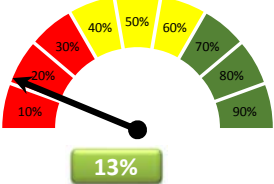
2. Almacenamiento



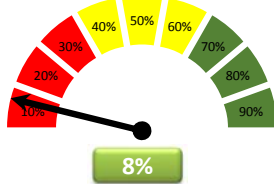
3. Manejo De Productos



4.1 Refrigeradores



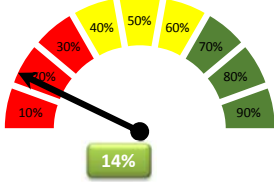
4.2 Cámaras De Refrigeración



5.1 Congeladores



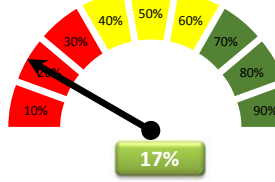
5.2 Cámaras De Congelación



6. Área De Cocina Y Bar



7. Preparación De Alimentos



8. Área De Servicio



9. Agua Y Hielo



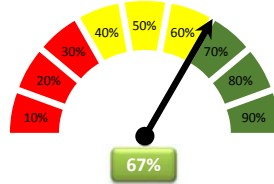
10. Servicios Sanitarios Para



11. Manejo De La Basura



12. Control De Plagas



13. Personal

