

**Vigente desde
Enero 2017**
**SERVICIO DE CAFETERÍA POSTGRADO UPB
LA PAZ**

Pagina 1 de 2

Nombre del Personal	Cargo	Carnet Sanitario		Vigente hasta:
		SI	NO	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Controles	SI	NO	Último control	Observaciones
Fumigaciones				
Análisis físico químico y microbiológico del agua				
Control de vectores (Ratones)				

Cocina	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Limpieza general						
Estantes						
Mostradores						
Hornillas						
Vajilla						

Comedor Estudiantes	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Limpieza general						
Mesas						
Sillas						
Piso						

Basureros	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones

Stock Alimentos	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Refrescos						
Conservas						
Carnes						
Verduras						
Legumbres						

Limpieza lugar de trabajo	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Área de Materia Prima						
Área de Procesos						
Área de Servido						

Ventanas y Puertas de Vidrio	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Limpieza general						
Marcos de ventana						

Riesgos de Contaminación Microbiana	SI	NO	Observaciones
Recursos Humanos: Manipulación			
Enfermedades respiratorias y de la garganta			
Lesiones permanentes de piel			
Enfermedades diarreicas			
Higiene:			
Baño diario			
Afeitada(hombres)			
Uñas cortas y limpias, sin esmalte			
Cabellos cortos o recogidos limpios			
Lavado de manos			
Uniforme:			
Uso de uniforme completo			
Gorro que cubra todo el cabello			
Delantal			
Zapatos cerrados			

Se utilizan soluciones desinfectantes en lavado de:	SI	NO	Observaciones
Manos			
Vajilla , menaje y equipos			
Pisos, trapeadores, secadores			
Frutas			
Eliminación de desechos:			
Aislados del procesamiento de alimentos			
Suficientes en cantidad y capacidad			
Permanecen tapados			
Se recogen diariamente basura y desperdicios			

Riesgos de proliferación Microbiana	SI	NO	Observaciones
Temperatura de Almacenamiento			
Temperatura de refrigeración 3-7 °C			
Temperatura de congelación -18°C			
Alimentos semiperecederos a 23°C o menos			
Almacenamiento			
Se utiliza agua fría, agitación o hielo, que no toque el alimento			
Envases para alimenetos, libres del suelo			
Recipientes limpios			
Se rechazan alimentos enlatados en mal estado (abollados, hinchados, fugas,			
Manipulación:			
Manipular alimentos sin relojes ni anillos			
Secarse las manos al aire libre o toallas desechables			
Tomar pocillos, platos y vasos por la base			
Tomar los cubiertos por el mango			
Abastecimiento de Agua:			
Agua tratada para refrescos y jugos			

Planta Física:			
Servicio de alimentación:	SI	NO	Observaciones
Presencia de focos de insalubridad			
Estado de pisos y paredes en buenas condiciones			

Material de Limpieza	Existente	Inexistente	Estado	Observaciones
Toalla/papel toalla en dispenser				
Jabón liquido en dispenser				
Área para guardado de Material de Limpieza (escobas, trapeadores, etc.)				