

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

Limpeza kiosco	Excelente	Bueno	Regular	Deficiente	Malo	Observaciones
Limpeza General						
Estante						
Mostrador						
Hornillas						
Vajilla						
Limpeza área externa						
Limpeza General ambiente						
Limpeza Mesas						
Limpeza Sillas						
Limpeza Piso						
Stock Alimentos						
Refrescos						
Conservas						
Carnes						
Verduras						
Legumbres						
Limpeza lugar de trabajo						
Área de Materia Prima						
Área de Procesos						
Área de Servido						

Riesgos de Contaminacion Microbiana	SI	NO	Observaciones
Recursos Humanos: Manipulacion			
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:			
Manos			
Vajilla , menaje y equipos			
Pisos, trapeadores, secadores			
Frutas			

**FORMULARIO DE EVALUACIÓN PROVEEDORES**

Código:

Versión:

Fecha:

Vigente desde
Enero 2017

SERVICIO DE KIOSCO CAMPUS UPB CBBA

Página 2 de 2

Eliminación de desechos:	SI	NO	Observaciones
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 alimentos, 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			
Desinfección:			
De utensilios			
Frutas y Vegetales			
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 líquido en dispenser				
Área para guardado de Material de limpieza (escobas, trapeadores, etc.)				