

LISTA DE CHEQUEO						
INFORMACIÓN GENERAL						
CIUDAD:			FECHA:	LISTA DE CHEQUEO Nro.		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO			Puesto fijo	Puesto móvil		
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO						
NOMBRE:						
DIRECCIÓN (UBICACIÓN):						
TIPO DE VENTA:						
NUMERO DE TRABAJADORES:						
NOMBRE DEL PROPIETARIO:						
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:						
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:						
EVALUACIÓN						
Cumple (C)			Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
No Cumple (NC)			Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
No Aplica (NA)			Marque con una X cuando no aplique ninguno de los requisitos a evaluar			
CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS						
1. LOCALIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES						
CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	VARIABLES	C	NC	NA	OBSERVACIONES
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	1.1 Localización y alrededores	Sitio seco no inundable				
		Alejado de focos de insalubridad				
		Adecuadas condiciones de alrededores				
	1.2 Estructura física y condiciones de mantenimiento	El puesto de preparación es sólido, resistente y se encuentra en buen estado				
		Impide la entrada de lluvia y otros contaminantes				
		Adecuada condición locativa de mantenimiento y limpieza				
1.3 Acceso a servicio sanitario	Localizado cerca a un sitio en el que se presta el servicio sanitario al personal manipulador - vendedor (acceso a baños, lavamanos).					
2. SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS	2.1 Equipos y utensilios	Dispone de nevera y/o congelador (equipo de frío) para la conservación de alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse a bajas temperaturas.				
		Los utensilios se encuentran en buen estado y no presentan agujeros, ranuras o superficie en relieve permitiendo su limpieza y desinfección.				
	2.2 Superficies de contacto con el alimento	Las superficies de trabajo, superficies de los equipos y utensilios son de acabado liso, no poroso, no absorbente y permiten adecuada limpieza y desinfección.				
3. PERSONAL MANIPULADOR	3.1 Estado de salud y reconocimiento medico	No evidencia síntomas de enfermedades susceptibles de transmitirse por los alimentos ni afecciones en la piel que puedan contaminar los alimentos.				
	3.2 Presentación personal y prácticas higiénicas	Presenta adecuada higiene personal e indumentaria de trabajo limpia, en buen estado de conservación y apropiada Se evidencia que el personal cumple las buenas prácticas higiénicas				
	3.3 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos	El desempeño del personal y la condición sanitaria del puesto de venta evidencian la competencia de los manipuladores y efectividad de la capacitación impartida.				
4. REQUISITOS DE PREPARACIÓN, SERVIDO, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS	4.1 Manejo, conservación almacenamiento y venta de productos	Los ingredientes, materias primas, insumos, alimentos y bebidas no presentan signos de alteración ni de descomposición (fecha de vencimiento)				
		Aquellos que requieren almacenamiento en frío se encuentran en nevera o en recipientes isotérmicos con geles refrigerantes				
		Se almacenan separando las carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca, así como los productos crudos de los cocidos.				
		El manejo y almacenamiento de productos químicos (productos de limpieza/insecticidas) en el puesto de venta se realiza tomando las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos, materias primas e insumos; las sustancias se encuentran debidamente identificadas.				
4.2 Operaciones de preparación y servicio de alimentos	Las hortalizas, frutas que se consumen crudas y la materia prima que lo requiere y se utilice para la preparación de alimentos son sometidas a lavado con agua potable.					
	El servicio de los alimentos se realiza con utensilios (pinzas, cucharas, etc.)					
	Se utilizan elementos desechables (de un solo uso) para servir los alimentos para su consumo y estos elementos son descartados una vez se utilizan.					
5. HIGIENE AMBIENTAL Y SANITARIA	5.1 Suministro, utilización y manejo del agua potable.	Cuenta con suministro de agua potable, de preferencia corriente o en su defecto con depósito de agua potable				
		El depósito de agua potable (si hay) está elaborado con materiales sanitarios, en buenas condiciones de mantenimiento, se ubica sobre una superficie evitando el contacto directo con el piso o suelo.				
	5.2 Residuos líquidos	La evacuación de las aguas residuales del puesto de preparación y/o venta se realiza en la red de alcantarillado u otro sistema equivalente diseñado para este propósito				
		A falta de conexión al alcantarillado, las aguas residuales se recolectan en recipientes adecuados con tapa y se eliminan frecuentemente y de modo higiénico en el desagüe más próximo al puesto de preparación y/o venta				
		El sistema de evacuación de aguas residuales utilizado por el puesto de preparación y/o venta se utiliza adecuadamente (las grasas y los sólidos son separados antes de arrojar las aguas servidas).				
	5.3 Residuos sólidos	Existen recipientes o canecas para recolectar las basuras del puesto de venta y de los consumidores				
Las basuras o desperdicios orgánicos que arrojan lixiviados se almacenan en bolsas y recipientes herméticos impidiendo que los lixiviados se depositen en el piso del puesto de preparación y venta o en sus alrededores.						
5.4 Control de plagas	No se evidencia presencia ni signos de contaminación por plagas o daños ocasionados por éstas.					
5.5 Limpieza y desinfección	Las características del puesto de preparación y/o venta facilitan las operaciones de limpieza y desinfección					
	Se evidencia el uso de agentes de limpieza y desinfección, las sustancias utilizadas para la actividad están rotuladas y separadas de los alimentos y materias primas.					
	Los elementos de limpieza (traperos, escobas, baldes etc.) se evidencian limpios y se almacenan lejos de la zona de preparación de alimentos					