

### LISTA DE VERIFICACIÓN

#### 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 o fuentes de luz con protección.			
e) Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.			
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 del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
h) La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas en el inciso 5.8			
i) <b>*Verifican las temperaturas para cada producto (llevan registros): Refrigerados máximo a 4°C / Congelados a -18°C o inferior.</b>			
j) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.			
k) El área del vehículo del proveedor que está en contacto con los alimentos se mantiene limpia.			
l) Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o recongelación.			
m) Los productos perecederos que se reciban enhielados, no están en contacto directo con el hielo.			

OBSERVACIONES:

NORMEX



**2. ALMACENAMIENTO**

		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)	Cuenta con ventilación. En caso de ser natural cuenta con mallas de protección en buen estado.			
e)	Focos o fuentes de luz con protección.			
f)	Sin materias primas, alimentos o recipientes colocados sobre el piso.			
g)	Anaqueles de superficie inerte, limpios y en buen estado.			
h)	<b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
i)	Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.			
j)	Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión.			
k)	Alimentos sin presencia o rastros de plaga o mohos.			
l)	Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica e identificada.			

OBSERVACIONES:

**3. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	Área limpia, seca y en orden.			
b)	<b>*Plaguicidas identificados, en su envase original y almacenados bajo llave.</b>			
c)	Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.			
d)	1. Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados. 2. Control estricto en la distribución y uso de los mismos. 3. Indicar su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión. 4. Mostrar hojas de seguridad y fichas técnicas.			

OBSERVACIONES:

#### 4. REFRIGERACIÓN

##### 4.1 Refrigeradores

	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) <b>*Temperatura interna de los alimentos máximo a 4°C.</b>			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Equipo limpio y en buen estado. (puertas, empaques, anaqueles y componentes)			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f) <b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador.			
h) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
i) Registros de temperaturas de la unidad.			
j) Los focos o fuentes de luz cuentan con protección o son de material que impida astillamiento.			

OBSERVACIONES:

##### 4.2 Cámaras de refrigeración

	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) <b>*Temperatura interna de los alimentos máximo a 4°C.</b>			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
e) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
f) Focos o fuentes de luz con protección.			
g) Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.			



h)	Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.			
i)	<b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
j)	Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
k)	Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.			
l)	Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
m)	En caso de tener producto alimenticio rechazado debe estar claramente identificado como tal y separado del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello una área específica, eliminándose lo antes posible.			
n)	Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
o)	Registros de temperaturas de las unidades.			

OBSERVACIONES:

## 5. CONGELACIÓN

### 5.1 Congeladores

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	<b>*Temperaturas de los alimentos a -18°C o inferior.</b>			
b)	Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c)	Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d)	Equipo limpio y en buen estado.			
e)	Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f)	<b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
g)	Alimentos crudos colocados en la parte inferior del congelador.			
h)	De ser un congelador horizontal : Orden y acomodo de los alimentos.			
i)	Registros de temperaturas de los alimentos.			
j)	Registros de temperaturas de la unidad.			

OBSERVACIONES:

## 5.2 Cámaras de congelación

	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) <b>*Temperaturas de los alimentos a -18°C o inferior.</b>			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando en buen estado.			
d) Sin alimentos ni recipientes colocados directamente sobre el piso.			
e) <b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
f) Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
g) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
h) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
i) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
j) Focos o fuentes de luz con protección.			
k) Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.			
l) Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.			
m) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica e identificada.			
n) Registros de temperaturas de los alimentos.			
o) Registros de temperaturas de la unidad.			

OBSERVACIONES:

## 6. ÁREA DE COCINA Y BAR

	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) Focos y fuentes de luz con protección.			
d) <b>*Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarmen, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada. (Ver punto 2 del apéndice normativo).</b>			



e)	Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.			
f)	Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.			
g)	En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.			
h)	Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.			
i)	Instalaciones exclusivas para el lavado de artículos de limpieza.			
j)	<p><b>Lavado de manos:</b></p> <p>1. *En cocinas y áreas de preparación de alimentos cuentan por lo menos con una estación exclusiva para el lavado de manos. Está equipada con agua, jabón antibacterial líquido, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. En caso de usar toallas desechables cuenta con un bote para basura con bolsa de plástico y cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura.</p> <p>2) En el bar se cuenta con las facilidades para lavarse y desinfectarse las manos.</p>			
k)	*Tablas para picar, de acuerdo al Apéndice Normativo.			
l)	Solo se emplean utensilios de superficie inerte.			
m)	*Las tablas cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso.			
n)	Utilizan trapos exclusivos para limpieza de mesas, superficies de trabajo e instalaciones.			
o)	*Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.			
p)	Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.			
q)	Almacenan utensilios en un área específica y limpia.			
r)	Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.			
s)	El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5			
t)	Lavan y desinfectan utensilios.			
u)	Las temperaturas de la máquina lavalozas son las especificadas por el fabricante y/o del proveedor de productos químicos.			
v)	Escamochan y enjuagan los utensilios antes de introducirlos a la máquina.			
w)	La carga de utensilios es adecuada a la capacidad de la máquina.			
x)	El sistema de secado de utensilios se realiza como lo indican los puntos 5.7.9.5			
y)	Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no están en uso continuo.			
z)	Realizan la limpieza conforme al programa establecido.			

OBSERVACIONES:

7. **PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	*Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.			
b)	*Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de: 1. Refrigeración. 2. Horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento. 3. Como parte del proceso de cocción. En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.			
c)	*No se sirven pescados, mariscos, ni carnes crudas. En el caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos, o a base de huevo crudo se especifica en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.			
d)	*Temperaturas mínimas internas de cocción: 1. Cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo. 2. Aves, embutidos y carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo. 3. El resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo.			
e)	* Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.			
f)	* Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido, máximo 4 horas.			
g)	Los alimentos descongelados, no se vuelven a congelar.			
h)	Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.			
i)	El personal se lava las manos antes de manipular alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación.			
j)	En caso de usar guantes, se exige el lavado de manos antes de colocárselos. Estos son desechables y se cambian después de cada interrupción.			

OBSERVACIONES:

8. **AREA DE SERVICIO**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	*Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C.			
b)	*Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.			
c)	Los alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio.			



		CUMPLE		
		SI	NO	NA
d)	Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.			
e)	Los alimentos envasados en porción individual cumplen con las instrucciones del fabricante para su conservación y una vez utilizadas se desechan.			
f)	Manteles y servilletas limpios.			
g)	Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.			
h)	El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia.			
i)	Los alimentos listos para servirse, se transportan en recipientes cerrados o envases desechables.			
j)	Los alimentos preparados que se transportan, no se exponen a la zona de peligro de temperaturas por más de dos horas.			

OBSERVACIONES:

**9. AGUA Y HIELO**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	<b>*Agua potable con un rango de 0.2 a 1.5 mg/L (ppm) de cloro residual o análisis microbiológico por lo menos una vez al mes.</b>			
b)	Registros de potabilidad del agua.			
c)	Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.			
d)	Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.			
e)	El depósito de hielo está limpio.			
f)	Utensilios exclusivos como cucharón y/o pinzas para hielo, limpios y desinfectados.			
g)	El hielo para consumo humano no se utiliza para otros fines, como es el enfriamiento de bebidas.			
h)	Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua cumplen con las características descritas en los numerales 5.1.11 y 5.1.12			

OBSERVACIONES:

**10. SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	Área limpia.			
b)	Cuenta con: Lavabo. Agua corriente. Jabón antibacterial líquido. Cepillo en solución desinfectante. Toallas desechables o secador de aire para manos. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación. Rótulos o ilustraciones donde se haga hincapié en el lavado de manos después del uso de sanitario.			
c)	El WC cuenta con: Agua corriente. Papel sanitario. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación.			
d)	Cuenta con casilleros o un área específica para colocar objetos personales.			

OBSERVACIONES:

**11. MANEJO DE LA BASURA**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios e identificados, en buen estado con tapa. (Con bolsa de plástico según el caso)			
b)	Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso continuo.			
c)	Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.			

OBSERVACIONES:

**12. CONTROL DE PLAGAS**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	<b>*Ausencia de plagas.</b>			
b)	Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas presentando: 1. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente. 2. Hojas de seguridad del plaguicida utilizado y registro de COFEPRIS. 3. Programa de control de plagas. 4. Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses. 5. Contrato de servicio vigente.			
c)	Ausencia de trampas con cebos y eliminador de insectos de choque eléctrico, en el área de manejo de alimentos.			

OBSERVACIONES:

**13. PERSONAL**

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	Apariencia pulcra.			
b)	Uniforme limpio y completo.			
c)	Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.			
d)	Manos limpias, uñas recortadas, sin esmalte, ni decoración.			
e)	<b>*El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.</b>			
f)	El personal no utiliza celulares, joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.), u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos.			
g)	El personal cuenta con capacitación impartida por un consultor con registro vigente ante la SECTUR.			
h)	El personal demuestra la competencia en el manejo higiénico de alimentos.			
i)	El personal no fuma, come, masca o bebe en el área de preparación de alimentos.			

OBSERVACIONES: