

## FORMULARIO DE VISITA TÉCNICA

EV

NUMERAL	ASPECTOS A IDENTIFICAR	CUMPLE / NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	<b>CONDICIONES EXTERNA DEL ESTABLECIMIENTO</b>		
1.1	La Generadora Eléctrica está separada de focos de insalubridad o contaminación, y sus alrededores están libres de basura, objetos en desusos y animales domésticos.		
1.2	Los accesos al establecimiento se encuentran en buen estado de mantenimiento.		
1.3	Existe un sistema de drenaje que no permita el estancamiento de agua.		
1.4	La trampa de grasa es objeto de mantenimiento regular y su área de acceso se encuentra en un buen estado de mantenimiento, libre de obstrucción, con fácil acceso, limpio y sin presencia de plagas.		
1.5	Existe un depósito destinado exclusivamente para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos (basura).		
2	<b>INSTALACIONES Y CONDICIONES INTERNAS</b>		
2.1	<b>AREA INTERNA</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.1.1	Las áreas de producción cuentan con la suficiente amplitud para un adecuado flujo de trabajo que permita al personal realizar las funciones de manera segura.		
2.1.2	La disposición de áreas internas está ordenada para evitar la contaminación cruzada y permitir la adecuada manipulación de los alimentos, identificando la separación de las áreas básicas como: cocina caliente, cocina fría, lavado, refrigeración y despacho.		
2.1.3	Las áreas están debidamente señaladas y fácilmente identificadas.		
2.2	<b>PISOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.2.1	El material de construcción de los pisos en cada área está libre de roturas.		
2.2.2	Las esquinas, grietas (si aplica) y superficie se encuentran limpias, sin acumulación de sucio o grasa.		
2.2.3	Poseen drenajes limpios, con sus respectivas rejillas removibles, que permita fácil acceso y limpieza.		
2.3	<b>PAREDES Y TECHOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.3.1	Las paredes y techos están contruidos de material liso, resistente, impermeable y fácilmente lavable, y no tienen orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.		
2.3.2	La pintura no está descascarada ni tiene partículas desprendibles, libre de filtraciones, humedad, goteras y condensación.		

ES  
AG

CS

2.3.3	Se encuentran en buen estado de mantenimiento, higienizado, sin residuos de alimentos o grasa.		
2.4	<b>VENTANAS Y PUERTAS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.4.1	Están limpias y en buen estado de mantenimiento, libre de corrosión o moho.		
2.4.2	Construidas de material resistente, impermeable y lavable.		
2.4.3	La de acceso al área externa, con apertura al aire libre, cuentan con mallas de protección contra plagas e insectos.		
2.5	<b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.5.1	Panel de circuito eléctrico se encuentra sellado, cubierto, libre obstrucción y de fácil acceso.		
2.5.2	Los receptores eléctricos están en buen estado de mantenimiento, sin alambres sueltos, con sus respectivas tapas y limpias.		
2.5.3	Equipos e instalaciones eléctricas de emergencia, como inversores y baterías, están alejados del área de producción y cubiertas para no permitir contaminación.		
2.6	<b>ILUMINACION</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.6.1	Las lámparas están debidamente selladas y protegidas con sus respectivas tapas que permitan la seguridad y el buen funcionamiento.		
2.6.2	La iluminación es adecuada (natural o con lámparas) en todas las áreas, suficiente para el buen desempeño y seguridad del personal.		
2.7	<b>VENTILACION</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
2.7.1	Es suficiente para evitar calor excesivo (40OC), condensación y el aire contaminado según la cantidad de empleados y equipos.		
2.7.2	Ventiladores y extractores están en buen estado de mantenimiento y limpios.		
3	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>		
3.1	<b>MEDIOS DE ALMACENAMIENTO</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
3.1.1	Todos los medios de almacenamiento de agua potable (cisterna, tinacos y/o tanques) disponen de respectivas sus debidas tapas para evitar contaminación. Cisternas con tapas por encima de los 10cm.		
3.1.2	El establecimiento dispone del suficiente almacenamiento de agua para garantizar el buen desempeño en las operaciones y la limpieza. Un mínimo de almacenamiento de 500 galones.		
3.2	<b>TRATAMIENTO DE AGUA</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
3.2.1	El agua utilizada en el establecimiento alimenticio es potable y cuenta con un sistema de purificación de agua y presenta evidencia de mantenimiento.		

EP

AS

AG

CAF

3.2.2	Los medios de almacenamiento de agua potable se limpian y desinfectan periódicamente, organizándose un registro del mantenimiento brindado.		
4	<b>MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS</b>		
4.1	<b>RESIDUOS LIQUIDOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
4.1.1	El manejo de los residuos liquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos, permitiendo su eliminación sin que se produzcan malos olores y acumulación de liquidos o residuos de alimentos.		
4.2	<b>RESIDUOS SOLIDOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
4.2.1	Se dispone de suficientes zafacones para la recolección interna de desechos sólidos o basuras, cuya ubicación está debidamente identificadas. Se evidencia que se lavan después de ser utilizados.		
5	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>		
5.1	<b>HIGIENE DEL PERSONAL</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
5.1.1	Los empleados que están en contacto con alimentos no presentan afecciones en piel, enfermedades infecto contagiosas visibles, heridas abiertas o lesiones en la piel.		
5.1.2	Se observó durante la evaluación el uso uniforme adecuado, de textil color claro, limpio, con zapatos cerrados, delantales, tapa boca y/o protectores de barbas y cobertor para cabellos.		
5.1.3	Se observó el personal utilizar guantes desechables para manipular alimentos.		
6	<b>SERVICIO DE HIGIENE DEL PESONAL</b>		
6.1	<b>BAÑOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
6.1.1	Los baños están debidamente señalizados y se encuentran fuera del área de producción de alimentos.		
6.1.2	Los baños están higienizados y disponen de inodoros, lavamanos y grifos limpios con espejos, suficiente jabón, papel toalla o secador de aire y papel higiénico.		
7	<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		
7.1	<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
7.1.1	Se encuentra definido un Programa de Control de Plagas y se evidencia un esquema para la aplicación y frecuencia adecuada de los químicos. El Programa de Control de Plaga determina el uso de cebo solo para el Área Externa.		
7.1.2	Los productos químicos son fabricados y debidamente certificados por las autoridades competentes para el uso exclusivo de establecimientos que manejan alimentos.		

ER  
JK

LB

CP

7.1.3	Los químicos y productos utilizados para el programa de control de plaga se mantienen rotulados, protegidos y almacenados en despensa propia, lejos del área de producción de alimentos y son productor autorizados por el Ministerio de Medio Ambiente y el Ministerio de Salud Pública.		
7.1.4	Se encuentran dispositivos como lámparas, mallas, trampas, etc. en buen estado para el control de plagas.		
8	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>		
8.1	<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
8.1.1	Existe un área, en buenas condiciones de mantenimiento, destinada para enjuagar, desinfectar y fregar los utensilios utilizados para elaborar los alimentos.		
8.1.2	Los productos y químicos utilizados para el Programa de Limpieza y Desinfección, están rotulados y aprobados para el uso en establecimientos de manejo de alimentos. Los químicos y utensilios están ubicados en un espacio exclusivo alejado de la manipulación de alimentos.		
9	<b>PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>		
9.1	<b>MANEJO DE MATERIAS PRIMAS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
9.1.1	Se evidencia un registro actualizado de recepción de las materias primas		
9.2	<b>ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
9.2.1	Se destina un área específica para el almacenamiento de materias primas que no requieren refrigeración, ordenados encima de alguna superficie, que no tenga contacto con el piso o paredes.		
9.3	<b>ALMACENAMIENTO EN FRIO</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
9.3.1	Se dispone de neveras, congeladores o cuartos fríos para la conservación de los alimentos que requieran refrigeración o congelamiento, limpios y en buen estado de funcionamiento.		
9.3.2	Los alimentos están colocados de manera organizada, separados de manera que se evite la contaminación cruzada		
9.3.3	Existen termómetros para medir y controlar temperaturas, y se llevan los registros de temperatura de las neveras, congeladores y/o cuartos fríos.		
9.4	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
9.4.1	Las áreas de cocina caliente disponen de una campana con filtros, ductos, extractores o ventiladores en buen estado, para extraer el humo y la grasa producida durante el proceso de elaboración.		
9.4.2	Los equipos y utensilios están limpios, en buen estado y funcionales, y cuentan con registros actualizados de un plan de mantenimiento.		
9.4.3	Las mesas de trabajo tienen tope de acero inoxidable. No se utilizan superficies de madera.		

  
  




9.5	<b>CONDICIONES DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
9.5.1	Se dispone de un área específica para el lavado de las frutas y hortalizas con agua potable y desinfectantes, aprobados y certificados para alimentos		
9.5.2	Se disponen de mesas de trabajo en diferentes áreas para la elaboración de los alimentos y se evita la contaminación cruzada.		
9.6	<b>OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
9.6.1	Se dispone de un área con mesas de trabajo u otros dispositivos en orden y condiciones adecuadas de higiene para el envasado de los alimentos.		
9.6.2	Los envases para los alimentos calientes, son de grado alimenticio y material certificado para envasar y sostener temperaturas calientes		
10	<b>TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</b>		
10.1	<b>VEHICULO DE TRANSPORTE</b>	<b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
10.1.1	La empresa dispone de vehículos cerrados en buen estado de funcionamiento, limpios y con capacidad para colocar las comidas preparadas de manera ordenada y sin riesgo de contaminación.		
10.1.2	Los alimentos son colocados de forma tal que asegure la inocuidad (no directamente en el piso) y se encuentran en condiciones sanitarias óptimas.		

Ep  
 JS  
 AG

<b>Comprobación de la Dirección Visitada</b>	<b>COINCIDE / NO COINCIDE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Dirección visitada y la dirección presentada por la empresa y su representante en los formularios destinados para esto en su propuesta técnica sometida para participar en el proceso de referencia CULTURA-CCC-LPN-2022-0001		
<b>Por lo tanto la etapa de evaluación de la capacidad instalada</b>	<b>PROCEDE/ NO PROCEDE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>

Perito Técnico:

Fecha:

Recibido Conforme Empresa Vastada: