

UNIDAD DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA

Asunto: NOTIFICACIÓN DE RESPUESTA

Folio. - **PNT/0200682240000156**

Mexicali, B.C, a 02 de septiembre de 2024

ESTIMADO SOLICITANTE:

Anteponiendo un cordial saludo, con fundamento en los artículos 55, 56 fracción II y 125 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Baja California; se procede a dar respuesta a la solicitud de información con No. Folio **PNT/0200682240000156** recibida por conducto de la Plataforma Nacional de Transparencia, que solicita conocer:

"Solicito los exámenes/analisis microbiológicos de los años 2023 y 2024 de los establecimientos pertenecientes al campus Otay" (sic)

Al respecto, se hace de su conocimiento que previa búsqueda exhaustiva en los archivos de la tesorería no se localizaron exámenes/análisis por lo que va de 2024; por lo que se pone a su disposición, únicamente las verificaciones realizadas a los establecimientos alimenticios correspondientes al campus Tijuana durante el año 2023.

Cabe señalar que se pone a su disposición, únicamente la información que es generada, obtenida, adquirida, transformada o en posesión de los archivos de esta casa de estudios, en estricto apego a lo dispuesto en el artículo 122 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Baja California.

En caso de inconformidad: Cuenta con un plazo de 15 días hábiles, contados a partir del día siguiente de la fecha de notificación de la presente respuesta, para presentar recurso de revisión ante el Instituto de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales del Estado de Baja California, a través de la Plataforma Nacional de Transparencia, <http://www.plataformadetransparencia.org.mx/>, en la sección denominada "Quejas de Respuestas", o bien, en forma escrita o mediante escrito libre, en el domicilio del Instituto.

Dudas o aclaraciones: Si tiene alguna duda sobre el derecho de acceso a la información y/o de protección de datos personales o del proceso para presentar su inconformidad en contra de la presente respuesta, le sugerimos llamar al teléfono 686-551-82-32, o escribirnos al correo electrónico staip@uabc.edu.mx, donde con mucho gusto le atenderemos.

Sin otro particular por el momento, esperemos que la información le sea de utilidad.

"Por la Realización Plena del Ser"
LA COORDINADORA

KARINA CÁRDENAS RODRÍGUEZ

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: Los del campus		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: N/A		
Puertas sin picaporte y con cierre automático	N/A	
Sanitario limpio y en buen estado	N/A	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano	N/A	
Buen funcionamiento del sanitario	N/A	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera	N/A	
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado		X
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos		X
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de deportes		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

Cafetería: Deli Gourmet
Ubicación: Centro Comunitario, Tijuana Otay
Fecha: oct 2023

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	N/A	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado		X
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: NO APLICA		
Puertas sin picaporte y con cierre automático	N/A	
Sanitario limpio y en buen estado	N/A	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano	N/A	
Buen funcionamiento del sanitario	N/A	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera	N/A	
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de deportes		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento: El lugar es muy pequeño para tener área de almacenamiento, se verifico lo que se encontraba en el sitio	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	N/A	X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	N/A	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	N/A	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	N/A	
1.2 Almacén de secos: No tiene almacen, es muy pequeño		
Area seca y ventilada	N/A	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	N/A	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	N/A	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas: El espacio es muy reducido y esta todo en el mismo lugar aunque no mezclados		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	N/A	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas	N/A	
Estufas limpias en todas sus partes	N/A	
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	N/A	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	N/A	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	N/A	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	N/A	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados venta solo de alimentos ya procesados, ello no preparan		
Los alimentos preparados están cubiertos	N/A	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	N/A	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más	N/A	
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio	N/A	
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado		X

Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	
Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	N/A	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	N/A	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta (Cubierta si, pero en el mismo sitio)		X
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado (Sin uniforme)		X
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de idiomas		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: instalaciones de idiomas		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina (Se tiene un tanque de gas conectado en la puerta, lo que podría ocasionar un accidente)		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	

Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico		X
Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano	X	
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de deportes		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: No aplica		
Puertas sin picaporte y con cierre automático	N/A	
Sanitario limpio y en buen estado	N/A	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano	N/A	
Buen funcionamiento del sanitario	N/A	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera	N/A	
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

Cafetería: Massa
Ubicación: Centro Comunitario, Tijuana Otay
Fecha: oct 2023

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando	X	
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	X	
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos		X
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento: El lugar es muy pequeño para tener área de almacenamiento, se verifico lo que se encontraba en el sitio	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	N/A	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	N/A	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	N/A	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	N/A	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	N/A	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	N/A	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	N/A	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	

Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	
Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	N/A	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de deportes		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento: El lugar es muy pequeño para tener área de almacenamiento, se verifico lo que se encontraba en el sitio	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	N/A	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	N/A	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	N/A	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	N/A	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	N/A	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	N/A	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	N/A	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	

Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	
Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	N/A	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones del gimnasio		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento: El lugar es muy pequeño para tener área de almacenamiento, se verifico lo que se encontraba en el sitio	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	N/A	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	N/A	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	N/A	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	N/A	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	N/A	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	N/A	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	N/A	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	

Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	
Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	N/A	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: Facultad de Idiomas		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando	X	
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	X	
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos		X
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	N/A	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	N/A	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de deportes		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios: NO APLICA		
Puertas sin picaporte y con cierre automático	N/A	
Sanitario limpio y en buen estado	N/A	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano	N/A	
Buen funcionamiento del sanitario	N/A	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera	N/A	
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

Cafetería: Panadería Diego

Ubicación: Centro Comunitario, Tijuana Otay

Fecha: oct 2023

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando	X	
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	X	
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente		X
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento:	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	X	
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	X	
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos	X	
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	X	
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	X	
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		X
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos	X	
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua Instalaciones de deportes		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X

APENDICE INFORMATIVO A DE VERIFICACION

1. Almacenamiento	Si	No
1.1 Refrigerador:		
Temperatura a 7°C o menos	X	
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando		X
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito		X
Alimentos crudos colocados en la parte inferior		X
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	X	
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	X	
Congelador a Temperatura a -18°C o menos	X	
1.2 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada		X
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	X	
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envase originales	X	
1.3 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	X	
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	X	
2. Area de cocina		
2.1. Equipos y Utensilios		
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	X	
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		X
Estufas limpias en todas sus partes		X
Horno, Salamandra, Freidora, Mamilas, vaporeras, etc. limpio y en buen estado	X	
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	X	
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	X	
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	X	
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	X	
2.2. Equipo eléctrico		
Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	X	
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	X	
2.3. Alimentos preparados		
Los alimentos preparados están cubiertos		X
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	X	
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más		X
Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		X
2.4. Instalaciones y manejo de basura		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras		X
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	X	
Existencia de depósitos limpios para basura con bolsa de plástico	X	

Area general de basura, limpia	X	
Basura separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva		X
Deposito de basura a la capacidad del 80%		X
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada		x
2.5. Ventilación		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	X	
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	X	
2.6. Lavado de loza y utensilios		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	X	
Se lava pieza por pieza	X	
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C		X
Uso de detergentes y desinfectantes	X	
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	X	
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	X	
2.7. Personal		
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	X	
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		
Apariencia pulcra, uniforme completo, limpio y en buen estado	X	
Ausencia de joyería u ornamentos		X
Cabello cubierto completamente	X	
Manos limpias	X	
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	X	
3. Instalaciones sanitarias		
3.1. Agua		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	X	
Instalación sin reflujos ni fugas en las tuberías	X	
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	X	
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado	X	
3.2. Servicios sanitarios:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático		X
Sanitario limpio y en buen estado	X	
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las mano		X
Buen funcionamiento del sanitario	X	
Existencia de depósitos para la basura con bolsa de plástico y tapadera		X
3.3. Control de plagas		
Ausencia de plagas	X	
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores		X
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente		
4. Evaluación del servicio		
Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	X	
Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario		X