

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

### 1. Recepción

SI

NO

#### 1.1 Area de recepción:

Area limpia	( )	( )
Mesas limpias	( )	( )
Báscula limpia y en buen estado	( )	( )

#### 1.2 Recepción de alimentos:

Alimentos congelados sin signos de descongelación	( )	( )
Alimentos potencialmente peligrosos a 7°C o menos a excepción del huevo	( )	( )

### 2. Almacenamiento

#### 2.1 Verificación de empaque:

Empaque íntegro	( )	( )
Empaque limpio	( )	( )
Ausencia de signos de insectos y roedores	( )	( )

#### 2.2 Verificación de las características organolépticas:

##### 2.2.1 Productos frescos de origen animal y vegetal

Se verifican las características de los alimentos conforme

A lo que establece la norma	( )	( )
-----------------------------	-----	-----

##### 2.3 Cámara de refrigeración:

Temperatura a 7°C o menos	( )	( )
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando	( )	( )
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito	( )	( )
Los alimentos se colocan en anaqueles o tarimas permitiendo la circulación del aire	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	SI	NO
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	( )	( )
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	( )	( )
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	( )	( )
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	( )	( )
Aplican el sistema establecido PEPS	( )	( )
Pisos, techo y paredes limpias y en buen estado	( )	( )

### 2.4 Refrigerador:

Temperatura a 7°C o menos	( )	( )
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura Visible y funcionando	( )	( )
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito	( )	( )
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	( )	( )
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	( )	( )
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	( )	( )
Aplican el sistema establecido de PEPS	( )	( )
Limpio y en buen estado	( )	( )

### 2.5 Cámara de congelación:

Temperatura a -18°C	( )	( )
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura Visible y funcionando	( )	( )
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito	( )	( )
Los alimentos se colocan en anaqueles o tarimas Permitiendo la circulación del aire	( )	( )
Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Anaqueles y tarimas a 15 cm sobre el nivel del piso	( )	( )
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	( )	( )
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma	( )	( )
Aplican el sistema establecido de PEPS	( )	( )
Puertas limpias y en buen estado	( )	( )
Pisos, techos y paredes limpios	( )	( )

### 2.6 Congeladores o neveras:

Temperatura a -18°C o menos	( )	( )
Termómetro o dispositivos de registro de temperatura Visible y funcionando	( )	( )
Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito	( )	( )
Aplican el sistema establecido de PEPS	( )	( )

### 2.7 Almacén de secos:

Area seca y ventilada	( )	( )
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	( )	( )
Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado	( )	( )
Los alimentos se colocan en anaqueles o tarimas	( )	( )
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma o en sus envases originales	( )	( )
Aplican el sistema establecido de PEPS	( )	( )

#### 2.7.1 Abarrotes:

Las latas con abombamientos, abolladuras o corrosión se marcan y se separan del resto de los alimentos para su rechazo	( )	( )
--	-----	-----

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	SI	NO
Los envases de granos y productos secos que presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras se marcan y separan para su rechazo	( )	( )
Galletas, panes o tortillas con presencia de mohos son Rechazados	( )	( )

### 2.8 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:

Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos	( )	( )
Control estricto de sustancias químicas	( )	( )
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados	( )	( )

## 3. Area de cocina

### 3.1 Manipulación de alimentos:

Descongelación en refrigerador, como parte del proceso de cocción o al "chorro de agua fría"	( )	( )
Lavado de alimentos de origen vegetal con agua, jabón y estropajo según el caso y posterior desinfección con yodo, cloro o plata coloidal	( )	( )
Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento	( )	( )
Los alimentos preparados están cubiertos	( )	( )
Temperatura interna de carne de cerdo cocinada a 66°C o más	( )	( )
Temperatura interna de aves y carnes rellenas cocinadas a 74°C o más	( )	( )
Platillos recalentados a 74°C de temperatura interna o más	( )	( )
Los alimentos fríos se mantienen a 7°C o menos	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Los alimentos calientes se mantienen a 60°C de temperatura interna o más	( )	( )
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	( )	( )
Se corroboran las características organolépticas de las materias primas antes de emplearse en la preparación de platillos a base de pescados, mariscos, carnes crudas	( )	( )
Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas	( )	( )
El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área	( )	( )
Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén	( )	( )

### 3.2 Equipo y utensilios:

#### 3.2.1 Equipo para cocción

Estufas limpias en todas sus partes	( )	( )
Horno limpio y en buen estado	( )	( )
Salamandra limpia y en buen estado	( )	( )
Freidora limpia	( )	( )
Marmitas limpias y en buen estado	( )	( )
Vaporeras limpias en todas sus partes	( )	( )
Mesas de trabajo y barras de servicio limpias y desincrustadas	( )	( )

#### 3.2.2 Equipo eléctrico:

Licuada, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso	( )	( )
Lavado de máquina pelapapas después de cada uso	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada	( )	( )
<b>3.2.3 Utensilios:</b>		
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	( )	( )
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos	( )	( )
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	( )	( )
Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo	( )	( )
Carros de servicio limpios	( )	( )
<b>3.2.4 Mesas de trabajo</b>		
entrepaños, gavetas y repisas con superficies limpias	( )	( )
<b>3.3 Instalaciones físicas:</b>		
Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras	( )	( )
Existencia de coladeras, canaletas y trampas de grasa limpias y con rejillas sin basura ni estancamientos	( )	( )
Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado	( )	( )
Existencia de depósitos para basura con bolsa de plástico	( )	( )
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada	( )	( )
<b>3.4 Ventilación:</b>		
Cocina libre de humo o vapores excesivos	( )	( )
Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando	( )	( )

**CEDULA DE AUTOVERIFICACION**

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>3.5 Lavado de loza y cubiertos:</b>		
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza	( )	( )
Se lava pieza por pieza	( )	( )
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C	( )	( )
Uso de detergentes y desinfectantes	( )	( )
Area y equipo de lavado limpio y funcionando	( )	( )
Secado de loza y cubiertos a temperatura ambiente	( )	( )
Almacenamiento de loza y cubiertos en un área específica y limpia	( )	( )

**4. Area de servicio y comedor**

**4.1 Manejo de alimentos:**

Uso de utensilios para el servicio de cada alimento	( )	( )
Alimentos calientes conservados a 60°C o más de temperatura interna	( )	( )
Alimentos fríos conservados a 7°C o menos	( )	( )
Area de servicio limpia y en buen estado	( )	( )
Mesas de servicio con superficies limpias	( )	( )

**4.2 Hielo:**

Hielo para consumo humano preparado con agua potable	( )	( )
Se utilizan cucharones o pinzas para manipular el hielo limpios y desinfectados	( )	( )
Se almacena en recipientes limpios y desinfectados	( )	( )
Los recipientes o máquinas para hielo están limpios, sin alimentos o botellas dentro	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>4.3 Estaciones de servicio:</b>		
Los alimentos preparados listos para servir se mantienen cubiertos y a las temperaturas especificadas por la norma	( )	( )
Utensilios y equipo limpios ordenados y protegidos	( )	( )
Area para los depósitos de desperdicio separada y cubierta	( )	( )
<b>4.4 Instalaciones:</b>		
Mesas y sillas limpias y en buen estado	( )	( )
<b>5. Instalaciones sanitarias</b>		
<b>5.1 Agua potable:</b>		
Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda del establecimiento	( )	( )
<b>5.2 Plomería:</b>		
Instalación sin reflujos	( )	( )
Se reparan oportunamente las fugas en las tuberías	( )	( )
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	( )	( )
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado, con agua fría y caliente	( )	( )
<b>5.3 Servicios sanitarios:</b>		
Puertas sin picaporte y con cierre automático	( )	( )
Sanitario limpio y en buen estado	( )	( )
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las manos (toallas desechables o secador de paro automático)	( )	( )
Buen funcionamiento del sanitario	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Existencia de depósitos para basura con bolsa de plástico y tapadera	( )	( )

### 5.4 Manejo de basura:

Depósitos limpios de tamaño suficiente con bolsas de plástico, en buen estado	( )	( )
Area general de basura, limpia y separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva	( )	( )

### 5.5 Control de plagas:

Ausencia de plagas	( )	( )
Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores ( malla de alambre o mosquitero)	( )	( )
Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente	( )	( )

## 6. Personal en el área de preparación

### 6.1 Personal:

Apariencia pulcra	( )	( )
Uniforme completo, limpio y en buen estado	( )	( )
Ausencia de joyería u ornamentos	( )	( )
Cabello cubierto completamente	( )	( )
Manos limpias	( )	( )
Uñas cortadas al ras y sin esmalte	( )	( )
El personal evita comer o mascar, escupir o toser en el área de preparación	( )	( )

## CEDULA DE AUTOVERIFICACION

	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Ausencia de personal enfermo en el área de almacén o preparación	( )	( )

### 6.2 Lavado de manos con agua y jabón:

Se aplica la técnica de lavado de manos correctamente

Antes de iniciar labores	( )	( )
Después de manipular alimentos crudos	( )	( )
Después de cualquier interrupción de labores	( )	( )

### 7. Transporte

Los alimentos preparados se

distribuyen en recipientes o envases cerrados	( )	( )
Vehículo exclusivo para el transporte de alimentos	( )	( )
Vehículo limpio, libre de fauna nociva o mascotas	( )	( )

### 8. Materiales

Utilizados de acuerdo a lo establecido en el apéndice

normativo A	( )	( )
En el empaque	( )	( )
En recipientes de contacto directo con alimentos	( )	( )
Para manipulación y proceso	( )	( )
En tablas de picar y cortar	( )	( )

### 9. Evaluación del servicio

Cuenta con análisis microbiológicos

de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes	( )	( )
--	-----	-----

Aplica la Cédula de autoverificación

para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario	( )	( )
---	-----	-----