

GUÍA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO SAP		Código: PTI01-GVS
Versión: 4	Fecha de vigencia: 19/01/2024	
Revisado por: Gestor de Calidad	Aprobado por: Director General	

A Artículo	CONDICIONES FÍSICAS Y SANITARIAS GENERALES DE LAS INSTALACIONES ITEM	Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
Permiso Sanitario de Funcionamiento Art. 3	1	3	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar que el Permiso Sanitario de Funcionamiento (PSF) del local esté vigente y cumpla con la naturaleza de la actividad para la cual se otorga. - Revisar que las materias primas encontradas cuenten con su respectivo Registro Sanitario por parte del Ministerio de Salud de Costa Rica. - También se puede solicitar el PSF o CVO (Certificado Veterinario de Operación) de proveedores de materias primas no etiquetadas como vegetales, frutas, carnes crudas, huevos, etc.
Ubicación Art. 5	2	1	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar si alrededor del local existen comercios de agroquímicos. Si no los hay, se anota NA. - Si hay comercios de agroquímicos cerca, determinar si los mismos corresponden a expendios y/o bodegas, o si corresponden a un lugar donde se realizan mezclas de estos. - Si son expendios o bodegas de agroquímicos, la distancia mínima debe ser de 3 m. Si son lugares donde se realizan mezclas de agroquímicos, entonces la distancia mínima debe ser de 10 m.
Alrededores Art. 6	3	1	- Revisar que el área externa del local esté limpio y libre de polvo, basura, hojas y material en desuso.
	4	1	- Revisar que no haya agua estancada o charcos (excepto si ha llovido en las últimas 24 h).
	5	1	- Si hay zonas verdes, revisar que las mismas se encuentren bien recortadas y libres de maleza. Si no hay zonas verdes, se anota NA.
	6	1	- <u>Si hay área de parqueo, revisar que se mantenga limpia, libre de polvo, basura, hojas o material en desuso. Si no hay área de parqueo, se anota NA.</u> - Mantener patios y lugares de estacionamiento (cuando existan) limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.
	7	1	- Revisar que los caños y canoas exteriores del local, logren drenar adecuadamente las aguas pluviales.
Edificaciones Art. 7	8	1	- Las edificaciones deben mostrar un buen estado de conservación y mantenimiento
	9	1	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar que el símbolo internacional cuente con las características adecuadas de fondo celeste y figura en blanco, y mida 15 x 15 cm en interiores. - Los pasamanos en escaleras deben continuar por 45 cm al inicio y final, y si hay descanso deben ser continuado por éste. - Los ascensores deben tener un ancho de puerta de mínimo 90 cm y las dimensiones deben ser de 1,10 x 1,40 m de profundidad y contar con señalización auditiva y en braille. - Debe contar con 2 espacios mínimos en el parqueo o el 5% de espacios disponibles, que deben ubicarse en las entradas principales con el símbolo internacional de acceso y contar con las dimensiones 3,30 x 5,00 m y tener rampas de acceso.
	10	1	- Revisar que el local no comparte actividad con otro comercio de distinta naturaleza para lo cual se otorgó el PSF y que tampoco haya comunicación directa entre el local y una vivienda.
Distribución de las Áreas Art. 8 y 9	11	1	- Revisar que se logre identificar claramente las áreas de Preparación, Conservación y Almacenamiento, Consumo, Servicios Sanitarios. Pueden estar rotuladas o no pero sí que se logren identificar y se respeten las actividades correspondientes a cada área.
	12	1	- Revisar que las dimensiones permitan un adecuado uso de las distintas áreas. Si hay labores que se deben realizar en otra área distinta por falta de espacio, se considera que no cumple con las dimensiones adecuadas.

Instalaciones de gas Art. 11	13	Se demuestra que el establecimiento adopta medidas de seguridad para evitar fugas de gas y peligros de explosión. Las tuberías o mangueras de gas se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento (sin olor a "gas", sin remiendos, sin piezas oxidadas).	2	- Revisar las instalaciones de gas tanto a nivel interno (conexiones con cocinas y freidoras) como a nivel externo (tanques de almacenamiento) si es posible revisar, y verificar que no presenten remiendos, olor a "gas" o cualquier situación anómala.
	14	Los cilindros o tanques de almacenamiento de gas y sus llaves de salida se encuentran en buenas condiciones físicas y operan correctamente.	2	- Revisar los cilindros y tanques de gas (donde sea posible), que se encuentren en buena condición de mantenimiento al igual que las llaves de gas.
	15	Los cilindros se encuentran en un área ventilada, segura y debidamente protegida, fuera del área de preparación de alimentos.	2	- Revisar que los cilindros se encuentren fuera del área de preparación, estén en área ventilada, segura y protegida.
	16	Cuentan con una bitácora donde se anota el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones de gas. <i>Solicitar bitácora correspondiente.</i>	2	- Revisar que se mantenga al día una bitácora con los mantenimientos preventivos y correctivos de las instalaciones de gas.
Abastecimiento de Agua Potable Art. 10	17	Todo establecimiento deberá disponer siempre de agua potable como se regula en el Decreto N° 38924-S "Reglamento de la Calidad de Agua Potable" en el Anexo 1 (Cuadro 1, Nivel N1). Ningún establecimiento puede operar sin suministro de agua potable. Disposición de agua potable siempre. Medir cloro libre residual y anotar medición en los comentarios.	3	- Revisar que haya agua disponible en el restaurante, tanto en cocina como en los baños.
	18	Agua suficiente para ejecutar todas las operaciones en el establecimiento.	3	- Revisar que haya agua disponible en las pilas y lavamanos de cocina.
	19	Existe un procedimiento escrito para la higienización de tanques de almacenamiento cuando cuenten con éstos. <i>Solicitar procedimiento escrito cuando aplique, de lo contrario se anota NA.</i>	2	- Revisar si el local cuenta con tanque de almacenamiento de agua y/o pozo. Si no es así, se anota NA. En caso de que sí exista, revisar que tengan un procedimiento escrito de la limpieza y desinfección del tanque como se pide en el art. 10 (procedimiento completo, frecuencia, productos químicos, responsables).
Instalaciones eléctricas Art. 12	20	<u>El cableado eléctricos, tomacorrientes, interruptores y enchufes se mantienen en buenas condiciones de funcionamiento.</u>	2	<u>Revisar que no se presenten conexiones eléctricas hechas o temporales, tampoco cables colgando o sueltos.</u>
	21	Cuenta con caja de breaker con tapa y en buen estado de funcionamiento.	1	- Revisar que exista una caja de breakers con tapa y que se encuentre en buen estado.
	22	<u>El cableado eléctrico se encuentra entubado</u>	1	<u>Verificar que el cableado eléctrico se encuentre entubado</u>
	23	Tomacorrientes e interruptores se encuentran anclados (sujetos a la pared) y en buen funcionamiento.	1	- Revisar que todos los tomacorrientes e interruptores se encuentren debidamente anclados a la pared y funcionen adecuadamente.
B	ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (COCINA)		Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
B 1	Condiciones físicas y sanitarias			
Artículo	ITEM			
Flujo Art. 18	1	El proceso de preparación de alimentos permite realizarlo de forma secuencial para evitar la contaminación cruzada (Preparación previa, Preparación intermedia, Preparación final).	2	- Revisar que las operaciones se realicen de forma secuencial por etapas para prevenir la contaminación cruzada.
	2	El área de cocina cuenta con zona de preparación previa, zona de preparación intermedia y zona de preparación final o se divide el trabajo en etapas.	1	- Revisar que las operaciones se llevan a cabo en diferentes áreas de la cocina o que se hagan en un horario establecido para evitar la contaminación cruzada.
Mobiliario Art. 15	3	El mobiliario del área de cocina se puede mover para facilitar la limpieza de pisos y paredes.	2	- Revisar que el mobiliario y equipo de cocina sea fácil de mover para facilitar la limpieza de las áreas.
Piso Art. 16	4	Carece de fracturas, fisuras o irregularidades en su superficie o uniones.	1	- Revisar que el piso no tenga fracturas, fisuras o irregularidades.
	5	Deben estar contruidos de materiales que faciliten su limpieza y desinfección, impermeables, antideslizantes, resistentes y fáciles de limpiar.	1	- Revisar que el material con el que está construido el piso sea fácil de limpiar y resistente a las operaciones.
	6	Deben mantenerse limpios y desinfectados, libres de grasa y sin acumulaciones de agua.	1	- Revisar que los pisos se encuentren limpios, sin residuos de grasa ni acumulaciones de agua.
	7	Los desagües funcionan eficientemente para evacuar los fluidos.	1	- Revisar que los desagües funcionen adecuadamente y se encuentren en buen estado.
Paredes Art. 13	8	Deben ser de material impermeable, lisas, fáciles de lavar y desinfectar, <u>de color claro</u> y sin grietas.	1	- Revisar las superficies de las paredes de la bodega de almacenamiento sean lisas, fáciles de limpiar, sin grietas y de material impermeable. '- Entiende por color claro como el color blanco o tenues similares a este que permitan visualizar fácilmente la suciedad.
	9	Deben estar en buen estado de conservación e higiene.	1	- Revisar que las paredes de cocina no estén sucias, no tengan acumulación de alimentos.
	10	Los ángulos entre las paredes y pisos son cóncavos y de fácil limpieza y desinfección.	1	- Revisar que las uniones entre las paredes de cocina y el piso no sean de 90 °. Idealmente que sean uniones redondeadas o que tengan una cuña que evite un ángulo de 90 °.

Cielo raso Art. 14	11	Debe ser de construcción sólida tener un diseño que impida la acumulación de suciedad.	1	- Revisar que exista un cielo raso, puede ser un cielo raso suspendido o de otro tipo que impida la acumulación de suciedad.
	12	Estar contruidos de materiales lisos y resistentes a las operaciones de limpieza.	1	- Revisar que las láminas del cielo raso de cocina deben ser de material liso que se pueda limpiar.
	13	La altura mínima entre el cielo raso y el piso es de 2,50 m. <i>Medir con cinta métrica y anotar medición en metros en los comentarios</i>	1	- Revisar que se cumpla con la altura mínima de 2,50 m entre el cielo raso de cocina y el piso.
Ventanas Art. 19	14	Están provistas de protección contra insectos u otros animales.	1	- Revisar si existen ventanas en el área de cocina, de lo contrario se anota NA en los 3 ítems relativo a las ventanas. -Revisar en las ventanas de cocina si hay algún tipo de malla o cedazo que protejan contra insectos.
	15	El sistema de protección se desmonta con facilidad para su limpieza y mantenimiento.	1	- Revisar si el cedazo de ls ventanas de cocina se puede desmontar fácilmente para facilitar la limpieza.
	16	Se mantienen limpias.	1	- Revisar que las ventanas de la cocina se encuentren limpias.
Puertas Art. 20	17	Son de material liso e impermeables y ajustadas a sus marcos.	1	- Revisar que las puertas de la cocina sean de un material liso. Revisar que las puertas de cocina queden ajustadas a los marcos (sin espacio de luz notorio).
	18	Cuentan con cierre automático o el sistema de vaivén (cuando aplique).	1	- Revisar si las puertas de la cocina se cierran automáticamente con sistema de vaivén o algún brazo hidráulico.
Iluminación Art. 21	19	La intensidad de la iluminación es mínimo 220 lux. Medir con luxómetro y anotar medición.	1	- Medir la intensidad de luz en la cocina, debajo de la fuente de luz y a la altura de la mesa de trabajo.
	20	Los colores de los alimentos no se ven afectados por el color de la iluminación.	1	- Revisar que las fuentes de luz de cocina no sean de colores y que la misma no afecte el color de los alimentos.
	21	Las fuentes lumínicas se encuentran con protectores.	1	- Revisar que las fuentes de luz de la cocina estén protegidas con difusores, laminado o algún tipo de protector que retenga los vidrios en caso de rotura.
Ventilación Art. 22	22	Cuenta con sistema de ventilación natural o artificial funcionando adecuadamente.	1	^- Revisar que haya ventilación en la cocina de forma natural o artificial (aire acondicionado) ^- Revisar que no se presente calor excesivo y condensación de vapores en la cocina.
Equipos cocción Art.17	24	Deben contar con campana extractora con capacidad suficiente para eliminar eficazmente vapores generados.	1	- Revisar que exista campana de extracción encima de los equipos de cocción como freidoras y cocinas.
B 2	Equipo y utensilios		Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
Artículo	ITEM			
Características del Equipo Art. 23	1	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos son de fácil limpieza y desinfección.	1	- Revisar que todos los equipos y utensilios que tengan contacto directo con los alimentos se puedan desarmar y limpiar fácilmente.
	2	Son resistentes a la corrosión y no transmiten sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.	1	- Revisar que los materiales de los que están hechos los utensilios y equipos sean de acero inoxidable, plástico o vidrio preferiblemente para evitar corrosión, transmisión de sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos.
	3	<u>Se evidencia que no se utilizan</u> utensilios de madera o con mangos de madera.	1	- Revisar que no utilicen utensilios de madera ni con mango de madera ya que es porosa y de difícil limpieza.
Tablas de picar Art. 24	4	Las tablas de picar son de material impermeable, superficie lisa y se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	1	- Revisar que el material de las tablas de picar no sea de madera y que sea de fácil limpieza y superficie lisa. - Revisar el estado de higiene de las tablas de picar, que no estén excesivamente manchadas ni con demasiadas ranuras de cortado.
	5	Las tablas deben estar identificadas según su uso, considerando la naturaleza del producto: para carnes crudas (pollo, bovino y pescado), vegetales y frutas crudas, y alimentos cocidos.	2	- Revisar que las tablas estén identificadas según la naturaleza de su uso, puede ser una identificación por color, tamaño, señal o cualquier otro sistema que permita tener claro qué alimentos se cortarán en cada una de ellas.
Campanas extractoras Art. 25	6	La campana y ductos de extracción deben estar ubicados de manera que permitan una adecuada extracción.	2	- Revisar que la campana de extracción se encuentre encima de los equipos de cocción para lograr la extracción eficaz de los vapores.
	7	El sistema de extracción cubre la zona destinada a cocción o fritura. <i>Revisar que el equipo de extracción cubra la totalidad de los equipos de cocción y/o frituras.</i>	2	- Revisar que la campana de extracción cubra la totalidad del espacio de los equipos de cocción.
	8	La campana y los filtros se mantienen limpios y en buen estado de mantenimiento.	1	- Revisar la limpieza de la campana de extracción incluyendo los filtros de esta que quedan visibles. - Revisar si hay grasa o aceite, sea de la operación del momento y no una acumulación o costra en el tiempo.
Fregaderos o pilas Art. 26	9	El fregadero se encuentra en buen estado de conservación, limpieza e higiene.	1	- Revisar que la pila de lavado de utensilios esté limpia y se encuentre en buen estado.
	10	Son de acero inoxidable u otro material resistente o liso.	1	- Revisar que la pila de lavado de utensilios sea de acero inoxidable o algún otro material liso y de fácil limpieza.

	11	Su capacidad es acorde con el volumen del servicio.	1	- Revisar que la pila no se observe sobrecargada de utensilios sucios, o que su tamaño sea acorde al volumen del servicio.
Almacenamiento de equipo y utensilios Art.27	12	La vajilla, copas y vasos se guardan boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de contaminantes y a un mínimo de 30 cm sobre el piso. <i>Medir con cinta métrica y anotar medición en metros en los comentarios.</i>	1	- Revisar que la vajilla, copas y vasos limpios y secos se encuentren almacenados boca abajo a mínimo 30 cm del piso.
	13	Los equipos que no están siendo utilizados se mantienen cubiertos.	1	- Revisar que los equipos limpios que no se estén utilizando se mantengan cubiertos o tapados.
	14	Los equipos y utensilios se encuentran alejados de desagües y de recipientes de desechos.	1	- Revisar la ubicación de los equipos y utensilios en contacto directo con alimentos, que no estén cerca de desagües o basureros.
Mantelería Art.28	15	La mantelería se mantiene en buen estado y limpia.	1	- Revisar si el restaurante usa mantelería en sus mesas, de lo contrario se anota NA. -Revisar que la mantelería se encuentre limpia y en buen estado.
	16	La mantelería se conserva en un lugar exclusivo para este uso, libre de polvo y humedad.	1	- Revisar el lugar en donde se mantiene la mantelería y verificar que sea exclusivo para este fin y que la proteja del polvo y la humedad.
	17	Las servilletas de tela se reemplazan para cada cliente.	1	- Revisar si el restaurante utiliza servilletas de tela, de lo contrario se anota NA. - Revisar que se reemplace la servilleta de tela para cada cliente.
	18	Los individuales de plástico u otro material se limpian y desinfectan después de cada uso.	1	- Revisar si se utilizan individuales en las mesas, de lo contrario se anota NA. - Revisar que el material de los individuales sea de plástico o algún otro que se pueda limpiar fácilmente. - Revisar que los individuales se limpian y desinfectan después de cada cliente.
B 3 Artículo	Operaciones de preparación de los alimentos		Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
		ITEM		
Lavado Art. 29	1	Verificar que las hortalizas, verduras y frutas sin procesar, antes de utilizarlas aplican el procedimiento de lavado y desinfección.	3	<p>1.- Revisar que todas las frutas y vegetales crudos se lavan en la pila de lavado bajo un chorro de agua.</p> <p>2.- Si esta operación no se logra ver en el momento, se pide al encargado que describa el proceso de manejo de frutas y vegetales crudos para evaluar el cumplimiento del mismo.</p> <p>3.- Revisar el método de desinfección de las frutas y vegetales crudos (agente de desinfección utilizado, concentración, tiempo de contacto y si amerita o no un enjuague posterior).</p> <p>4.-Revisar que los agentes de desinfección cuenten con el debido registro sanitario del Ministerio de Salud.</p>
Descongelado Art. 30	2	El personal responsable de la preparación de los alimentos describe correctamente el procedimiento de descongelación de carnes señalado en el reglamento.	2	<p>1.Si esta operación no se logra ver en el momento, se pide al encargado que describa el proceso de descongelación de carnes crudas para evaluar el cumplimiento del mismo.</p> <p>2.La descongelación de cortes de carnes crudas debe realizarse por cualquiera de los siguientes métodos:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Refrigeración (4-7°C) * Horno microondas. * Como parte del proceso de cocción * Agua del grifo cuando la temperatura no exceda los 21°C y corra en forma constante, considerando que el alimento se encuentre dentro de una bolsa impermeable. <p>3.Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción, de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.</p> <p>4.En el caso de alimentos preparados se descongelará por refrigeración o por horno de microondas.</p>
Cocción Art. 31	3	El personal responsable de la preparación de los alimentos cuenta con termómetros y los utilizan correctamente. Solicitar termómetro, anotar temperaturas de cocción en los comentarios. Punto Crítico	3	<p>1.- Revisar si hay termómetros disponibles en el restaurante, si los empleados saben utilizarlos y si los utilizan cuando se debe.</p> <p>2.- Revisar si la temperatura de cocción mínima se cumple según la naturaleza del alimento.</p> <p>3.- Comparar las temperaturas del termómetro en uso versus el termómetro Chaso.</p>
Grasas y aceites Art.32	4	El aceite tiene una concentración de igual o menor que el 25% de compuestos totales polares. Medir los compuestos totales polares y anotar la medición en porcentaje en los comentarios.	1	- Revisar si el aceite de frituras cumple con el mínimo de compuestos polares permitido.
	5	El aceite se observa libre de partículas y se evidencia que se filtra al menos una vez al día.	1	- Revisar que el aceite se encuentra sin partículas visibles. - Preguntar al encargado si el aceite se filtra y la frecuencia en que se realiza.
	6	Depositamos el aceite filtrado a temperatura ambiente en un recipiente tapado y acorde a lo establecido en el Programa de Manejo de Residuos. <i>Solicitar este programa.</i>	1	- Revisar el manejo del aceite filtrado una vez que se descarta, debe estar almacenado a temperatura ambiente en un recipiente específico para este fin. - Revisar que exista un Programa de Manejo de Residuos y que el procedimiento del manejo del aceite de desecho se encuentre en él.

	7	Aplican el procedimiento de fritura establecido en las buenas prácticas de manejo de aceites y grasas (Ver Anexo 1 del SAP) y se disponen adecuadamente los residuos conforme a lo estipulado en la Ley para la Gestión Integral de Residuos N° 8839.	1	- Revisar que los procedimientos de frituras utilizados cumplan con las recomendaciones del Anexo 1 del Reglamento SAP). - Revisar que el aceite de desecho sea descartado adecuadamente y no vuelva a ingresar a la cadena alimenticia.
Recalentamiento de comidas Art.34	8	Los alimentos recalentados se llevan hasta la temperatura de 74 °C en el centro por 15 segundos y se mantienen a 60°C cuando no se sirven de inmediato. <u>Medir temperatura y anotar las mediciones en los comentarios. Punto Crítico</u>	3	-Si esta operación no se logra ver en el momento, se pide al encargado que describa el manejo de alimentos recalentados para evaluar el cumplimiento. '- Revisar que los alimentos recalentados lleguen a una temperatura interna de mínimo 74 °C por 15 s. '- Revisar si los alimentos recalentados se sirven inmediatamente o en caso de no consumirse inmediatamente se mantienen a 60 °C mientras son servidos.
	9	Los alimentos recalentados que no se consumen el mismo día son descartados.	2	- En este caso entrevistar al personal que hacen con los alimentos recalentados si no se consumen al finalizar el día. '- Los alimentos recalentados que no fueron consumidos ese día deben ser descartados.
Conservación de alimentos preelaborados Art.33	10	Se siguen o se describen los procedimientos de enfriamiento adecuado para almacenar alimentos cocidos que no se van a consumir inmediatamente como lo indica el Anexo 3 (Primero se reduce la temperatura hasta 21 °C en 2 horas o menos. Segundo, se reduce la temperatura desde 21 °C hasta 5 °C o menos en 4 horas).	2	- Revisar el procedimiento de enfriamiento para alimentos cocidos que no se van a consumir inmediatamente cumpla con el Anexo 3 del Reglamento SAP (Primero se reduce la temperatura hasta 21 °C en 2 horas o menos. Segundo, se reduce la temperatura desde 21 °C hasta 5 °C o menos en 4 horas). - Si esta operación no se logra ver en el momento, se pide al encargado que describa el procedimiento de enfriamiento de alimentos cocidos para evaluar el cumplimiento.
	11	Los ingredientes crudos o cocidos perecederos se conservan en refrigeración tapados e identificados por nombre y fecha. El tiempo de conservación no debe alterar sus características organolépticas.	2	- Revisar que los alimentos que requieran refrigeración se encuentren almacenados en equipos para este fin. '- Los embutidos y similares deben mantenerse en refrigeración, protegidos para evitar su deshidratación y contaminación. '- Revisar que los alimentos refrigerados se encuentran tapados y rotulados con nombre y fecha.
	12	Los productos a base de leche y huevo crudo se mantienen en refrigeración.	1	- Los productos lácteos y el huevo crudo deben mantenerse en refrigeración.
Contaminación cruzada Art. 35	13	Los alimentos crudos se almacenan en los equipos de refrigeración en recipientes de material higiénico resistente y tapados o bolsas plásticas (grado alimentario) y se colocan separados de los cocidos en estantes aparte o debajo de los alimentos cocidos. Punto Crítico	3	- Revisar el almacenamiento de los alimentos en los equipos de refrigeración, los alimentos crudos deben estar en recipientes o bolsas de grado alimentario separados y/o debajo de alimentos cocidos.
	14	Las mesas de trabajo se lavan y desinfectan después de utilizarse con alimentos crudos.	2	- Revisar que las mesas de trabajo se lavan y desinfectan después de haber sido utilizadas con alimentos crudos. - Si esta operación no se logra ver en el momento, se pide al encargado que describa el procedimiento de limpieza y desinfección de mesas de trabajo cuando se utilizan con alimentos crudos para evaluar el cumplimiento.
	15	El personal se lava y desinfecta las manos antes de manipular alimentos preparados o listos para consumir.	2	- Revisar que el personal se lave y desinfecte las manos antes de manipular alimentos cocidos o listos para consumir.
	16	Los utensilios como cuchillos y cucharones se encuentran identificados según su uso en productos crudos o cocidos.	2	- Revisar que los utensilios como cuchillos y cucharones se encuentren identificados de alguna manera para distinguir entre los que se usan para alimentos crudos de los que se usan para alimentos cocidos.
C	DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
C 1	Condiciones físicas y sanitarias			
Artículo	ITEM			
Lugar de almacenamiento Art.36	1	Se cuenta con un lugar o espacio exclusivo para almacenar productos no perecederos según la naturaleza de los productos.	1	- Revisar que los productos no perecederos se encuentran almacenados en un lugar exclusivo para esto. - Revisar que efectivamente todos los productos almacenados a temperatura ambiente sean no perecederos y se puedan almacenar en esas condiciones.
	2	Se cuenta con cámara de refrigeración o congelación para almacenar productos perecederos según la naturaleza de los productos.	1	- Revisar que los productos que necesitan almacenarse en refrigeración o en congelación se encuentran almacenados en equipos que cumplan con esas temperaturas correspondientes según la naturaleza de los productos.
Pisos Art.39	3	Construidos de materiales impermeables, antideslizantes, resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.	1	- Revisar que el material con el que está construido el piso de la bodega de almacenamiento sea fácil de limpiar y resistente a las operaciones.
	4	Carece de fracturas, fisuras, grietas o irregularidades en su superficie o uniones.	1	- Revisar que el piso de la bodega de almacenamiento no tenga fracturas, fisuras o irregularidades.

	5	Deben mantenerse limpios y desinfectados.	1	- Revisar que los pisos de la bodega de almacenamiento se encuentren limpios, sin residuos de grasa ni acumulaciones de agua.
Paredes Art.37	6	Deben ser de material impermeable, lisas, fáciles de lavar y desinfectar y <u>de color claro</u> .	1	- Revisar las superficies de las paredes de la bodega de almacenamiento sean lisas, fáciles de limpiar, sin grietas y de material impermeable. '- Entiende por color claro como el color blanco o tenuis similares a este que permitan visualizar fácilmente la suciedad)
	7	Deben estar en buen estado de mantenimiento e higiene.	1	- Revisar que las paredes de la bodega de almacenamiento no estén sucias, no tengan acumulación de alimentos.
	8	Los ángulos entre pisos y paredes son cóncavos de fácil limpieza y desinfección.	1	- Revisar que las uniones entre las paredes de la bodega almacenamiento y el piso no sean de 90 °. Idealmente que sean uniones redondeadas o que tengan una cuña que evite un ángulo de 90 °.
Cielo raso Art.38	9	Debe ser de construcción sólida y su diseño y acabado debe impedir la acumulación de suciedad.	1	- Revisar que exista un cielo raso en la bodega de almacenamiento, puede ser un cielo raso suspendido o de otro tipo que impida la acumulación de suciedad.
	10	Los materiales utilizados deber ser lisos y resistentes a las operaciones de limpieza.	1	- Revisar que las láminas del cielo raso de la bodega de almacenamiento deben ser de material liso que se pueda limpiar.
Puertas Art.40	11	Es de superficie lisa e impermeable y está ajustada completamente a sus marcos.	1	- Revisar que la puerta de la bodega de almacenamiento sea de un material liso. - Revisar que las puertas de la bodega de almacenamiento quede ajustada a los marcos (sin espacio de luz notorio).
Iluminación Art 41	12	La iluminación es suficiente para la realización de las actividades.	1	- Revisar que la iluminación en la bodega de almacenamiento sea suficiente para realizar las actividades propias de ese lugar.
	13	Las fuentes lumínicas se encuentran con protectores.	1	- Revisar que las fuentes de luz de la bodega de almacenamiento estén protegidas con difusores, laminado o algún tipo de protector que retenga los vidrios en caso de rotura.
C 2 Artículo	Condiciones de almacenamiento		Puntaje	Criterios de Evaluación
		ITEM	Posible	
Productos no percederos Art.42	1	El lugar se encuentra limpio, seco y ventilado.	1	- Revisar que la bodega de almacenamiento se encuentre limpia y ventilada.
	2	Protegido del ingreso de posibles plagas.	2	- Revisar que la bodega de almacenamiento se encuentre protegida del ingreso de plagas.
	3	Envases tapados e identificados y no estar en contacto con el piso.	1	- Revisar que todos los envases de la bodega de almacenamiento se encuentren tapados, identificados y no estén en contacto con el piso.
	4	Existe el control documental en la rotación de productos. <i>Solicitar registro de entrada y salida de los productos o algún otro sistema que compruebe la rotación.</i>	1	- Revisar que exista algún sistema que compruebe la rotación adecuada de los productos en la bodega de almacenamiento.
	5	El producto debe estar sobre estantes o tarimas, separadas del piso 0,15 m. <i>Medir con cinta métrica y anotar medición en metros en los comentarios.</i>	1	- Revisar que los productos se encuentren en tarimas o estantes en la bodega de almacenamiento y que se cumpla con la distancia mínima de 0,15 m del estante inferior al piso.
Productos percederos Art. 43 / Equipos de refrigeración y congelación Art.44	6	Almacenamiento de alimentos separados de acuerdo con su naturaleza y debidamente identificados y fechados para su rotación controlada.	2	- <u>Revisar en los refrigeradores y congeladores que los alimentos se encuentren separados según su naturaleza (crudos o cocidos).</u>
	7	Alimentos refrigerados a una temperatura igual o menor a 5 °C. <i>Medir temperatura de un alimento por cada equipo y anotar nombre del equipo, nombre del alimento y temperatura en los comentarios.</i>	3	- Revisar al menos 2 alimentos que estén en refrigeración y tomar la temperatura para verificar que cumple con la misma.
	8	Alimentos congelados de -12 °C a -18 °C. <i>Medir temperatura de un alimento por cada equipo y anotar nombre del equipo, nombre del alimento y temperatura alimento en los comentarios.</i>	2	- Revisar al menos 2 alimentos que estén en congelación y tomar la temperatura para verificar que cumple con la misma.
	9	El equipo de refrigeración y de congelación no sobrepasa su capacidad y los alimentos están colocados separados de manera que permita la circulación de aire frío. <i>Se necesita evidencia fotográfica para respaldar el hallazgo.</i>	2	- Revisar que los equipos de refrigeración y congelación no se encuentren sobrecargados, que el aire pueda circular adecuadamente dentro del equipo y que los alimentos se encuentren separados entre sí.
	10	Carnes colocadas en recipientes o bolsas plásticas (bolsas de primer uso y de uso exclusivo para alimentos).	2	- Revisar que las carnes se encuentren almacenadas en recipientes o bolsas plásticas que deben ser de primer uso y de uso exclusivo de alimentos.
	11	<u>Los alimentos están colocados separados de manera que permita la circulación de aire frío</u>	<u>2</u>	<u>Los alimentos deben almacenarse espaciados unos de otros, a fin de que el aire frío circule y permita que estos alcancen una temperatura de refrigeración o congelación en su centro.</u>
D Artículo	MEDIDAS DE SANEAMIENTO		Puntaje	Criterios de Evaluación
		ITEM	Posible	

Programa de higiene y desinfección Art.60	1	El establecimiento cuenta con un programa documentado de higiene y desinfección. Punto Crítico	2	<ul style="list-style-type: none"> - NO hay evidencia del programa de higiene y desinfección, incumple un Punto Crítico. - Revisar que el Programa de Higiene y Desinfección incluya todos los procedimientos de limpieza y desinfección. - El documentado de higiene y desinfección contempla las superficies en contacto directo con alimentos deben limpiarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario y evitando que los agentes de limpieza y desinfección no contaminen los alimentos. Revisar que los agentes de limpieza y desinfección no contaminen los alimentos durante las tareas de limpieza. - Si se usan paños de tela para actividades de limpieza, los mismos deben mantenerse limpios y desinfectarse regularmente. - Los pisos deben limpiarse y desinfectarse después de terminar la jornada de trabajo, se deben incluir los desagües y las paredes del área de manipulación de alimentos. - Se debe disponer un área o compartimento para almacenar los implementos de limpieza y los detergentes y desinfectantes, para evitar que contaminen los alimentos, utensilios, equipo o ropa. - Para el secado de superficies y equipos se podrá utilizar toallas desechables o paños de tela exclusivos para ese propósito, los cuales deben mantenerse limpios y desinfectarse regularmente. - El lavado de los implementos de limpieza debe realizarse en una pila exclusiva para esta labor.
	2	Se tiene evidencia de la implementación del programa de limpieza y desinfección	2	- Revisar que el Programa se encuentre implementado.
	3	Los productos de limpieza están autorizados e identificados y correctamente almacenados	1	- Los agentes de limpieza y desinfección deben estar autorizados por el Ministerio de Salud. Revisar el registro sanitario de cada químico.
Plagas y animales Art.61	4	En caso de requerir aplicar plaguicidas el personal que realiza esta labor está capacitado, o si esta tarea es hecha por una empresa externa está autorizada por el Ministerio de Salud. <i>Solicitar permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud de la empresa proveedora del servicio de plagas.</i>	1	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar si se utilizan plaguicidas para el control de plagas y si son aplicados por personal del local o por una empresa externa. - Revisar, en caso de que lo aplique el personal interno, que el mismo se encuentre capacitado para este fin. - Revisar, en caso de una empresa externa, que cuente con PSF del Ministerio de Salud para esta labor.
	5	Se lleva un registro de los resultados de la aplicación del plan de control de plagas. <i>Solicitar evidencias de los servicios de control de plagas.</i>	1	- Revisar evidencia de los resultados de la aplicación del control de plagas.
	6	Los plaguicidas utilizados están autorizados por la autoridad competente. <i>Revisar que los productos tengan Registro Sanitarios del Ministerio de Salud.</i>	1	- Revisar que los plaguicidas utilizados cuenten con registro sanitario del Ministerio de Salud.
	7	Se prohíbe el ingreso o permanencia de animales domésticos dentro del restaurante, excepto los perros de guía para personas con discapacidad. Se permite la permanencia de animales domésticos en áreas externas o terrazas del restaurante.	1	- Verificar que no haya animales domésticos dentro del local (excepto perros guía).
	8	Los plaguicidas se mantienen cerrados, identificados y fuera del área de preparación de alimentos.	1	- Revisar si hay plaguicidas dentro del local, en caso contrario se anota NA. Verificar en caso de almacenamiento de plaguicidas, que los mismo se encuentren cerrados, identificados y fuera del área de preparación de alimentos.
Servicios sanitarios	9	Cuenta con los elementos indispensables para su correcto funcionamiento (jabón, toallas desechables o secador automático de aire fuera del recinto del servicio sanitario, papel higiénico, lavamanos, recipientes para eliminación de papeles).	2	- Revisar que los baños cuentan con jabón, toallas desechables o secador (fuera del baño), papel higiénico, lavamanos, basurero.
	10	Su ubicación no comunica directamente con el área de preparación de alimentos y cuenta con ventilación <u>al exterior</u> .	1	- Revisar que los baños no se comunican directamente con el área de preparación de alimentos. - Revisar que los baños
	11	Su diseño cumple con lo establecido en la Ley 7600.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Debe contar con al menos un cubículo que cumpla con la Ley 7600. - La puerta debe abrir hacia fuera y tener un espacio libre de mínimo 90 cm. - Debe existir un espacio libre de maniobra de 1,50 m. - Los inodoros deben tener agarraderas a los costados, a una altura de 90 cm. - Los accesorios (papeleras, otras agarraderas) deben estar a una altura de 90 cm. - Los lavamanos deben estar instalados a una altura de 80 cm.
	12	Recintos separados para hombres y mujeres.	1	- Revisar que los baños están separados por sexo.

Art.62	13	Cumple con la relación de n° de loza sanitaria vrs. N° de usuarios	1	Número de piezas sanitarias en restaurantes, bares y similares Capacidad del local (n° personas) 11 -50 personas 1 M / 2 F 51-100 personas 2 M / 2 F 101-150 personas 2 M / 3 F 151-250 personas 3 M / 4 F 251-300 personas 4 M / 5 F Más de 300 personas 1 cada 80 M /1 cada 60 F Nota: Entiéndase M como masculino / F como femenino
	14	Operan correctamente, se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	2	- Revisar que los baños funcionan adecuadamente, están en buena condición y se mantienen limpios.
De los residuos sólidos y líquidos Art.63	15	Cuenta con un plan documentado de manejo de residuos y lo tiene implementado conforme al protocolo establecido en el Reglamento General para el Otorgamiento de los Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud N° 34728-S. <i>Solicitar plan.</i>	2	- Revisar que se cuente con un Plan de Manejo de Residuos y se encuentre implementado. '-Se debe cumplir con los artículos 38 y 39 de la Ley para la Gestión Integral de Residuos N° 8839 cuando las municipalidades implementen el artículo 8 de dicha ley. Los generadores de residuos ordinarios estarán obligados a separarlos, clasificarlos y entregarlos a las municipalidades para su valorización o disposición final, en las condiciones en que determinen los reglamentos respectivos.
	16	Los recipientes destinados a los residuos sólidos y sustancias no comestibles están bien ubicados y se encuentran identificados limpios y están contruidos de material impermeable. <i>Revisar que los recipientes no estén en contacto directo con alimentos ni con superficies en contacto directo con alimentos, que los recipientes no generen un foco de contaminación por sí mismos.</i>	2	- Revisar que los basureros sean de material impermeable y se encuentren bien ubicados, identificados y limpios.
	17	Se dispone correctamente de los residuos sólidos.	1	- Revisar que los residuos sólidos se descartan adecuadamente. '-Los residuos sólidos deben depositarse en recipientes resistentes, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y tener una bolsa plástica en su interior para facilitar la evacuación de los residuos. Éstos deben colocarse en lugares donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico de manera que no sean fuente de posible contaminación.
	18	Los residuos líquidos se conducen correctamente hacia el sistema de tratamiento o alcantarillado sanitario, los conductos están protegidos por rejillas para impedir el ingreso de roedores.	2	- Revisar que las aguas residuales se descartan adecuadamente (alcantarillado público o planta de tratamiento). - Revisar que los desagües cuentan con rejillas para impedir el ingreso de roedores.
	19	Se cuenta con trampas de grasas y aceites, y se mantienen en buen estado de funcionamiento y libres de malos olores.	2	- Revisar que el local cuenta con trampa de grasa libre de olores y en buen funcionamiento.
	20	Se destina a un área aislada y protegida contra plagas para el almacenamiento temporal de recipientes con residuos sólidos y se encuentra en buen estado de conservación e higiene.	1	- Revisar que se destina un área aislada, protegida y limpia para el almacenamiento temporal de la basura.
E	SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL		Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
Artículo	ITEM			
Carné manipulador Art.4	1	El personal cuenta con el carné de manipulador de alimentos vigente según el Decreto 3666-S Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de alimentos por parte del INA. <i>Revisar carnés de manipulación de alimentos del personal y que estén vigentes. Punto Crítico</i>	1	- Revisar que el personal cuenta con carné de manipulación de alimentos vigente.
Salud del personal Art.57	2	Se observa al personal libre de lesiones externas como heridas abiertas o infectadas, infecciones cutáneas o llagas.	2	- Revisar que el personal se encuentre libre de lesiones externas, heridas abiertas o infectadas, infecciones cutáneas o llagas.
	3	<i>El propietario o administrador toma medidas para evitar que el personal enfermo trabaje en zonas de manipulación de alimentos. Se evidencia que el personal no trabaja con signos de enfermedad como heridas, infecciones cutáneas, llagas, síntomas de gripe o diarrea. Punto Crítico</i>	3	- Revisar que el personal se encuentra libres de signos de enfermedad, infecciones cutáneas, síntomas de gripe o diarrea. '- Se separa de sus labores al personal que tiene signos de enfermedad y reintegran a sus labores cuando han sido dados de alto por el médico tratante.
Higiene y hábitos del personal Art.58	4	Los empleados mantienen las uñas limpias, recortadas, sin esmalte, no utiliza maquillaje y no portan joyas durante las horas laborales y se observan buenos hábitos de higiene en los empleados durante la preparación y servicio de los alimentos (En su área de trabajo: no comen, no fuman, no mascan chicle, entre otros).	2	'- Revisar que el personal tenga las uñas limpias, recortadas, sin esmalte y que no utiliza maquillaje ni porta joyería durante las horas laborales. '- Revisar los hábitos de higiene del personal durante la preparación y servicio de los alimentos (que no coman, no beban, no fumen, no masquen chicle, entre otros).
	5	El personal que manipula alimentos o los sirve, no debe participar simultáneamente en actividades como cajero que manipula dinero, limpieza de inodoros, orinales, pisos, lavamanos, entre otros durante la jornada laboral.	1	- Revisar que el personal que manipula alimentos o los sirve, no realiza actividades de limpieza simultáneamente. '- El personal encargado de caja que manipula dinero no debe participar en actividades relacionadas con la manipulación de alimentos.

	6	Se aplica correctamente el procedimiento establecido para el lavado de manos y en actividades que lo ameriten.	2	- Revisar que el personal se lave las manos correctamente y en las actividades que lo ameritan (después de manipular productos crudos, después de ir al baño, después de comer, antes de manipular alimentos, entre otros).
Vestimenta Art.59	7	El personal destacado en el área de preparación de alimentos lleva ropa de trabajo adecuada, cobertor de cabello, calzado cerrado de material no absorbente.	2	- Revisar que el personal lleva ropa de trabajo adecuada, cobertor de cabello, zapatos cerrados de material no absorbente.
	8	La ropa del personal (uniforme, gabacha o delantal) en general se encuentra limpia y en buen estado de conservación.	1	- Revisar que la ropa del personal se encuentre limpia y en buen estado.
F Artículo	6.	AREA DE CONSUMO (COMEDOR)	Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
		ITEM		
Materiales de construcción y distribución Art. 45 y 46	1	El espacio permite la circulación adecuada de los usuarios.	1	- Revisar que el espacio del comedor permite la adecuada circulación de la gente.
	2	Mobiliario de material resistente, de fácil limpieza.	1	- Revisar que el material del mobiliario es de material resistente y de fácil limpieza. - Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
	3	Los pisos, paredes y cielo raso se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	1	- Revisar que los pisos, paredes y cielo raso del comedor están limpios y en buen estado.
Mantenimiento de alimentos calientes Art. 47	4	Los equipos utilizados para mantener los alimentos calientes alcanzan una temperatura mayor o igual a 60 ° C. <i>Tomar temperatura y anotar medición en los comentarios.</i>	2	- Revisar que los alimentos calientes se mantienen a una temperatura de mínimo 60 °C.
	5	Si cuenta con un servicio tipo buffet cada recipiente con comida cuenta con su propio utensilio para servir.	2	- Revisar si se cuenta con servicio de buffet, en caso contrario se anota NA. - Revisar que cada recipiente de comida cuenta con su propio utensilio para servir.
	6	Las urnas o exhibidores de alimentos como pollo frito, rostizado o carnes preparadas cuentan con bombillos o reflectores protegidos.	2	- Revisar si el local cuenta con urnas o exhibidores con bombillos, caso contrario se anota NA. - Revisar que los bombillos
Mantenimiento de alimentos fríos Art.48	7	Las vitrinas refrigeradas (deben estar a 5 °C o menos según art. 44) para exhibición de alimentos preparados se mantienen en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene. <i>Tomar temperatura y anotar medición en los comentarios.</i>	2	- Revisar si el local cuenta con vitrinas refrigeradas para exhibir alimentos refrigerados, en caso contrario se anota NA. - Revisar si las vitrinas refrigeradas mantienen los alimentos a mínimo 5 °C.
Mantenimiento de otros alimentos Art.49	8	Los equipos para mantener o exhibir los alimentos que no requieren de control de temperatura, se mantiene en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene.	1	- Revisar si el local cuenta con equipos para exhibir o mantener alimentos a temperatura ambiente, caso contrario se anota NA. - Revisar que estos equipos se encuentren limpios y en buen estado.
Vajilla desechable Art.50	9	Cuando se utilicen utensilios de material desechable se descartan, no se permite el reuso.	1	- Revisar si el local cuenta con vajilla o material desechable, caso contrario se anota NA. - Revisar que la vajilla o material desechable se descarta después de su uso.
Dispensadores Art.51	10	Los recipientes dispensadores de salsas, aderezos, mayonesas, azúcar u otros se mantienen rotulados y en buen estado de conservación e higiene y cerrados.	1	- Revisar que los dispensadores de salsas, aderezos, mayonesa, azúcar y otros se mantienen rotulados, cerrados y en buen estado.
	11	Se mantienen en refrigeración según la naturaleza de su contenido. <i>Se deben mantener a mínimo 5 °C. Tomar temperatura y anotar medición en los comentarios.</i>	2	- Revisar que los dispensadores de salsas que requieran refrigeración se mantengan a mínimo 5 °C, caso contrario se anota NA.
Servicio de comidas Art.52	12	La vajilla, cubiertos y vasos se encuentran limpios, secos y en buen estado de conservación e higiene.	1	- Revisar que la vajilla, cubiertos y vasos se encuentran limpios, secos y en buen estado.
	13	Los operarios manipulan los utensilios correctamente a la hora de servir los alimentos.	1	- Revisar que el personal manipula los utensilios correctamente (sin tocar bordes de vasos o platos, o no utiliza el mango de los cubiertos) a la hora de servir los alimentos.
Hielo Art. 53	14	El hielo para consumo se elabora a partir de agua potable o proviene de una fábrica autorizada por el Ministerio de Salud. <i>Solicitar permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud de la empresa proveedora de hielo en caso de que se compre hielo a una empresa externa.</i>	2	- Revisar si el hielo utilizado se produce en una máquina dentro del local o se compra a una empresa externa. - Revisar que el agua sea potable en caso de usar una máquina de hielo para producir el mismo dentro del local. - Revisar que la empresa proveedora de hielo cuenta con PSF del Ministerio de Salud para este fin.
	15	El hielo se manipula con pinzas y los recipientes se mantiene en buen estado e higiene evitando la contaminación del hielo.	1	- Revisar que el hielo se manipule con pinzas y que los recipientes se mantengan limpios y en buen estado evitando la contaminación del hielo.
	16	El hielo utilizado para enfriamiento de bebidas o copas no se usa para consumo humano.	1	- Revisar que el hielo de enfriamiento de copas o bebidas no se utilice para consumo humano. Se anota NA si no se utiliza hielo para enfriamiento de bebidas o copas.
G Artículo		SERVICIO A DOMICILIO		Criterios de Evaluación
		ITEM		
Transporte para servicio a domicilio Art. 56	1	Se utilizan envases desechables de primer uso para entregar los alimentos al cliente.	1	- Revisar que los alimentos se entregan en envases desechables de primer uso.
	2	Salsas y aderezos debidamente empacados.	1	- Revisar que las salsas y aderezos se empaquen adecuadamente.
	3	Los contenedores térmicos del vehículo cuentan con cierre hermético y seguro.	1	- Revisar que los contenedores térmicos de transporte cuentan con cierre hermético y seguro.
H Artículo		SERVICIO DE CATERING	Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
		ITEM		

Transporte para servicio de catering Art. 55	1	Vehículos que transportan alimentos se mantienen en buenas condiciones e higiene.	1	- Revisar que los vehículos que transportan alimentos se encuentran limpios y en buen estado.
	2	Cuentan con carrocería cerrada de forma que impidan el ingreso de contaminantes externos	1	- Revisar que los vehículos que transportan alimentos cuentan con carrocería cerrada.
	3	Los contenedores térmicos destinados al transporte de alimentos calientes los mantienen a 60 °C. Tomar temperatura y anotar medición en los comentarios.	2	- Revisar que los contenedores térmicos mantienen los alimentos alientes a mínimo 60 °C.
	4	Los recipientes utilizados que tengan contacto directo con los alimentos deber ser materiales resistentes, de fácil limpieza y desinfección y no transmitir sustancias tóxicas, olores o sabores a los mismos.	1	- Revisar que los recipientes de alimentos sean de materiales resistentes, de fácil limpieza y que no transmitan sustancias, olores o sabores a los mismos.
	5	Los alimentos fríos se mantienen a temperatura igual o inferior a 5 °C. Tomar temperatura y anotar medición alimento en los comentarios.	2	- Revisar que los alimentos fríos se mantengan a una temperatura mínima de 5 °C.
	6	Los utensilios y mantelería se transportan debidamente protegidos de posibles contaminantes.	1	- Revisar que los utensilios y la mantelería se transportan protegidos de posibles contaminantes.
I	VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ESTE REGLAMENTO		Puntaje Posible	Criterios de Evaluación
Artículo	ITEM			
Art. 64	9.1	Demostrar que cuenta con un programa de evaluación de criterios microbiológicos para alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo 4 del reglamento 37308-S, Servicios de Alimentación al Público.	6	Demostrar informe de laboratorio para alimentos: - Comidas preparadas sin tratamiento térmico (ensaladas crudas, mayonesas, postres, frutas, jugos, etc.) - Comidas preparadas con tratamiento térmico (ensaladas cocidas, Guisos, arroces, carnes, picadillos, postres cocidos, otros)

OBSERVACIONES:

225

- Última Línea -