

Lista de Verificación en Campo

	OK	Necesita Atención
A. Agua de lavado de producto		
1. ¿Es el agua proveída de una fuente limpia?	_____	_____
2. Si se utiliza solución con cloro ¿Se verifica que el nivel de cloro se mantenga dentro de un rango específico?	_____	_____
3. ¿Se cambia regularmente el agua que se recircula?	_____	_____
4. ¿Se mantienen registros cuando se cambia el agua y se registran los resultados de las pruebas del nivel de cloro y pH de la solución?	_____	_____
B. Empleados		
1. ¿Se le da a los empleados entrenamiento referente a buenas practicas de higiene?	_____	_____
2. ¿Se monitorea a los empleados para determinar la presencia de problemas de salud obvios?	_____	_____
3. ¿Se monitorea a los empleados para asegurar que se realicen las buenas practicas de higiene?	_____	_____
4. ¿Son los baños mantenidos limpios y en condiciones higiénicas?	_____	_____
5. ¿Cuentan las instalaciones de lavado de manos de los baños con Jabón sin aroma toallas desechables?	_____	_____
6. ¿Se cuenta con material didáctico y esta siendo utilizado para entrenamiento de los empleados?	_____	_____
7. ¿Cuentan con lista de chequeo para la cuadrilla de limpieza?	_____	_____
8. ¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios y se mantiene este con materiales mínimos necesarios?	_____	_____
9. ¿Se provee agua potable?	_____	_____
C. Equipo de empaque en campo		
1. ¿Se mantienen limpias las bandas transportadoras, mesas y líneas de empaque?	_____	_____
2. ¿Se mantiene la limpieza de bandas transportadoras, mesas y líneas de empaque dentro de un programa calendarizado?	_____	_____
3. ¿Se observa residuo de producto u otros materiales en el equipo o en el piso?	_____	_____
4. ¿Se mantiene la sanitización de las bandas transportadoras, mesas y líneas de empaque dentro de un programa calendarizado?	_____	_____
5. ¿Cuentan con lista de chequeo para la cuadrilla de limpieza?	_____	_____
D. Control de plagas		
1. ¿Se presenta evidencia de plagas en áreas cercanas a las de almacén?	_____	_____
2. ¿Se observan restos de producto que puedan atraer plagas que no han sido limpiados/removidos?	_____	_____
3. ¿Se limpiaron y/o eliminaron las áreas donde pudieran anidar plagas?	_____	_____
4. ¿Se cuenta con un registro de control de plagas?	_____	_____
E. Materiales de empaque y selección		
1. ¿Se mantienen limpios y funcionales todos los materiales de empaque?	_____	_____
2. ¿Se cuenta con un programa de reemplazo de materiales dañados o en malas condiciones?	_____	_____
3. ¿Se mantiene en almacén artículos de reemplazo en cantidades adecuadas?	_____	_____
4. ¿Cuentan con lista de chequeo para la cuadrilla de limpieza?	_____	_____