

## REGISTRO DE VERIFICACIÓN

MES/AÑO	
RESPONSABLE	

### PLAN DE CONTROL DE AGUA POTABLE

Documentación	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
Cumplimentación Registros	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK

### PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El estado general de limpieza y orden de las instalaciones para el personal es el adecuado.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
Se dispone de los registros relativos a las actividades de limpieza de todas las zonas.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
No se observa material de limpieza (fregonas, cepillos, bayetas, químicos, etc.) que no estén en uso fuera de las zonas designadas para su almacenamiento.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
No se observan derrames de productos ni de sustancias extrañas.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
Fichas Técnicas de productos de limpieza	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK

### PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Los elementos de control pasivo de plagas (portacebos, luminosos, etc.) se encuentran en los puntos indicados, encendidos (si procede) y en buen estado.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
El plano de las instalaciones en el que se recogen los dispositivos de control de plagas instalados se encuentra actualizado.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
Se dispone de toda la documentación enviada por parte de la empresa subcontratada para el control de plagas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes de tratamientos.</li> <li>• Listado de productos químicos utilizados.</li> <li>• Listado de personal que efectúa tratamientos y registros que evidencian su formación/capacitación.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK

### PLAN DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Los equipos se encuentran en buen estado de conservación.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
Se evidencian los partes relativos a las actividades de mantenimiento de los equipos e instalaciones presentes en la empresa, incluidas las incidencias detectadas mediante las actividades de vigilancia.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK

## PLAN DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO

Funcionan los equipos de medición de temperatura.  OK  NO OK

Cumplimentación de registros.  OK  NO OK

Los valores registrados de temperaturas son acordes a los intervalos establecidos en el PGH (Plan General de Higiene)  OK  NO OK

## PLAN DE TRAZABILIDAD DE PROVEEDORES

Cumplimentación de registros.  OK  NO OK

Copia de registros sanitarios vigentes.  OK  NO OK

## PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Albaranes de retirado de recibos.  OK  NO OK

## PLAN DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES

Cumplimentación de registros.  OK  NO OK

Certificados de manipuladores de alimentos.  OK  NO OK

## PLAN DE BPM

Todo el personal de la empresa dispone de formación en manipulación de alimentos.  OK  NO OK

El personal cumple con las normas de higiene de la empresa.  OK  NO OK

No se observa personal manifiestamente enfermo.  OK  NO OK

En la zona habitual de trabajo no se tienen objetos personales y no se observan materiales inadecuados que pudieran contaminar el material o producto.  OK  NO OK

Los lavabos disponen de agua fría, jabón líquido y toallas de un único uso.  OK  NO OK

Las taquillas se encuentran en buenas condiciones interiores y exteriores. No se evidencia almacenamiento de productos inadecuados ni se observan prendas o materiales colocados encima de las taquillas.  OK  NO OK

Existe un orden adecuado del material almacenado.  OK  NO OK

Todos los productos almacenados se encuentran en un adecuado estado de identificación. Todos los materiales almacenados se encuentran en el espacio destinado a este tipo de material.  OK  NO OK

En caso de tener almacenado material no conforme, se encuentra debidamente segregado y se asegura que no puede proceder a su utilización.  OK  NO OK

No se observa material que haga pensar que no se estén aplicando los criterios de rotación para cada tipo de producto.  OK  NO OK

Todos los materiales y productos están almacenados con suficiente separación de la pared, para permitir la inspección, limpieza y actividades de control de plagas.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
El almacén de productos de limpieza, productos químicos y otras sustancias peligrosas se realiza en forma segura y separada de otros materiales.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
<b>PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS</b>		
Actualización de la información sobre agentes alérgenos de cara a cualquier cambio en los platos de la carta.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK
Cláusula informativa en buenas condiciones y en lugar visible al cliente.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> NO OK

## OBSERVACIONES