

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
GENERALIDADES				
ESTRUCTURAS Y PARAMENTOS				
01.1.1	Pared perimetral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.2	Tabiques interiores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.3	Suelos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.4	Unión suelo-pared	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.5	Desagües	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.6	Techos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.7	Carpintería	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.1.8	Canalizaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MOBILIARIO				
01.2.1	Condiciones generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MAQUINAS Y UTENSILIOS				
01.3.1	Condiciones generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DISEÑO DE LA COCINA				
02.1	Adecuación del tamaño de las instalaciones con el promedio del número de comidas que suele dispensar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Revisión de los distintos emplazamientos dentro de la cocina:			
	Recepción de materias primas			
02.2.1.1	Existe registro documental escrito de todas las entradas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.1.2	Homologación de proveedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____

Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
02.2.1.3	Control características organolépticas de alimentos frescos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.1.4	Envases correctos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.1.5	Control de temperatura de los productos recepcionados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Almacenamiento de materias primas			
02.2.2.1	Temperatura adecuada según el producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.2.2	Rotación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.2.3	Estado higiénico correcto de instalaciones frigoríficas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.2.4	Colocación correcta de los alimentos en refrigeración/congelación / a Tª ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Elaboración			
02.2.3.1	Descongelación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.2	Separación zona manipulación materias primas-alimentos elaborados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Preparación climatizada (cuartos fríos)			
02.2.3.3.1	Instalaciones adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.3.2	Temperatura adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Cocción			
02.2.3.4.1	Condiciones generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.5	Control efectivo de los alimentos desde su elaboración (ya sea en frío o en caliente) hasta su posterior dispensación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.6	Gestión de platos testigo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.7	Gestión de aceites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pase			

Empresa: _____

Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____

Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
02.2.3.8.1	Prácticas adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.8.2	Mesa o armario pasante calorífico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.3.8.3	Mesa o armario pasante frigorífico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Office de camareros			
02.2.4.1	Dotación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.4.2	Prácticas adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Lavado y almacenamiento de vajilla y plonge			
02.2.5.1	Dotación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.5.2	Prácticas adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Almacenamiento y limpieza de contenedores de residuos sólidos (cuarto de basuras)			
02.2.6.1	Dotación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.6.2	Prácticas adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Almacenamiento de productos y útiles de limpieza			
02.2.7.1	Dotación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.2.7.2	Prácticas adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Aseos y vestuarios del personal			
02.2.8.1	Dotación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Control documental de planes de vigilancia			
03.1	Vigilancia de temperaturas (instalaciones y alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.2	Limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.3	DDD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.4	Formación de manipuladores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.5	Autocontrol y listas de revisión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Método				
04.1	Periodo inmediato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2	Periodo Corto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3	Periodo Medio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anexos				
05.1	Anexo I: Vigilancia de temperaturas (instalaciones y alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.2	Anexo II: Limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.3	Anexo III:DDD	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.4	Anexo IV: Autocontrol y listas de revisión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	