

EMPRESA: COLEGIO CIDE

FECHA: 22 / 03 / 2018



Inspección Higiénico -Sanitaria de Seguimiento

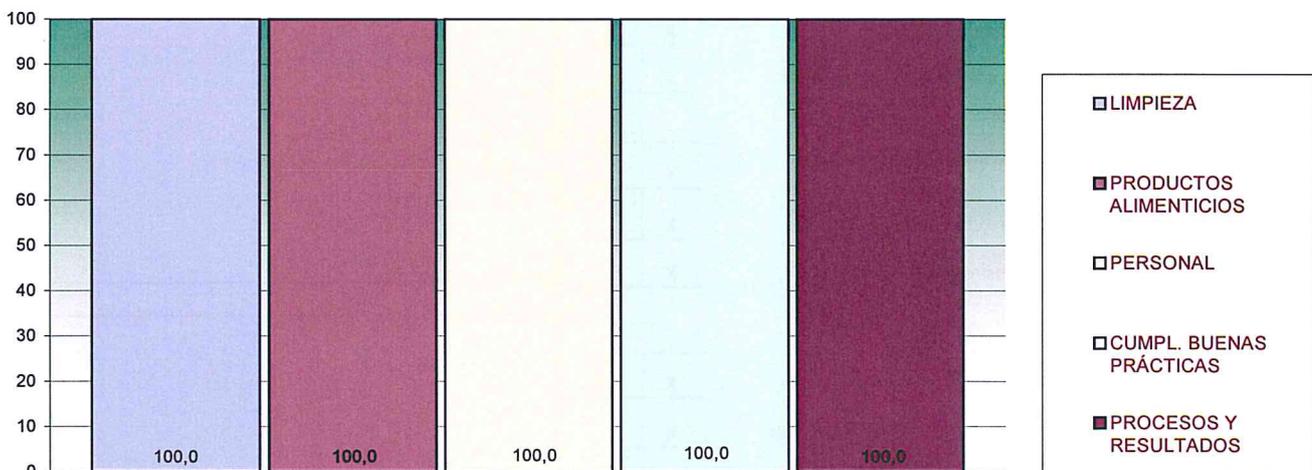
Adjuntamos a continuación los resultados de la auditoría realizada en sus instalaciones, con el objetivo de plasmar el estado higiénico sanitario de las mismas, obteniéndose una puntuación global así como puntuaciones de cada área auditada. Las fotos tomadas durante la visita pueden consultarse al final del presente informe de inspección.

Agradeciendo la atención dispensada, quedamos a su disposición para cualquier consulta que estimen oportuno dirigirnos.

Melinda Moll

Le recordamos que la auditoría es una investigación de carácter puntual, por lo que en posteriores visitas podrían aparecer desviaciones no puestas de manifiesto en este informe.

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO



PUNTUACIÓN GLOBAL

10,0

EXCELENTE

INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE SEGUIMIENTO

		APTO	NO APTO		
LIMPIEZA	1	Suelos, paredes y techos	X		
	2	Equipos y equipamiento	X		
	3	Utensilios limpios y correctamente almacenados	X		
	4	Sistemas de protección frente a plagas	X		
	5	Cubos de desperdicios	X		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS	6	En recipientes homologados	X		
	7	No colocados sobre el suelo	X		
	8	No caducados ni en mal estado	X		
	9	Correctamente protegidos	X		
	10	Distribución separada según su naturaleza	X		
	11	Alejados de productos químicos y utensilios de limpieza	X		
	12	A temperaturas correctas de conservación	X		
13	Correctamente identificados y fechados	X			
PERSONAL MANIPULADOR	14	Uniforme y calzado exclusivo	X		
	15	Uso de gorro	X		
	16	Prácticas Higiénicas correctas	X		
	17	Ausencia de relojes, anillos, pulseras	X		
	18	Prohibido fumar	X		
	19	Correcto lavado de manos y uso de guantes	-	-	
CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS	20	Lavamanos adecuadamente equipados y en uso	X		
	21	Apertura no manual de los cubos de desperdicios	X		
	22	Ausencia de enseres personales en zonas de manipulación	X		
	23	Uso adecuado del huevo fresco	-	-	
	24	Ausencia de trapos y bayetas	X		
	25	Ausencia de cartón que genere contaminación cruzada	X		
	26	Cumplimentación adecuada de los registros	X		
PROCESOS Y RESULTADOS ANALÍTICOS (*)	27	Adecuada manipulación para evitar contaminación cruzada	X		
	28	Comidas preparadas no mantenidas a temperatura ambiente	X		
	29	Correcta implantación del proceso de desinfección de vegetales	X		
	30	Descongelación en refrigeración. Uso de rejillas	-	-	
	31	Regeneración a temperaturas adecuadas	-	-	

(*) La valoración de este apartado se realiza en base a los resultados analíticos obtenidos durante la anterior visita