

## **ANEXO III**

### **Hotel B**

Reporte de verificación con respecto al distintivo H

**Miércoles 15 de Octubre 2003**

La cocina se encontraba en malas condiciones debido a que el piso y paredes estaban sucios, se observaron estufas y parrillas con cochambre, área de lavado estaba sucia, el personal no portaba uniforme limpio, sin gafete y completo.

En este día se inicio con el proceso de lavado de manos del personal sin embargo se observo que no saben el proceso de lavado de manos además no saben con que frecuencia y después de que actividad deben efectuar el mismo proceso.

Durante este día se supervisaron aspectos como Higiene del personal, aspectos en área cocina, área de recepción de alimentos, área de refrigeración, aspectos de cámara de refrigeración y manejo de basura.

***Higiene del personal:*** se observaron puntos como uniforme, limpieza de manos y uñas, cabello corto y limpio, uso de red, zapatos limpios y finalmente aspecto personal.

En donde se encontró que algunos no contaban con uniforme completo debido a que les hacía falta trapos, gafete, zapatos sucios y algunos utilizaban tenis, siendo que es importante el uso de zapatos antiderrapantes.

**Aspectos de Área de cocina:** No hay solución de yodo y cepillo para el lavado de manos por lo tanto no se están desinfectando bien las manos, además no existe un bote de basura. Los botes de basura no cuentan con tapa. En el área de lavado de loza los utensilios limpios son colocados sobre el piso. Se encontraron piso y paredes sucias en el área de cocina. Las parrillas, planchas y estufas tenían cochambre de igual forma las campanas. El área de trabajo se encuentra sucia y en desorden (no hay organización).

Existe mezcla de productos como manzana con cebolla en el área de preparación de alimentos. Las frutas se mantienen mucho tiempo destapadas, de igual forma la mezcla de huevo para preparar pan francés se encuentra mucho tiempo fuera de refrigeración.

Todos los productos del área de cocina en general se encuentran desordenados, uno encima de otro, y sin tapar, el área de trabajo del personal estaba sucia, no se lleva un control sobre los trapos ya que es multiusos (contaminación cruzada).

**Aspectos de Área de recepción:** Se encontraba limpia y en buenas condiciones solo que se considera como punto importante que no existe una balanza para pesar los productos, sin embargo se observó que el proceso de recepción de alimentos se lleva a cabo de manera adecuada.

**Área de refrigeración:** El refrigerador se encontraba sucio y todos los productos se encontraban destapados y sin fecha (PEPS) además uno encima de otro.

**Cámara de refrigeración:** Durante este día se inspecciono el sistema PEPS y se observo que no se lleva acabo debido a que ningún producto se encuentra fechado y no todos estaban tapados, además de que los proveedores tienen acceso directo a la cámara y no portaban red y bata. Las coladeras estaban sucias con desecho de comida, mal olor y finalmente existe mezcla de alimentos (verduras con carne etc.)

**Manejo de basura:** Se encontró bien separada o clasificada en orgánica e inorgánica y se encuentra lejos del área de producción de alimentos, sin embargo se observo que se encontraba sucia.

**Observaciones:**

Se recomienda un curso de capacitación para el personal con respecto al manejo higiénico de alimentos tocando puntos relacionados con el sistema PEPS, proceso de lavado de manos, temperaturas de los alimentos, almacenamiento de productos, limpieza en el área de trabajo etc., debido a que se observaron puntos críticos de suma importancia a las cuales se les debe de dar seguimiento inmediato.

**Jueves 23 de Octubre 2003**

Esta es la segunda semana de verificación y se siguen encontrando muchas fallas en el control de limpieza de cocina, cabe mencionar que esta semana no se encontraron mejoras de nueva cuenta.

Mayor trabajo menor control de limpieza, este día el restaurante del hotel tenía demasiada gente durante el desayuno 9:30 am., y resulta difícil mantener el orden.

**Higiene del personal:** se observaron puntos como uniforme, limpieza de manos y uñas, cabello corto y limpio, uso de red, zapatos limpios y finalmente aspecto personal.

En donde se encontró que algunos no contaban con uniforme completo debido a que les hacía falta trapos, zapatos sucios, siendo que es importante el uso de zapatos antiderrapantes. No se lavan las manos con frecuencia. El personal se saluda y sigue

**Aspectos de Área de cocina:** Siguen existiendo los mismos problemas, no hay solución de yodo y cepillo para el lavado de manos por lo tanto no se están desinfectando bien las manos, además no existe un bote de basura. Hay muchos residuos de comida en el piso. e encontraron piso y paredes sucias en el área de cocina. Las parrillas, planchas y estufas tenían cochambre de igual forma las campanas. El área de trabajo se encuentra sucia y en desorden (no hay organización).

Las frutas se mantienen mucho tiempo destapadas. Y cuando comen no se lavan las manos, la lechuga que utilizan para sándwich no la lavan y mucho menos la desinfectan.

Las coladeras se encuentran sucias y con restos de alimento. Los recipientes de azúcar y harina obstaculizan el área de lavado de manos. En la línea caliente donde se colocan las tortillas se encontraban mezcladas con cáscaras de huevo. En el área donde se

coloca la fruta en la parte de abajo se encontraban mochilas del personal. La rebanadora de carnes frías estaba muy sucia. No existe solución de yodo para utensilios.

Todos los productos del área de cocina en general se encuentran desordenados, uno encima de otro, y sin tapar, el área de trabajo del personal estaba sucia, no se lleva un control sobre los trapos ya que es multiusos (contaminación cruzada). Aun no se lleva a cabo el sistema PEPS.

**Aspectos de Área de recepción:** El piso estaba sucio y con encharcamiento de agua y el personal sigue entrando a la cámara de refrigeración sin red y sin bata adecuada.

**Área de refrigeración:** Sigue existiendo el mismo problema ya que el refrigerador se encontraba sucio y todos los productos se encontraban destapados y sin fecha (PEPS) además uno encima de otro. La temperatura se encontró a 4.3°C, siendo que debe estar a 2°C para que se mantenga a 4°C.

**Cámara de refrigeración:** Durante este día se inspecciono el sistema PEPS y se observo que no se lleva acabo debido a que ningún producto se encuentra fechado y no todos estaban tapados, Las coladeras estaban sucias con desecho de comida, y finalmente existe mezcla de alimentos (carne con arroz, fruta con carne). Los cajones donde se almacena la fruta se encontraron sucios y mezcla de frutas (fresa con kiwi). Los plásticos están dentro de los alimentos. La temperatura estaba a 9°C, siendo que debe estar a 4°C máximo.

***Manejo de basura:*** Se encontró en muy malas condiciones debido a que estaba con exceso de basura, fura de los botes, piso sucio, mal olor.

**Observaciones:**

Siguen existiendo los mismo problemas, no se le esta dando seguimiento, se recomienda una capacitación de higiene y sanidad para los empleados.

**Lunes 27 de Octubre 2003**

Esta es la tercera semana de verificación bajo los lineamientos del distintivo H del hotel Fiesta Inn, las Ánimas de la ciudad de Puebla. Se ha comprobado en el transcurso de las visitas de inspección que no existido ninguna mejora ya que no se le esta dando un seguimiento.

Este día se observo que no hay carga de trabajo sin embargo se sigue teniendo un desorden en la cocina, en cuanto a limpieza en general (pisos, techos, coladeras, cámara de refrigeración, refrigeradores, etc.), orden del almacenamiento de los productos.

***Higiene del personal:*** se observaron puntos como uniforme, limpieza de manos y uñas, cabello corto y limpio, uso de red, zapatos limpios y finalmente aspecto personal.

En donde se encontró que algunos no contaban con uniforme completo debido a que les hacia falta trapos, zapatos sucios, siendo que es importante el uso de zapatos antiderrapantes. No se lavan las manos con frecuencia y cuando se lavan las manos no lo realizan adecuadamente.

**Aspectos de Área de cocina:** Es la tercera semana de inspección y siguen los mismos problemas como aun no existe solución de yodo y cepillo para el lavado de manos por lo tanto no se están desinfectando bien las manos, además no existe un bote de basura. Hay muchos residuos de comida en el piso. e encontraron piso y paredes sucias en el área de cocina. Las parrillas, planchas y estufas tenían cochambre de igual forma las campanas. El área de trabajo se encuentra sucia y en desorden (no hay organización).

Las frutas se mantienen mucho tiempo destapadas. Y cuando comen no se lavan las manos, la lechuga que utilizan para sándwich no la lavan y mucho menos la desinfectan. Las coladeras se encuentran sucias y con restos de alimento. Los recipientes de azúcar y harina obstaculizan el área de lavado de manos. En la línea caliente donde se colocan las tortillas se encontraban mezcladas con cáscaras de huevo. En el área donde se coloca la fruta en la parte de abajo se encontraban mochilas del personal. La rebanadora de carnes frías estaba muy sucia. No existe solución de yodo para utensilios.

Todos los productos del área de cocina en general se encuentran desordenados, uno encima de otro, y sin tapar, el área de trabajo del personal estaba sucia, no se lleva un control sobre los trapos ya que es multiusos (contaminación cruzada). Aun no se lleva a cabo el sistema PEPS.

**Aspectos de Área de recepción:** Este día no se observo el esta área debido a que los proveedores aun no descargaban los productos.

**Área de refrigeración:** Sigue existiendo el mismo problema ya que el refrigerador se encontraba sucio y todos los productos se encontraban destapados y sin fecha (PEPS) además uno encima de otro. La temperatura se encontró a 4.3°C, siendo que debe estar a 2°C para que se mantenga a 4°C.

**Cámara de refrigeración:** Durante este día se inspecciono el sistema PEPS y se observo que no se lleva acabo debido a que ningún producto se encuentra fechado y no todos estaban tapados, Las coladeras estaban sucias con desecho de comida, y finalmente existe mezcla de alimentos (carne con arroz, fruta con carne). Los cajones donde se almacena la fruta se encontraron sucios y mezcla de frutas (fresa con kiwi). Los plásticos están dentro de los alimentos. La temperatura estaba a 9°C, siendo que debe estar a 4°C máximo.

**Manejo de basura:** Se encontró en muy malas condiciones debido a que estaba con exceso de basura, fura de los botes, piso sucio, mal olor.

### **Miércoles 12 de Noviembre 2003.**

**Higiene del personal:** En este punto se observo que todos los empleados cuentan con uniforme limpio, sin embargo se observo que no todos cuentan con zapatos antiderrapantes, por otro lado no se lavan las manos con frecuencia y cuando lo hacen no se lleva acabo el proceso de lavado de manos de manera correcta ya que no se cuentan con el material necesario (cepillo, solución de yodo)

**Aspectos de Área de cocina:** Siguen existiendo los mismos problemas, no hay solución de yodo y cepillo para el lavado de manos por lo tanto no se están desinfectando bien las manos, además no existe un bote de basura. Hay muchos residuos de comida en el piso,



las paredes y pisos se encontraron sucios. Las parrillas, planchas y estufas tenían cochambre de igual forma las campanas. Con respecto a el área de trabajo se encontró un poco en desorden

Otro de los puntos que se observaron que son de suma importancia fueron que no se contaba con solución de yodo para utensilios, se observo que la fruta se mantiene mucho tiempo a temperatura ambiente, se encontró una charola con lechuga y sobre de esta un recipiente de pasta, y la mayoría de los productos se encuentran sin tapar.

**Aspectos de Área de recepción:** El piso estaba sucio sin embargo posterior mente se limpio, también es importante mencionar que es importante llevar un registro de temperaturas de los alimentos en el momento de recibirlos, esto con la finalidad de evitar tener productos de mala calidad.

**Área de refrigeración:** Durante este día se lavo el piso de la cámara de refrigeración, los productos se encontraban ordenados y almacenados correctamente sin embargo no se lleva el sistema PEPS y todos los productos se encontraron tapados, la temperatura se encontró a 4.2 °C.

En los otros refrigeradores como el de 2 puertas se encontró mezcla de alimentos como fruta (piña) sobre la cebolla, y junto a la carne de res, el pollo se encontró destapado además de que no se lleva acabo el sistema PEPS y a una temperatura de 4.7°C. Finalmente los refrigeradores en general están sucios.

**Área de congeleación.** La temperatura estaba a 3.2 C siendo que debe de estar a -18 C.

**Manejo de basura:** Este día se lavo la cámara de basura, además se observo que la basura no se encontraba en bolsas en contacto directo con el piso, no se tenían botes

**Observaciones:**

Se recomienda mayor higiene del personal en cuanto al manejo de los alimentos, así como también hacer una limpieza profunda en el área de cocina incluyendo pisos y paredes así como también se recomienda limpiar los refrigerados principalmente las puertas ya que estas se encuentran muy sucias.

**Miércoles 19 de Noviembre 2003.**

Hoy fue el ultimo día de verificación y se observo que siguen existiendo los mismos problemas anteriores a los cuales aun no se les ha dado seguimiento, se recomienda otorgar una capacitación al personal sobre las normas básicas del manejo higiénico de los alimentos debido a que los resultados obtenidos en los cuestionarios no fueron satisfactorios. Por motivos de estudios esperamos nos permita seguir con la verificación en enero del 2004. Esperamos que nuestro trabajo le haya servido, finalmente agradecemos sus atenciones.

**Mayor trabajo, menor control**

**Higiene del personal:** En este punto se observo que todos los empleados cuentan con uniforme limpio, sin embargo se observo que no todos cuentan con zapatos antiderrapantes incluso algunos con tenis, por otro lado no se lavan las manos con frecuencia y cuando lo hacen no se lleva acabo el proceso de lavado de manos de manera correcta ya que no se cuentan con el material necesario (cepillo, solución de yodo)

**Aspectos de Área de cocina:** Siguen existiendo los mismos problemas, no hay solución de yodo y cepillo para el lavado de manos por lo tanto no se están desinfectando bien las manos, además no existe un bote de basura. Hay muchos residuos de comida en el piso, las paredes y pisos se encontraron sucias. Las parrillas, planchas y estufas tenían cochambre de igual forma las campanas. Con respecto a el área de trabajo se encontró un poco en desorden

Otro de los puntos que se observaron que son de suma importancia fueron que no se contaba con solución de yodo para utensilios, se observo que la fruta se mantiene mucho tiempo a temperatura ambiente, se encontró una charola con lechuga y sobre de esta un recipiente de pasta, y la mayoría de los productos se encuentran sin tapar.

Por otro lado se observo que no se tiene un control con respecto a los trapos, ya que estos son multiusos, no se cuenta con uno para cada área.

**Aspectos de Área de recepción:** El piso estaba sucio, también es importante mencionar que se debe llevar un registro de temperaturas de los alimentos en el momento de recibirlos, esto con la finalidad de evitar tener productos de mala calidad.

**Área de refrigeración:** Durante este día se lavo el piso de la cámara de refrigeración, los productos se encontraban ordenados y almacenados correctamente sin embargo no se lleva el sistema PEPS y todos los productos se encontraron tapados, la temperatura se encontró a 9,3 °C.

La cámara se encontraba sucia y con muchos productos en el piso, no había fácil acceso para entrar, y se encontraron pepinos tirados, tomates sobre carne, fruta abollada y de mala calidad, carne y salsas destapadas, mole sobre una pasta y destapado y sobre todo existían productos rudos en la parte superior y los cocidos en la parte superior siendo que esto debe ser lo contrario, gelatina y arroz con leche destapados y amontonados uno sobre el otro.

En los otros refrigeradores como el de 2 puertas se encontró mezcla de alimentos crudos con cocidos y junto a la carne de res, el pollo se encontró destapado además de que no se lleva acabo el sistema PEPS y a una temperatura del refrigerador 3.6°C y congelador a 3.6° C Finalmente los refrigeradores en general están sucios.

**Área de congelación.** La temperatura estaba a 3.2 C siendo que debe de estar a -18 C.

**Manejo de basura:** Este día se lavo la cámara de basura, además se observo que la basura no se encontraba en bolsas en contacto directo con el piso, no se tenían botes

**Observaciones:**

De la misma forma se continua recomendando mayor higiene del personal en cuanto al manejo de los alimentos, así como también hacer una limpieza profunda en el área de cocina incluyendo pisos y paredes así como también se recomienda limpiar los refrigerados principalmente las puertas ya que estas se encuentran muy sucias.