

## **ANEXO IV**

### **Hotel A.**

Reporte de verificación con respecto al distintivo H

#### **Miércoles 17 de Septiembre 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 con estancamiento y sucia, el personal no portaba uniforme limpio y completo.

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

#### **Jueves 18 de Septiembre 2003**

Durante este día se encontró que se contaba con una persona de apoyo la cual se encargaba de recordar al personal del lavado de manos.

Este día se encontró que la cámara de refrigeración no se llevaba de manera correcta el sistema de PEPS, algunos de los alimentos no se encontraban tapados además de que encontraba uno encima del otro, utilización inadecuada de red ( mujeres).

### SEMANA 2

Existe un cambio de Chef ahora quien esta a cargo de cocina, quien también esta trabajando bajo las normas del distintivo H.

Durante el inicio de esta semana se observo que se encontraba limpia la recepción de alimentos, pisos, paredes y más orden en las cámaras de refrigeración.

### **Martes 23 de septiembre 2003**

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 hacia falta mandil, trapos, falta de gafete, zapatos sucios y algunos utilizaban tenis.

**Aspectos de Área de cocina:** Se encontró que una de las paredes de cocina no tenía 1 pieza de azulejo, con respecto a el piso se encontró que una de las piezas esta incompleta, además de que el piso la mayoría de las veces se encuentra mojado especialmente en el área de lavado debido a que siempre hay estancamientos de agua.

La solución de yodo que se utiliza para el lavado de manos no se cambia con frecuencia por lo tanto no se están desinfectando bien las manos, además de que no se contaba con un bote de basura.

**Aspectos de Área de recepción:** Se encontraba limpia y en buenas condiciones solo que se considera como punto importante que la bascula no se encuentre con oxidación en este caso las llantas se encuentran un poco oxidadas, además de que no se contaba con una base que no permitiera colocar los productos en el piso.

**Área de refrigeración:** El refrigerador se encontraba sucio y sobre pasaba el máximo de temperatura que es de 4 C.

**Cámara de refrigeración:** Durante este día se inspecciono el sistema PEPS se llevó acabo de manera adecuada ya que los alimentos estaban bien identificados por fechas y bien almacenados, solamente las rejillas que sirven como base estaban un poco sucias.

**Manejo de basura:** Se encontró bien separada o clasificada en organica e inorgánica y se encuentra lejos del área de producción de alimentos

***Miércoles 24 de septiembre 2003***

**Trabajo intenso menor control**

***Higiene del personal:*** Se limpian el sudor de la cara con la mano y continúan trabajando, tienen contacto con el cabello o cuerpo y no se lavan las manos.

***Aspectos de Área de cocina:*** en este día se observaron varios puntos críticos de contaminación por ejemplo contaminación cruzada por trapos (trapo multiusos), mezcla de alimentos crudos con cocidos (no se hizo lavado de manos), falta de limpieza en pisos, ya no se encontraba el bote de basura en el área de lavado de manos, obstrucción en área de trabajo (cajas, recipientes o contenedores grandes entre otros).

***Aspectos de área de recepción:*** Se encontraba limpia sin embargo la base que sirve para recibir los alimentos estaba sucia y en mal estado debido a que no servía, algunos alimentos tenían contacto directo con el piso.

***Área de refrigeración:*** Área de refrigeración sucia, alimentos sin envolturas y etiquetados, sobre pasaba el máximo de temperatura de 4C

***Cámara de refrigeración:*** Sucia, en el techo en la parte cerca los ventiladores o focos se encontraba con rastros de moho, el sistema establecido de PEPS no se estaba llevando acabo, no había rotación de productos, los alimentos en recipientes no se encuentran con envolturas y etiquetados, no se lleva un registro de la Temperatura de los alimentos, los

alimentos que se rechazan no se encuentran identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos.

***Cámara de congelación:*** se encontró que la puerta no se cierra de manera adecuada lo cual implica perdida de temperatura, en el piso había agua congelada lo cual resulta peligroso para el personal ya que es resbaloso y puede ocurrir un accidente.

**Jueves 25 de septiembre**

**Menor carga de trabajo, mayor control**

***Higiene del personal:*** Algunos no cuentan con uniforme completo como mandil, ya hay mayor control de lavado de manos

***Área de cocina:*** Durante este día se observo un cambio notable en la limpieza del área, en el orden u organización del equipo y herramientas de trabajo, se esta llevando acabo el proceso de desinfectado de verduras, se debe de tener cuidado en cuanto a que el personal trabaja con heridas o cortadas y tiene contacto directo con los alimentos, hay mas control con respecto a los trapos ya que se desinfectan después de su uso, se observo contaminación cruzada en el momento de preparación de alimentos crudos como pollo y después no se realizo el proceso de lavado de manos y se continuo con la preparación de otros productos como frijoles y salsas también cuando se introducen utensilios como cucharas en los recipientes de sal.

**Área de Refrigeración:** Se encontraba menos sucio que los días anteriores sin embargo sigue existiendo alimentos sin cubrir como pasteles.

**Cámaras de refrigeración:** Durante este día se observó que el sistema PEPS se llevo de manera adecuada, se tenía un control en cuanto a limpieza, organización y envolturas en buen estado y ningún alimento se encontraba descubierto sin embargo las rejillas de los anaqueles deben de tener una limpieza profunda, el techo sigue encontrándose sucio con moho.

**Cámara de congelación:** se encontró que la puerta no se cierra de manera adecuada lo cual implica perdida de temperatura, en el piso había agua congelada lo cual resulta peligroso para el personal ya que es resbaloso y puede ocurrir un accidente.

**Área de recepción:** Se encuentra piso y bascula y piso limpios, sin embargo la pared muestra residuos de verduras, este día los proveedores llegaron a surtir y siguen colocando los productos sobre en piso (contacto directo ) cabe mencionar que ya se cuenta con una mesa exclusiva para la recepción de los productos.

### SEMANA 3

**Martes 30 de Septiembre 2003**

**Aspectos en área de cocina:** existe mayor control con respecto a los trapos (se desinfectan con mayor frecuencia), hay existencia de botes de basura con bolsa y pedal en el área de lavado de manos, el personal realiza el lavado de manos con frecuencia (cuando hace un

cambio de actividad), las parrillas muestran una apariencia mas limpia, el proceso de lavado de platos antes de introducirlos a las maquinas se sigue de manera adecuada, ya se coloco una de las piezas de azulejo que hacia falta en la pared.

Sin embargo siguen habiendo aspectos importantes a mejorar como: desocupar la parte inferior del área de pasteles, lavar con mayor frecuencia la base en donde se colocan las charolas de pan.

*Aspectos en el área de recepción de alimentos:* en esta área se observo que el piso permanece limpio al igual que las paredes debido a que diario se hace limpieza, se esta controlando el evitar que los alimentos recibidos no tengan contacto directo con el piso usando una base para evitarlo.

*Área de almacén:* en esta área se observo que sigue habiendo existencia de productos en el piso esto debe de evitarse para poder hacer limpieza con facilidad.

*Área de refrigeración:* se observaron puntos muy importantes como: existencia de productos sin envoltura, combinación de productos como pasteles junto de las salsas sin embargo se lleva a cabo el sistema de control PEPS.

*Aspectos en cámaras de refrigeración:* durante este día se encontró en desorden y 1 o 2 productos sin envoltura.

***Manejo de basura:*** se están separando de manera adecuada (secos y no secos) sin embargo se observo que algunos de los contenedores no contaban con bolsa.

### **Miércoles 1 de Octubre 2003**

***Área de cocina:*** Se están enfriando de manera adecuada las salsas, carnes, caldos etc., las verduras se están desinfectando de manera adecuada, se esta cumpliendo con las temperaturas en el área de buffet de los alimentos, existe escamochado de alimentos, se lleva a cabo el registro de PEPS de alimentos y el lavado de loza, se lava la parrilla después del uso con carnes, durante este día se observo que el personal de cocina ya no necesita decirles que se laven las manos ya que ellos lo hacen por ellos mismos, se limpia el área de trabajo después de finalizar su actividad, en el área de lavado sigue habiendo encharcamientos de agua.

***Área de baños de mujeres:*** se mostraron sucios, sin jabón antibacteriano y papel desechable, si hay bote de basura y con bolsa.

***Área cámaras de refrigeración:*** La temperatura se mantiene de forma adecuada, sin embargo es importante que se este chocando con frecuencia ya que en ocasiones por descuido se tienen productos sin envoltura.



**Observaciones:**

Durante el periodo de 3 semanas se han observado grandes cambios y mejoras de manera notable ya que durante la primera semana la cocina se mostraba sucia, en desorden, sin control y nos e llevaba acabo el proceso de lavado de manos con frecuencia, el personal sabia el procedimiento pero sin embargo no sabia cada cuando debería de hacerlo.

En la segunda semana se notaron cambios como limpieza de las paredes y pisos, mayor organización y control del personal de cocina.

**SEMANA 4****Turno vespertino****Martes 7 de Octubre 2003**

**Aspectos de área de cocina:** Se observaron puntos críticos, estufas oxidadas, mandil ubicado en el área de frutas, el equipo de limpieza sigue sin contar con un lugar exclusivo para su almacenamiento, así como también no se sigue con el proceso de lavado de manos después de interrumpir actividades, no se cuenta con el registro de temperaturas, el huevo que se utiliza para barnizar en el áreas de panadería esta a temperatura ambiente.

Las mejoras de este día fueron; parrillas limpias, áreas de producción de alimentos limpias y en buen estado, en el áreas de panadería existe mayor orden en almacenamiento de productos así como también se encuentra limpia y ya cuentan con el equipo necesario para almacenar la materia prima. Se sigue el proceso de enfriamiento y descongelación de manera adecuada, menor carga de trabajo mayor limpieza.

**Área de recepción:** Esta área se encontraba limpia y en buenas condiciones, sin embargo la bascula se encontraba sucia y oxidada.

**Área de refrigeración:** Se sigue refrigerando productos como pasteles sin tapar, sin embargo existe mayor control en cuanto al sistema de PEPS.

**Cámara de refrigeración:** Se encontró limpia y con un mayor control de PEPS, el techo de la cámara ya estaba limpio.

**Área de basura:** Toda esta área estaba limpia, sin embargo los botes no tenían bolsa de plástico.

**Aspectos de higiene del personal:** Uniforme incompleto, falta de gafetes, la red no cubre totalmente el cabello, especialmente en mujeres

**Área de congelación:** No se lleva registro de temperaturas se lleva de manera adecuada el sistema PEPS, los alimentos se encuentran en recipientes limpios e íntegros.

### **Miércoles 8 de Octubre 2003**

**Aspectos de área de cocina:** El personal de cocina pide trapos prestados, los meseros no se lavan las manos cuando utilizan para la preparación de alimentos, el cuchillo es multiusos, el piso se encontraba mojado y encharcamientos, en el área de preparación de café no cuentan con bolsa de plástico, el piso estaba demasiado sucio y con restos de comida, la

solución de yodo no se cambia de manera continua. Una de las mejoras de este día fue que en el área de preparación de alimentos se encontraba limpia y ordenada.

**Área de recepción:** La mesa y pared sucia, cajas de plástico obstruyendo el paso.

**Área de refrigeración:** El refrigerador se encontraba en desorden, de igual forma los productos siguen destapados (pasteles).

**Cámara de refrigeración:** Se observaron puertas sucias, mezcla de productos como camarones con frutas y verduras y sin fecha.

**Área de basura:** La puerta y la pared de la cámara se encontraban sucias, nuevamente los botes estaban sin bolsa de plástico, sin embargo el piso estaba sucio.

**Higiene del personal:** Una de las personas encargada de la preparación de alimentos no contaba con la red, así como también contaban con accesorios de joyería, no usan el gorro de manera adecuada, continua el problema de lavado de manos y sigue existiendo el no uso del gafete.

#### **Jueves 9 de Octubre 2003**

**Aspectos de área de cocina:** El cepillo del área de lavado y desinfectado de verduras no se encontraba en solución de yodo, las coladeras tenían restos de comida, de igual manera los botes continúan sin bolsas de plástico. En manera general el área estaba limpia, contaban con mayor equipo de trabajo. Sigue existiendo el mismo problema con la solución de yodo

ya que no se cambia constantemente, se encontró nuevamente el mandil fuera de su área, al momento de utilizar productos no se colocan en el lugar que les corresponde.

**Área de recepción:** Hubo mejoras este día ya que el piso, pared y mesa estaban limpios, los alimentos que se reciben de los proveedores ya no son colocados en el piso.

**Área de refrigeración:** Sigue el problema con los productos destapados y sin fechar, así como también existe contaminación cruzada por la falta de organización. El refrigerador esta sucio con presencia de agua y mal olor.

**Cámara de refrigeración:** Existen productos destapados como la mantequilla, algunos recipiente se encuentran sucia tal es el caso donde se almacenan huevos, la cámara en general se encuentra limpia y se lleva a cabo el sistema PEPS.

**Cámara de congelación:** Se observaron productos destapados, camarones sin fechar, no existe la separación de carne y pollos y en aspectos generales la cámara esta en desorden.

**Área de basura:** Piso sucio y botes sin bolsa de plástico.

**Higiene del personal:** El personal continua sin el uso de red, ya se lavan las manos frecuentemente.

### **Miércoles 19 de Noviembre 2003**

Durante este día se aplicaron encuestas a los empleados los resultados obtenidos no fueron muy satisfactorios ya que muchos no saben que son las ETA's, cual es la temperatura de

zona de peligro, no tienen en claro conceptos como sanidad e higiene, 2 o 3 personas no saben las temperaturas correctas de refrigeración y congelación de los alimentos, así como también no saben como se lleva a cabo un control de plagas.

Por lo que se sugiere la programación de una capacitación debido a que están por obtener el distintivo H, y en el momento de aplicación de la encuesta se les pregunto cuantas capacitaciones habían tenido y la mayoría respondió que solo habían tenido 1 capacitación y pocas personas dijeron que habían tomado las 2, y consideramos importante capacitar a todos.

También durante este día se observaron varios cambios en cuanto a limpieza general del área de cocina, sin embargo es importante observar la solución de yodo con frecuencia por lo menos cada 2 hrs., en la áreas de lavado de manos como en los recipientes desinfectantes para utensilios, así como también se recomienda hacer una limpieza en los cristales de las puertas. Por otro lado consideramos que sigue existiendo un problema con el proceso de enfriamiento ya que se dejan mucho tiempo a temperatura ambiente, se recomienda hacer limpieza en las coladeras con frecuencia y controlar el uso de los trapos ya que estos son las principales fuentes de contaminación.

### **Martes 24 de Noviembre 2003**

Durante este día se aplicaron encuestas a los empleados del turno de la tarde solo se aplicaron 2 encuestas, los resultados fueron satisfactorios.

Además se observaron puntos críticos en el área de cocina y sin embargo se observo control tanto en cámaras de refrigeración ( PEPS) y congelación,, el piso se encontraba limpio y todo en orden esto es debido a que durante este turno la carga de trabajo es menor, sin embargo se debe de tener mucho cuidado con el refrigerador en donde están los pasteles ya que estos siguen sin tapar, y se encuentran amontonados, lo cual origina mezcla de olores y este se penetra en los mismos, tener cuidado con la leche y limones ya que la mayoría de las veces se encuentran destapados.

Por otro lado se observo el área caliente, se debe de tener mucho cuidado con el plástico con que se cubren los alimentos ya que se encontró dentro de los alimentos preparados.

### **Observaciones**

Consideramos importante que se le debe dar seguimiento a todos estos puntos ya que por muy pequeños que son importantes. Por otro lado se concederá la capacitación de empleados se realice lo mas pronto posible para beneficio de la empresa.