



## APÉNDICES

### APENDICES

#### Apéndice 1. Lista de Verificación establecida por la norma NMX-F-NORMEX-2004.

<b>Recepción</b>	<b>Cumple completamente</b>	<b>Cumple parcialmente</b>	<b>No cumple</b>
Pisos, paredes y techos en buen estado y limpios		X	
Coladeras en buen estado, sin estancamiento y malos olores		X	
Iluminación que permite verificar el estado de la materia prima	X		
Focos con protección			X
Bascula completa, limpia, sin oxidación. Desinfectada antes y después de uso			X
Envases limpios, íntegros, libres de rupturas y abolladuras, sin señal de insectos o material extraño con fecha de caducidad		X	
Termómetros ajustados limpiados y desinfectados antes de uso			X
Entrega de productos planeada e inspeccionada inmediatamente de acuerdo a las características establecidas		X	
No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso		X	
El área del proveedor se mantiene limpia		X	
Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o recongelación		X	
<b>Almacenamiento</b>			
Pisos, paredes y techos en buen estado y limpios	X		
Coladeras en buen estado, sin estancamiento y malos olores			X
Iluminación que permite verificar el estado de la materia prima	X		
Tiene ventilación, si es natural tiene malla de protección en buen estado		X	
Focos con protección			X
Sin materias primas, alimentos o recipientes sobre el piso		X	
Anaqueles limpios y en buen estado	X		
Se aplica el procedimiento PEPS	X		
Envases limpios, en buen estado, cubiertos y		X	



## APÉNDICES

en orden	<b>Cumple completamente</b>	<b>Cumple parcialmente</b>	<b>No cumple</b>
Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión	x		
Alimentos sin presencia de plaga o moho	x		
<b>Manejo de productos químicos</b>			
Área limpia y seca			x
Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros químicos en lugar delimitado, identificado y separado de cualquier manejo de alimentos		x	
Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados		x	
Control estricto en distribución y uso de los mismos			x
Indica toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión			x
Mostrar hojas de seguridad y fichas técnicas			x
<b>Refrigeración</b>			
Temperatura interna de alimentos máxima 4° C			x
Termómetros ajustados limpiados y desinfectados antes de uso			x
Equipo limpio y en buen estado		x	
Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados		x	
Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado			x
Se aplica el procedimiento PEPS	x		
Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador			x
Registro de temperaturas internas de alimentos			x
Registro de temperaturas de la unidad			x
<b>Congelación</b>			
Temperaturas de alimentos a -18° C o inferior			x
Termómetros ajustados limpiados y desinfectados antes de uso			x
Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado			x
Equipo limpio y en buen estado		x	
Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados		x	
Se aplica el procedimiento PEPS	x		
Alimentos crudos colocados en la parte inferior del congelador			x



## APÉNDICES

	<b>Cumple completamente</b>	<b>Cumple parcialmente</b>	<b>No cumple</b>
Registro de temperaturas de alimentos			x
Registro de temperaturas de la unidad			x
<b>Área de cocina</b>			
Pisos, paredes y techos en buen estado y limpios		x	
Coladeras en buen estado, sin estancamiento y malos olores	x		
Focos con protección			x
Superficies de contacto con alimentos se lavan y desinfectan después de su uso	x		
Estufas, hornos, mesas limpias en todas sus partes y en buen estado		x	
Campanas y/ o extractores sin cochambre y en buen estado		x	
Tiene ventilación, si es natural tiene malla de protección en buen estado		x	
Instalaciones exclusivas para lavado de artículos de limpieza			x
El área de preparación de alimentos cuenta con una estación exclusiva para el lavado de manos			x
Tablas para picar de acuerdo al apéndice normativo			x
Solo se emplean utensilios de superficie inerte			x
Las tablas, cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso		x	
Utilizan trapos exclusivos para limpiar mesas y superficies de trabajo		x	
Los trapos utilizados en el área de preparación se lavan y desinfectan después de uso			x
Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado	x		
Almacenan utensilios en área específica y limpia	x		
Limpian y desinfectan mesas antes y después de su uso		x	
Lavado de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en el punto 5.7.9.1 de la norma		x	
Lavan y desinfectan utensilios		x	
Botes de basura cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no se usan		x	
<b>Preparación de Alimentos</b>			
Los vegetales se lavan individualmente con agua potable, cepillo, jabón, se enjuagan con	x		



## APÉNDICES

agua potable y desinfectan	Cumple completamente	Cumple parcialmente	No cumple
Se planea de antemano la descongelación de alimentos	x		
No se sirven pescados, mariscos, ni carne cruda	x		
Cumple con las temperaturas mínimas de cocción para carne, cerdo, aves			x
Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura mínima de 74° C por 15 segundos			x
Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un enfriamiento rápido máximo 4 horas			x
Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar	x		
Utilizan utensilios que minimizan el contacto directo con las manos	x		
<b>Área de servicio</b>			
Alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio			x
Utensilios de servicio no se tocan por la parte en que entra en contacto con los alimentos	x		
Servilletas limpias	x		
Área de servicio limpia	x		
<b>Servicios sanitarios para empleados</b>			
Área limpia	x		
Lavabo	x		
Agua corriente	x		
Jabón líquido anti-bacterial	x		
Toallas desechables o secadora		x	
Bote para basura con bolsa de plástico	x		
<b>Manejo de la basura</b>			
Área limpia y separada del área de alimentos		x	
Contenedores limpios, en buen estado con tapa			x
Se evita la acumulación de basura, en el área de manejo de alimentos		x	
Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada		x	
<b>Control de plagas</b>			
Ausencia de plagas			x
Se tiene contrato con servicio para el control de plagas		x	
Ausencia de trampas con cebos y lámparas de			x



## APÉNDICES

luz ultravioleta	Cumple completamente	Cumple parcialmente	No cumple
<b>Personal</b>			
Apariencia pulcra	x		
Uniforme limpio y completo			x
Cabello completamente cubierto		x	
Manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte			x
Personal no utiliza joyas			x
El personal no fuma, come, masca o bebe en el área de preparación de alimentos		x	