

FORMULARIO VETA 6

GUÍA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS

Relación de los aspectos que deben ser evaluados desde el punto de vista de la higiene y la protección de alimentos.

A: MANIPULADORES

- 1. Aseo Personal:** Buena presentación, cuerpo limpio, manos limpias, uñas cortadas, sin pintura, sin anillos o pulseras, uniforme completo, de color claro, en buen estado, limpio.
- 2. Hábitos Higiénicos:** Lavado completo de las manos antes de manipular los alimentos y siempre que usen el inodoro. No toser sobre los alimentos, no comer, no fumar, no tocar el dinero o ejecutar cualquier acto que pueda provocar la contaminación de los alimentos.
- 3. Estado de Salud:** No presentar afecciones de piel, heridas, lesiones de pus, no presentar síntomas de afecciones respiratorias (tos) ni gastrointestinales (vómito, diarrea) tampoco conjuntivitis, rinitis, otitis, etc.

B. ALIMENTOS

- 4. Alimentos y Materias Primas con Carácter Organolépticos Normales**
- 5. Alimentos y Materias Primas:** Procedentes de establecimientos autorizados, envases, etiquetas, información reglamentaria del producto, con registro en el Ministerio de Salud o Ministerio de Agricultura.
- 6. Protección contra la Contaminación:** Alimentos protegidos del polvo, insectos y roedores. Sustancias peligrosas como insecticidas, detergentes, desinfectantes, etc., adecuadamente identificadas, almacenadas y usadas en condiciones que eviten la posibilidad de contaminar los alimentos. Transporte adecuado y limpio.
- 7. Protección contra la Alteración:** Alimentos perecibles mantenidos a temperatura de congelación, refrigeración, o por encima de 70o C (158°F), según el tipo de producto. Almacenamiento, exposición y mantenimiento de los alimentos en forma higiénica.
- 8. Manipulación de los alimentos:** Operaciones manuales mínimas e higiénicas. Uso de utensilios limpios y en buen estado de conservación.
- 9. Eliminación y Destino de Restos de Alimentos**

C. EQUIPOS

- 10. Maquinaria:** De uso alimentario, inoxidable. Superficies de contacto con los alimentos, lavables e impermeables, limpias y en buen estado de conservación y funcionamiento.
- 11. Muebles:** Mesas y mostradores en cantidad y con capacidad de superficie, proyectadas para permitir limpiarlas fácilmente, superficies de contacto con los alimentos lisas, lavables

e impermeables. En buen estado de higiene y conservación.

12. Utensilios: Lisos, de material no contaminante, de tamaño y forma adecuados para una fácil higienización, en buen estado de higiene y conservación.

13. Instalaciones para Protección y Conservación de Alimentos: Refrigeradores, congeladores, cámaras frigoríficas, etc., adecuados a la finalidad, a los tipos de alimentos y a la capacidad de producción y expedición; superficies lisas, lavables e impermeables, en buen estado de conservación, funcionamiento e higiene.

D. MEDIO AMBIENTE:

14. Ubicación del local y aspectos constructivos generales.

15. Presencia de Insectos, Roedores, Otros.

16. Disposición de residuales líquidos y sólidos.

17. Programa de higiene (limpieza y desinfección)

5. CONCLUSIONES RESPECTO AL ALIMENTO SOSPECHOSO:

Fecha día...../mes...../año..... Responsable: