

#### LISTA DE COMPROBACIÓN DOCUMENTOS DISTINTIVO H





	DESCRIPCIÓN			
ÍTEM	DOCUMENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	SI/NO	TIEMPO DE EVIDENCIA	OBSERVACIONES
1	REGISTRO DE TEMPERATURA DE RECIBO DE ALIMENTOS		2 MESES	
2	REGISTRO DE TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y ALIMENTOS DENTRO (una vez por turno)		2 MESES	
3	PROGRAMA DE LIMPIEZA (que incluya área, frecuencia, producto químico utilizado, responsable y procedimiento)		2 MESES	
4	FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS		ACTUALIZADO	
5	EVIDENCIA DE LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA (SE PUEDE PRESENTAR EN EL MISMO PROGRAMA DE LIMPIEZA)		2 MESES	
ÍTEM	DOCUMENTOS DE MANTENIMIENTO	SI/NO	TIEMPO	
6	REGISTRO DE CLORO RESIDUAL		1 AÑO EN RE-CERTIFICACIÓN, 3 MESES NUEVO	
7	REPORTE Y/O EVIDENCIA DE LAVADO DE CISTERNA		POR LO MENOS 1 VEZ AÑO	
8	ANÁLISIS DE AGUA Y HIELO		1 AÑO EN RE-CERTIFICACIÓN, 3 MESES NUEVO	
9	REPORTE DE MANTENIMIENTO (LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN) DE LA MÁQUINA DE HIELO		DE ACUERDO A PROGRAMA	
10	REPORTE DE CAMBIO DE FILTROS		DE ACUERDO A PROGRAMA	
11	PLAN Y REPORTES DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE COCINA		DE CUERDO A PROGRAMA	
12	CONTRATO DE FUMIGACIÓN		ACTUALIZADO	
13	LICENCIA FEDERAL SANITARIA		VIGENTE	
14	CALENDARIO DE SERVICIOS		ACTUALIZADO	
15	PROGRAMA DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS		ACTUALIZADO	
16	REPORTES DE SERVICIO DE FUMIGACIÓN DEBE INDICAR NOMBRE DEL PRODUCTO QUÍMICO UTILIZADO		3 MESES DE EVIDENCIA	
ÍTEM	OTROS	SI/NO	TIEMPO	
17	REGISTRO NACIONAL DE TURISMO (RNT)		ACTUALIZADO Y REVISAR VIGENCIA	
18	CARTA DISPENSA (SOLO APLICA PARA COMEDORES, RESTAURANTES O SITIOS DONDE NO CUENTEN CON RNT		ACTUALIZADO	
19	LISTA DE ASISTENCIA SELLADA POR SECTUR		ACTUALIZADO (entrega Food Safety)	
20	CARTA COMPROMISO FIRMADA POR EL GERENTE DEL HOTEL O CHEF		ACTUALIZADO (sera firmada por GG, Chef o AYB)	

#### BÍTACORA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS





HOTEL:						CONDI	CIONES	DE EN	ITREGA	<b>A</b>	INSPECCIONÓ	АСЕРТО	RECHAZO	OBSERVACIONES
FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FECHA DE CADUCIDAD	TEMPERATURA °C	1	2	3	4	5	6	NOMBRE Y FIRMA	✓	х	

CONDICIONES DE ENTREGA	SUPERVISADO POR
1. OLOR 2. COLOR 3. TEXTURA 4. APARIENCIA 5, EMPAQUE 6. SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	
ANOTAR : ✓ CUMPLE X NO CUMPLE N/A NO APLICA	NOMBRE Y FIRMA

														CIVES																	
HOTEL:		_ N	1ES:	:		Ci	tye h F	otel EGIS	es TRO	C(	ON EMPE	1S RATU	UL Jra f	REFRI	RE	SF	SS NYA	S (	SE SECRETAR NTOS	CTU RÍA DE TURISMO S DEN	R ITRO			EQI	JIPO	) :					
INSTRUCCIO	ONES: F	REGIS	TRA E	L NO	MBRE	DE LC	OS ALII	MENTO	OS PO	TENCIA MAI	ALMEI NTENE	NTE PE	ELIGR A UNA	OSOS TEMP	(POLL ERATI	O, HUI JRA M	EVO, P ÁXIMA	ESCA DE 4º	DOS, ( C	CÁRNI	COS, L	ÁCTE	OS, Al	IMEN	TOS P	REPAI	RADOS	S) EST	OS DE	BEN	
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
13°C																															
12°C																															
11°C																															
10°C																															
9°C																															
8°C																															

# 5°C (ZONA DE PELIGRO) 4°C

-2°C

DÍA

2

3

4

5

7°C

6°C

3°C														L		
2°C																
1°C																
0°C																
-1°C																Ī

#### TEMPERATURA INTERNA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

14

13

15

16 17

18 19 20

21 22

10 11 12

9

8

25 | 26 | 27

24

23

28 | 29 |

30 31

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMPERATURA °C																															
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															

L NOVEDDE V FIDIAL DE OUIEN	
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN	
I ROMBILE I I IIIMA DE GOIER	

6

7

	ı
поле	







MES:

REGISTRO DE TEMPERATURA REFRIGERACIÓN Y ALIMENTOS DENTRO EQUIPO DE PASO :\_

INSTRUCCIO	NFS:	REGIS	TRA F	I NON	/IRRF I	DE LO								0505																	
mormoodic	/NLO.	neals			VIDITE I		O ALIII	ILITIO	3101	MA	NTENE	RSE A	UNA	TEMP	ERATU	JRA M	ÁXIMA	A DE 7	°C		000, 1	LACIL	.00, AI		1001	IILIAI	IADO	3, L31	OG DE	DEN	
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
16°C																															
15°C																															
14°C																															
13°C																															
12°C																															
11°C																															
10°C																															
9°C																															
8°C																															
7°C																															
6°C																															
5°C																															
4°C																															
3°C																															
2°C																															
1°C																															
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

#### TEMPERATURA INTERNA DE LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMPERATURA °C																															
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															

NOMBRE Y FIRMA DE	QUIEN
SUPERVISA	

HOTEL:		M 	ES:			EQUI	PO:			RE	GISTF	RO DE	E TEN	/IPER	ATUR	A DE	ALIM	1ENT	os	city <mark>exp</mark> hot	ress. eles	CO	NS	UL1	OR	RES	FSS	ONDOS MAN	SE(	<b>CTU</b>	J <b>R</b>
INSTRUCCIO	NES:	REGIS	TRA E	L NOI	MBRE	DE LO	S ALIN	MENTO	S PO	TENCI MA	ALME NTENI	NTE PI	ELIGR A UNA	OSOS TEMF	(POLL PERAT	.O, HU URA M	EVO, I	PESC <i>A</i> A DE 4	ADOS, 1°C	CÁRN	ICOS,	LÁCT	EOS, A	ALIME	NTOS	PREP	ARADO	OS) ES	TOS D	EBEN	
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
5°C (ZONA DE PELIGRO)																															
4°C																															
3°C																															
2°C 1°C																															
0°C																															
-1°C																															
-2°C																															
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
										TEN	IPERA	TURA	DE E	QUIP	OS DI	E REF	RIFEF	RACIÓ	N												
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMP°C																															
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															
INSTRUCCIO	ONES:	REGIS	STRA E	EL NO	MBRE	DE LO	OS ALII	MENTO	OS PO	TENC MA	IALME INTEN	NTE P ERSE	ELIGR A UNA	OSOS	(POLI	LO, HU	JEVO, JÁXIM	PESCA A DE 4	ADOS, 4°C	CÁRN	IICOS,	LÁCT	EOS, A	ALIME	NTOS	PREP	ARADO	OS) ES	TOS D	PEBEN	
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
5°C (ZONA DE PELIGRO)																															
4°C																															
3°C 2°C																															
1°C																															
0°C									_													_									
-1°C																															
-2°C		_	_		_	_	_																								
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMP°C																													L		
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															
				•		NOM	BRE Y	FIRM <i>I</i>	A DE (	QUIEN						-	-	-			-						_	:			

HOTEL:		city <mark>express</mark> . hoteles	CONSULT®RESFSS	SECTUR SECRETARÍA DE TURISMO
	MES:		ATURA REFRIGERACIÓN Y ALIMENTOS DEI	NTRO EQUIPO :

	DE016			1005	<b>DE 1</b> 0	0.41.11																						-140-5			
INSTRUCCIONES:	REGIS	SIKA E	L NO	MBKE	DE LO	S ALIN	MENIC	DE -18	B°C NO	ALMEI TA: NO	DEB	ES DE	SCON	(POLL GELAF	O, MA R Y VO	LVER	A CON	IGELA	R UN /	ALIME	DS) ES NTO	IOSL	PEBEN	MANI	ENER	SE A (	JNA II	EMPER	KAIUK	A MIN	IMA
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
-9°C																															
-10°C																															
-11°C																															
-12°C																															
-13°C																															
-14°C																															
-15°C																															
-16°C																															
-17°C TEMP. LÍMITE																															
-18°C																															
-19°C																															
-20°C																															
-21°C																															
-22°C																															
-23°C																															
-24°C																															
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

#### TEMPERATURA INTERNA DE LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMPERATURA °C																															
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN
-------------------------

LUGAR SEDE	<b>!</b> :	M 	ES:			QUI	PO:			RE	GISTI	RO DI	E TEM	1PER	ATUR	A DE	ALIM	1ENT	os	ity <mark>exp</mark> hot	ress. eles	CO	NS	UL1	R	ES	FSS	THEORY AND THE PROPERTY OF THE	SE(	<b>CTU</b>	J <b>R</b>
INSTRUCCIONES	s: REG	STRA	EL N	OMBR	E DE L	OS AL	-IMEN	TOS PO	OTENO	CIALM	ENTE	PELIG TEMI	ROSO PERAT	S (HU URA N	EVO, F ⁄IÍNIM/	PESCA A DE -	DOS, ( 18°C	CÁRNI	icos,	LÁCTE	EOS,JL	JGOS	CONG	ELAD	OS) ES	STOS [	DEBEN	I MAN	ΓENER	RSE A	UNA
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															$\perp$
-24																															_
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
										TEM	IPER <i>A</i>	ATURA	DE E	QUIP	OS DE	CON	IGEL <i>A</i>	ACIÓN	I												_
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMP°C																															Ц
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															
										REG	ISTR	O DE	TEM	PER/	TUR	A DE	ALIM	ENTC	)S-1												_
INSTRUCCIO	ONES:	REGIS	STRA I	EL NO	MBRE	DE LC	OS ALII	MENTO	OS PO	TENCI MAN	ALME ITENE	NTE P	ELIGR UNA	OSOS TEMP	(POLI	₋O, HU JRA M	JEVO, ÁXIM <i>A</i>	PESCA DE -	ADOS, 18°C	CÁRN	IICOS,	LÁCT	EOS, A	ALIME	NTOS	PREP	ARAD	OS) ES	TOS D	EBEN	
NOMBRE DEL ALIMENTO																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23 -24																															
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
DIA	'	2	J	7			,		<u> </u>	10									CIÓN		21		20	27	25	20	21	20	20	00	01
DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEMP°C																															
NOMBRE Y/O FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA TOMA																															
						NOM		FIRM/		QUIEN																	_ ¬				

HOTEL:	MES:

### TOMA DE TEMPERATURA EN BARRAS DE SERVICIO



DÍA	HORA	AJUSTE DE TERMOMETRO	LA TEMPERATUR	RA DE LOS ALIMEN	NTOS EN BARRA DE	SERVICIO DEBE		FRIOS MÁXIMO ELIGRO DE TE		CALIENTES MÍNIN	MO 60°C NO SE DEBEN EXPO	NER MÁS DE 2 HORA
		TERMOMETRO	ALIMENTO FRÍO 1	TEMPERATURA °C	ALIMENTO FRÍO 2	TEMPERATURA °C	ALIMENTO CALIENTE 1	TEMPERATURA ° C	ALIMENTO CALIENTE 2	TEMPERATURA ° C	NOMBRE Y FIMRA DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
1											ACTIVIDAD	
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
8												
9												
0												
31												

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SUPERVISA



## Hotel: CITY EXPRESS

## PROGRAMA DE LIMPIEZA



ÁREA	ACTIVDAD	FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO A USAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	1	2 3	4	5	6	7 8	3 9	10	11	2 13	14	15	16 17	18	19	20 21	1 22	23	24 2	25 26	27	28 29	9 30	31
PAREDES EN GENRERAL	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
PISOS GENERALES	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
HORNO DE MICROONDAS	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
MÁQUINA DE CAFÉ	LIMPIEZA	DIARIA/CADA 8 DÍAS Y/O UNA VEZ AL MES	N/A	LIMPIEZA CON UN TRAPO LIMPIO Y HUMEDO	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
ESTUFA (PARRILLAS)	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3-CAUSTIC LR/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3. ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR/ APLICAR CAUSTIC LR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
BOTES DE BASURA GENERALES	LAVADO Y DESINFECCIÓN	DIARIO AL TERMINAR EL TURNO	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
REFRIGERADOR	LAVADO Y DESINFECCIÓN Y PULIDO	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
CONGELADOR	LAVADO Y DESINFECCIÓN Y PULIDO	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
MESAS DE TRABAJO	LAVADO Y DESINFECCIÓN	DIARIO AL TERMINAR EL TURNO/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
REPISAS	LAVADO Y DESINFECCIÓN	DIARIO AL TERMINAR EL TURNO/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
ANAQUELES	LAVADO Y DESINFECCIÓN	PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
BARRA BUFFET FRÍA	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
BARRA BUFFET CALIENTE	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
CHAFIING DISH	LAVADO Y DESINFECCIÓN Y PULIDO	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
CAMPANA DE EXTRACCION	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3-CAUSTIC LR/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								

ANOTAR : P= Cuando es una limpieza a programar, ✓ Cuando se realizó y X Cuando No se realizó y N/A cuando NO APLICA

MES EN CURSO:\_\_\_ENERO 2020\_\_\_\_\_

<del>l</del> otel:			





												_									_			***///					
ÁREA	ACTIVDAD	FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO A USAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE	1	2 3	4	5	6 7	8	9	10 11	12	13	14 15	16	17	18 19	19 2	20 21	22 2	3 24	25	26	27	28 29	30	31
MESAS FRIAS	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
PLANCHA	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3-CAUSTIC LR/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3. ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR/ APLICAR CAUSTIC LR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
MÁQUINA LAVA LOZA	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
TRAMPAS DE GRASA	LIMPIEZA	CADA 8 DÍAS Y/O UNA VEZ AL MES	N/A	DE ADUERDO A PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO																								
CANASTILLAS	LAVADO Y DESINFECCIÓN	CADA TERCER DIA/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS	LAVADO Y DESINFECCIÓN	DIARIO AL TERMINAR EL TURNO/ LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
HORNO RATIONAL	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3-CAUSTIC LR/BIOCHLOR/ PASTILLAS	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR APLICAR PASTILLAS	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
REBANADORA	LAVADO Y DESINFECCIÓN	DIARIO AL TERMINAR EL TURNO	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
TURBO/ LICUADORA	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
WAFLERA	LAVADO Y DESINFECCIÓN	PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
ABRELATAS	LAVADO Y DESINFECCIÓN	PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
CAMARA DE REFRIGERACIÓN	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
CAMARA DE CONGELACIÓN	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
BAR	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								
BARRA CONTRA ESTORNUDO	LAVADO Y DESINFECCIÓN	LIMPIEZA DIARIA AL TERMINAR EL TURNO/ PROFUNDA CADA 8 DÍAS	JABÓN FX3/BIOCHLOR	TALLAR CON AGUA Y JABÓN FX3 ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON BIOCHLOR	HOSTESS Y/O COCINERO EN TURNO																								

ANOTAR : P= Cuando es una limpieza a programar, ✓ Cuando se realizó y X Cuando No se realizó y N/A cuando NO APLICA

MES EN CURSO:	NOMBRE Y FIRMA DE RESPONSABLE
---------------	-------------------------------