

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 REPORTE 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)	

MES: _____

BÍTACORA DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



CONSULT  RESFSS



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

[illegible]

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

INSTRUCCIONES: REGISTRA EL NOMBRE DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (POLLO, HUEVO, PESCADOS, CÁRNICOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS PREPARADOS) ESTOS DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 4°C																																
NOMBRE DEL ALIMENTO																																
13°C																																
12°C																																
11°C																																
10°C																																
9°C																																
8°C																																
7°C																																
6°C																																
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	

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

HOTEL:



CONSULTA RESFSS



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

MES: _____ REGISTRO DE TEMPERATURA REFRIGERACIÓN Y ALIMENTOS DENTRO EQUIPO DE PASO : _____

INSTRUCCIONES: REGISTRA EL NOMBRE DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (POLLO, HUEVO, PESCADOS, CÁRNICOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS PREPARADOS) ESTOS DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C																																
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: _____

MES:_____



CONSULT  RESFSS



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

EQUIPO :

INSTRUCCIONES: REGISTRA EL NOMBRE DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (POLLO, MARISCOS, PESCADOS, CÁRNICOS) ESTOS DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C NOTA: NO DEBES DESCONGELAR Y VOLVER A CONGELAR UN ALIMENTO

[illegible]

TEMPERATURA INTERNA DE LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN

[illegible]

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN

EQUIPO:

REGISTRO DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS



INSTRUCCIONES: REGISTRA EL NOMBRE DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (HUEVO, PESCADOS, CÁRNICOS, LÁCTEOS, JUGOS CONGELADOS) ESTOS DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C

[illegible]

TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

[illegible]

REGISTRO DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS-1

INSTRUCCIONES: REGISTRA EL NOMBRE DE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (POLLO, HUEVO, PESCADOS, CÁRNICOS, LÁCTEOS, ALIMENTOS PREPARADOS) ESTOS DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE -18°C

[illegible]

TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

[illegible]

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN
SUPERVISA**

HOTEL: _____ MES: _____

TOMA DE TEMPERATURA EN BARRAS DE SERVICIO



DÍA	HORA	AJUSTE DE TERMOMETRO	LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS EN BARRA DE SERVICIO DEBE SER: ALIMENTOS FRIOS MÁXIMO 7°C Y ALIMENTOS CALIENTES MÍNIMO 60°C NO SE DEBEN EXPONER MÁS DE 2 HORAS EN ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA									
			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												
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												

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SUPERVISA



Hotel: **CITY EXPRESS**

PROGRAMA DE LIMPIEZA



CONSULTORES FSS



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO

ÁREA	ACTIVIDAD	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	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
PAREDES EN GENRRAL	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

NOMBRE Y FIRMA DE SUPERVISOR



Hotel: _____

PROGRAMA DE LIMPIEZA



ÁREA	ACTIVIDAD	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	20	21	22	23	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 _____