



UNIVERSIDAD DON BOSCO

VICERRECTORÍA DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

TRABAJO DE GRADUACIÓN

“DISEÑO DE UNA HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA APLICADO A UN RESTAURANTE DE SAN SALVADOR CON BASE EN LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y LEGALES NACIONALES Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES AFINES”.

**PARA OPTAR AL GRADO DE
MAESTRO EN GESTIÓN DE LA CALIDAD**

ASESOR:

CHRISTOPHER ALEXANDER ARANA URQUILLA

PRESENTADO POR:

SILVIA CARINA CÁCERES DE ARTEAGA

MARIO STANLEY CATOTA PINEDA

Antiguo Cuscatlán, La Libertad, El Salvador, Centro América

JULIO DE 2018

INDICE DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
SIGLAS Y ABREVIATURAS	2
OBJETIVOS	3
OBJETIVO GENERAL	3
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
ALCANCE	4
ANTECEDENTES	4
<i>Brotos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) a nivel Internacional</i>	<i>4</i>
<i>Brotos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) a nivel Nacional</i>	<i>5</i>
<i>El Reglamento Técnico Centroamericano y su relación con los proveedores para los restaurantes</i>	<i>9</i>
RESULTADOS OBTENIDOS	10
JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	10
METODOLOGÍA	11
1. MARCO NORMATIVO	12
2. DETERMINACIÓN DE CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA UNA HERRAMIENTA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN RESTAURANTES	15
3. DISEÑO DE HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN	18
4. EJECUCIÓN DE HERRAMIENTA.	26
CONCLUSIONES	47
RECOMENDACIONES	48
ANEXO 1	49
GUÍA PARA EL USUARIO	49
BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS	54

Introducción

El presente trabajo implementa una herramienta para verificar el grado de conformidad de un restaurante de la zona metropolitana de San Salvador, tomando como base criterios locales plasmados en norma técnicas sanitarias utilizados por el ente regulatorio y reglamentos regionales como los RTCA relacionados al análisis microbiológico de agua y alimentos, reglamentos internacionales como los establecidos por la Asociación Nacional de Restaurantes de USA.

La utilización de la herramienta actual le permite a la Gerencia o propietarios de los restaurantes realizar un diagnóstico de cómo está funcionando su restaurante en términos de cumplimientos locales, regionales e Internacionales, pero sobre todo buscar las oportunidades de mejora que le permitan optimizar sus recursos, sus procesos y hacer de su negocio, un lugar seguro, eficiente y donde el cliente pueda sentirse completamente satisfecho y confiado al consumir los alimentos dentro del establecimiento; todo esto tomando en consideración el impacto que tiene en la fidelidad del cliente de cara a regresar y recomendar.

Esta herramienta de evaluación de la conformidad permite identificar oportunidades de mejora de su restaurante, pero sobre todo sirve de base para implementar mejoras significativas lo cual se ve reflejado en el aumento de los niveles de satisfacción de cliente, mejor gestión de proveedores, mejor gestión de los procesos y actividades de la Organización, lo cual impacta directamente o indirectamente en los procesos claves del negocio y los indicadores administrativos financieros.

Con el uso de esta herramienta y la implementación de los requisitos se asegura el cumplimiento de los procesos claves de su restaurante y el fortalecimiento de las capacidades y empoderamiento del personal manipulador de los alimentos, dando como resultado alimentos seguros e inocuos. Y evitando al mismo tiempo problemas de imagen, brotes y demandas que puedan afectar su negocio.

Finalmente se encuentra el manual de usuario de una herramienta de evaluación de la conformidad con lineamientos claros de evaluación que permiten disminuir el grado de subjetividad en los procesos de inspección o auditoria del establecimiento y facilitan la identificación de las oportunidades de mejora, dichos lineamientos permiten evaluar el grado de cumplimiento que tiene el restaurante según requisitos locales, regionales e internacionales para que posteriormente el restaurante implemente acciones correctivas o de mejora que servirán de base o insumos para la toma de las decisiones por parte de la Gerencia.

Siglas y Abreviaturas

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
- CDC: Centro de Prevención y Control de Enfermedades
- ETA: Enfermedad Transmitida por Alimentos
- GFSI: Global Food Safety Initiative
- ISO: International Organization for Standardization
- ISSS: Instituto Salvadoreño del Seguro Social
- ITA: Infección Transmitida por Alimentos
- MINSAL: Ministerio de Salud
- NC: No Conformidad
- NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria
- NTS: Normativa Técnica Salvadoreña
- O: Observación/es
- OSARTEC: Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica
- P: Procedimiento/s
- PEPS: Primero en Entrar Primero en Salir
- PVPS: Primero en Vencer Primero en Salir
- R: Registro/s
- RTCA: Reglamento Técnico Centroamericano
- RTS: Reglamento Técnico Salvadoreño

Objetivos

Objetivo General

- Diseñar una herramienta de evaluación de la conformidad técnica y legal para un restaurante de San Salvador según criterios nacionales y extranjeros.

Objetivos Específicos

- Identificar los requisitos técnicos y legales exigidos por el ente regulatorio nacional relativos a funcionamiento del sector restaurante en El Salvador.
- Diseñar una herramienta de evaluación de requisitos de funcionamiento en temas de inocuidad y calidad de alimentos.
- Ejecutar la herramienta en el restaurante y validar su utilización a través de una personal certificada o calificada.

Alcance

En el presente proyecto de aplicación se diseña una herramienta de evaluación de la conformidad para un Restaurante de San Salvador, empresa salvadoreña que se dedica a ofrecer productos alimenticios para comer en sus restaurantes o para llevar. Ofrece una gran variedad de sándwiches, ensaladas, embutidos, quesos y más. tomando como base lo establecido en las Normas Técnicas Sanitarias Locales, regionales e Internacionales.

Antecedentes

Actualmente los brotes de ETA's son una realidad debido a la falta de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en nuestros hogares, comedores, restaurantes, plantas de producción y toda la cadena de distribución, esto incluye la falta de control de los proveedores, que en el caso de El Salvador está ligado a la notoria brecha económica para la adquisición de productos garantizados como inocuos ("que no presentan peligro para los consumidores"). Sin embargo, los brotes de ETA's no se dan solo en países en vías de desarrollo como El Salvador, ya que las enfermedades no distinguen clases sociales ni mucho menos género, edad o raza; sino que todo el mundo es afectado de igual manera. Es por ello que es de suma importancia que se realice un análisis general de la situación de esa problemática a nivel internacional y nacional y se tome como base las buenas prácticas que países como México, Estados Unidos y Canadá están utilizando para mitigar dicha situación. A continuación, se presenta en línea cronológica algunos de los antecedentes de caso reales que han afectado a los consumidores.

Brotos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) a nivel Internacional

Europa

- "Ascienden a 47 las personas afectadas por el brote de hepatitis A iniciado en un restaurante de Palma": Se identificaron al 13 de febrero de 2018 al menos 47 personas contagiadas con Hepatitis A, un brote que inicio en el último mes del año 2017, dicho suceso se vincula a malas prácticas de manipulación de alimentos en un Restaurante de Palma de Mallorca, una ciudad de España. (Aguiló, 2018).
- En 2015 se reportaron a los organismos sanitarios europeos 4.362 brotes por intoxicación alimentaria, que causaron 45.874 casos de enfermedad, según se desprende de del último informe anual de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (CDC) sobre las enfermedades zoonóticas. La mayoría de los brotes notificados en 2015 fueron causados por agentes bacterianos (33,7% de todos los brotes), en particular Salmonella (21,8% de todos los brotes) y Campylobacter (8,9% de todos los brotes).

En 422 brotes, que representan el 9,7% del total de brotes transmitidos por alimentos reportados en 2015, el vínculo con el vehículo sospechoso implicado de producir el brote se establecía sobre la base de pruebas sólidas.

Así, el alimento implicado en la intoxicación era en su mayoría de origen animal, en particular huevos u ovoproductos y carne de cerdo (ambos representan el 10% de todos los fuertes brotes con evidencia); el que

sigue la carne de pollo (9%) y el queso (8%), seguido de pescado y productos de pescado (7%); leche y productos lácteos (5%), carne bovina (4%) y crustáceos (3%). (s.n., El Economista, 2016)

Centroamérica

- En Guatemala en los departamentos de Sololá, Jutiapa, El Progreso, Baja Verapaz y Chiquimula se declaró alerta por enfermedades diarreicas, debido al consumo de alimentos mal preparados, entre el 1 y el 13 de enero de 2018 hubo siete mil 648 personas afectadas por diarreas, hepatitis A, disentería e intoxicaciones alimentarias. A esa cifra se sumaron 54 personas afectadas por un brote de salmonela confirmado el 29 de enero de 2017 por el ministro de Salud de Guatemala, Carlos Soto. (Orozco, 2018).

Asia

- El Norovirus ha atacado la sede de los Juegos Olímpicos de Invierno 2018 en Pyeongchang, Corea del Sur. El brote contabilizó al menos 128 enfermos, siendo personal de seguridad de las sedes los más afectados, probablemente por un alimento en común que consumieron. (Rivera, 2018).

Estados Unidos

- Un brote de E. coli afectó en 2015 al menos a 9 estados de EE.UU. y tuvo su origen en un restaurante de comida mexicana, que en menos de dos meses enfermó a al menos 170 personas. Las autoridades del Centro de Prevención y Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) informaron que la bacteria E. coli se reportó desde octubre hasta finales de noviembre en locales de Chipotle en los estados de Washington, Oregon, California, Maryland, Minnesota, Nueva York, Ohio, Illinois y Pennsylvania.

Brotos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) a nivel Nacional

- Según cifras del Ministerio de Salud, en el 2017 fueron reportados 56 casos de tifoidea es una enfermedad infecciosa causada por una bacteria llamada *Salmonella Typhi*, la cual afecta solo al ser humano y se trasmite a través de agua o alimentos contaminados con heces de una persona que esté enferma., es decir, este año se ha dado un 30 % más, aunque no se tiene ningún fallecido. (s.n., El Diario de Hoy, 2018)
- Una degustación de un coctel de mariscos (cangrejo, conchas y camarón) en un restaurante de Santa Tecla, La Libertad, provocó en agosto de 2017 que un hombre de 61 años muriera. El motivo de su deceso, según el cuadro clínico del Instituto Salvadoreño de Seguro Social (ISSS), fue por septicemia producida por la bacteria *Vibrio Vulnificus*. (s.n., 2017).
- Un brote de intoxicación por *Salmonella Enteritidis* en marzo de 2007: Entre el 4 y 5 de marzo de 2007, en el Hospital Zacamil, fue identificado un brote de 37 personas con gastroenteritis aguda quienes habían participado en una fiesta familiar; fueron atendidos 24 pacientes, de los cuales 16 fueron hospitalizados. Se recolectaron variables demográficas, clínicas y muestras fecales. Una vez identificado el agente causal se enviaron muestras fecales confirmatorias al laboratorio Central Max Bloch de San Salvador. Entre los resultados se obtuvo que la tasa de ataque por alimento más elevada (100%) fue para sándwich de pollo. (Barahona de Figueroa , Zuñiga, & Cruz , 2007).

- En agosto de 2001 fueron afectadas 142 personas, 55 de ellas por consumo de panes con crema en mal estado y refrescos contaminados con *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli*, en una cafetería de una escuela en el departamento de La Paz. En el mismo departamento, en San Luis de la Herradura, un niño de nueve años falleció luego de haber resultado intoxicado con productos lácteos (queso y crema); además, se intoxicaron sus cinco hermanos de dos a 10 años y su padre de 55 años. (Calderón, 2008).
- En la Isla La Calzada, 15 miembros de una misma familia se intoxicaron al haber ingerido un pastel procedente de un vendedor ambulante en el mercado local. (Calderón, 2008).
- En el Centro de Rehabilitación de Menores del departamento de Santa Ana, 45 jóvenes resultaron intoxicados luego de ingerir alimentos contaminados a base de frijol, queso y crema. (Calderón, 2008).
- En un hotel de playa ubicado en el cantón El Zapote de San Luis de la Herradura, más de 40 asistentes a un curso resultaron intoxicados por la ingesta de cóctel de camarones. Los principales agentes causales fueron *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*. (Calderón, 2008)

En el año 2017 el Ministerio de Salud reportó a través de su corredor las estadísticas de las principales enfermedades, de dicho corredor se extrajo la información del top 3 presentada en la tabla No. 1 según el departamento y en la tabla 2 según las edades de impacto.

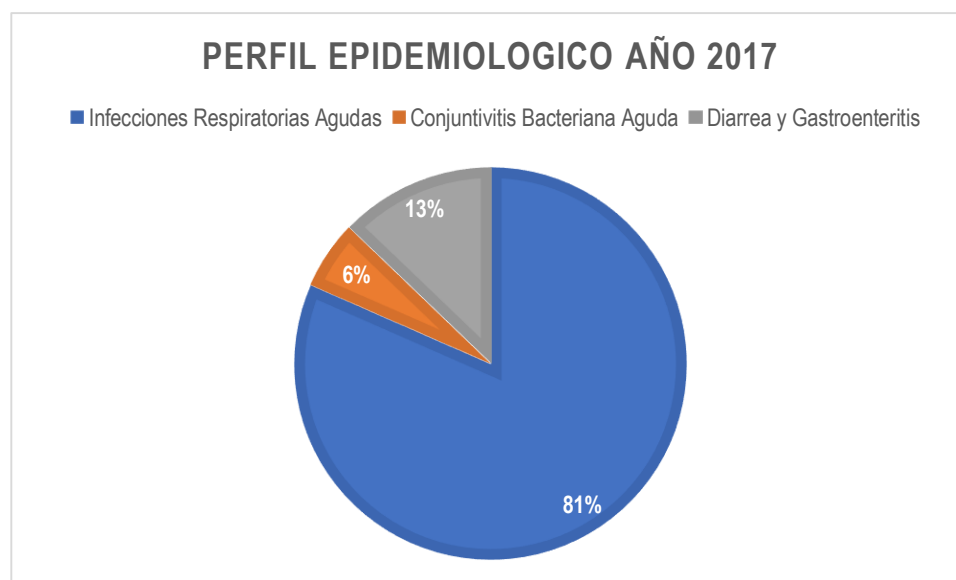
Tabla 1: Principales enfermedades reportadas en 2017, según departamento

Diagnóstico	Infecciones Respiratorias Agudas	Diarrea y Gastroenteritis	Conjuntivitis Bacteriana Aguda
Ahuachapán	97655	7125	4913
Santa Ana	157743	21154	8224
Sonsonate	135071	16214	11703
Chalatenango	86822	9119	2532
La Libertad	200149	37557	12413
San Salvador	713842	134933	42824
Cuscatlán	56549	9712	3104
La Paz	77263	12037	8410
Cabañas	43282	6534	2233
San Vicente	54239	6999	3952
Usulután	117640	17542	12751
San Miguel	144273	20949	13925
Morazán	60883	7153	5848
La Unión	66438	8695	6008
<i>Total</i>	<i>2011849</i>	<i>315723</i>	<i>138840</i>

Tabla 2: Principales enfermedades reportadas en 2017, según edad

Diagnóstico		Infecciones Respiratorias Agudas	Diarrea y Gastroenteritis	Conjuntivitis Bacteriana Aguda		
GRUPOS DE EDAD	<1 AÑO	M	86252	17208	4639	
		F	78951	14459	4114	
	1 a 4	M	226807	46114	8922	
		F	212435	40926	8096	
	5 a 9	M	140043	12951	6748	
		F	140660	12089	6405	
	10 a 19	M	83445	8948	6678	
		F	111034	10795	8286	
	20a 29	M	95266	21863	12914	
		F	158996	26239	13223	
	30a 39	M	76157	15997	10531	
		F	138865	19777	11718	
	40a 49	M	62811	11627	7199	
		F	120753	16142	8713	
	50 a 59	M	45352	7328	4559	
		F	89078	11522	5788	
	60 a +	M	54639	8415	4772	
		F	90305	13323	5535	
	Acumulado por sexo		M	870772	150451	66962
			F	1141077	165272	71878
Total Acumulado		2011849	315723	138840		

Gráfica 3: Principales enfermedades reportadas en 2017

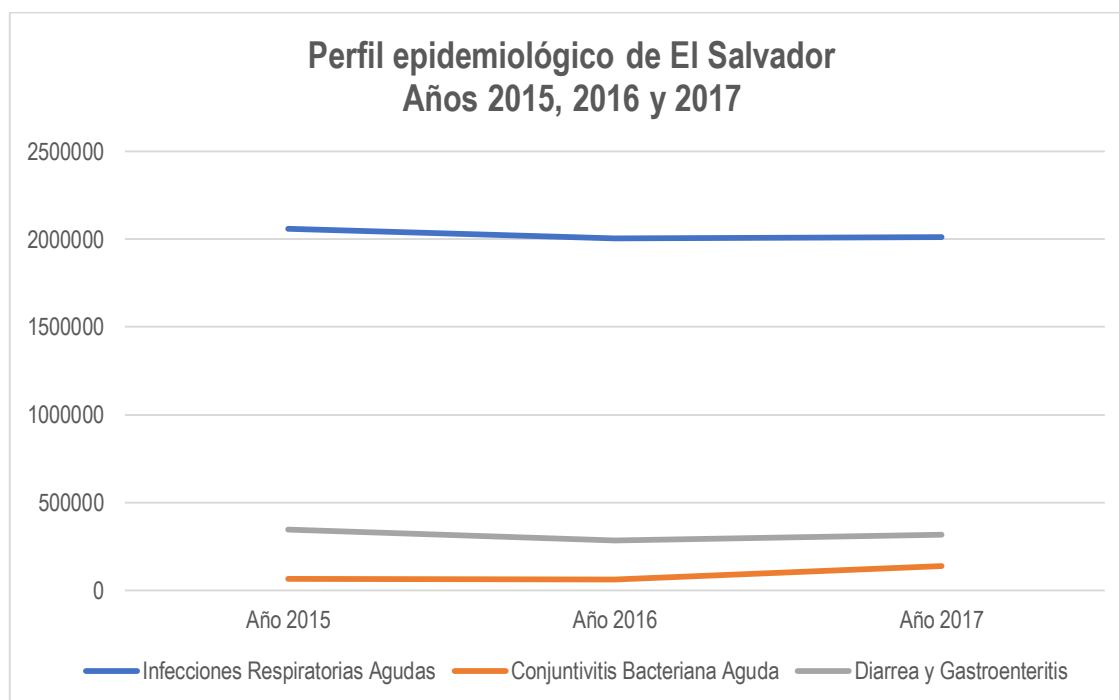


Al realizar una comparativa de los últimos 3 años de las primeras tres enfermedades que encabezan nuestro perfil epidemiológico, se evidencia que en el tiempo se han mantenido los datos de las personas afectadas por Diarreas y Gastroenteritis, como se muestra en la siguiente información extraída del departamento de vigilancia epidemiológica de MINSAL:

Tabla 3: Comparativa de casos de las 3 principales enfermedades para los años 2015, 2016 y 2017

Perfil Epidemiológico	Año 2015	Año 2016	Año 2017
Infecciones Respiratorias Agudas	2057778	2003044	2011849
Conjuntivitis Bacteriana Aguda	63602	62069	138840
Diarrea y Gastroenteritis	347149	284553	315723

Gráfica 2: Gráfica de Tendencia Lineal de las 3 principales enfermedades para los años 2015, 2016 y 2017



Los antecedentes históricos y las estadísticas sobre brotes alimenticios, y en países como el nuestro es alarmante como lo muestra el comportamiento de los últimos 3 años según el perfil epidemiológico antes mencionado, debido a la poca cultura de la inocuidad alimentaria que tenemos, y a nivel legal los requerimientos son básicos y no permiten garantizar que un establecimiento “autorizado” realmente proporcione a los consumidores productos que no sean potencialmente peligrosos.

En El Salvador el sector restaurantes está sujeto a la **“Norma Técnica de Alimentos acuerdo No 150, Diario Oficial No 398 de fecha 1 de febrero de 2013”** del Ministerio de Salud la cual da un panorama global de los requisitos “Mínimos” con los que dichos establecimientos deben contar. La Norma posee la siguiente estructura (MINSAL, 2013):

1. Ubicación y alrededores
2. Diseño
3. Pisos
4. Paredes y techos
5. Ventanas y puertas
6. Iluminación y ventilación
7. Cantidad y calidad del agua
8. Sistema de desagüe, manejo, y disposición de desechos líquidos y sólidos
9. Desechos sólidos
10. Instalaciones sanitarias
11. Limpieza y desinfección
12. Diseño de equipo y utensilios
13. Control de insectos y roedores
14. Higiene de personal y requisitos sanitarios
15. Conservación de las materias primas, empaques, manejo de sustancias químicas y registros sanitarios

Al ver la estructura anterior se visualiza un esquema que podría ser bastante bien acoplado, sin embargo, el instrumento adolece de algunas oportunidades de mejora como por ejemplo no aparece incluido la gestión de proveedores calificados, la mejora de proceso en los procesos productivos, recepción de materias primas etc, lo cual permite que la evaluación de la conformidad por parte del organismo regulador no sea exhaustiva, la presente herramienta no sustituye a las legislaciones de país, sino más bien es una herramienta útil para el sector restaurante con el objetivo de robustecer y permitir que en el entorno se vaya creando una costumbre de producir alimentos, seguros e inocuos para el consumidor, aunque cabe decir que el tener implementado un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, les permite a las marcas contar con un valor agregado y en caso de emergencias sanitarias poder responder de manera eficiente y evitar pérdidas millonarias y sobre todo el prestigio que ya poseen.

El Reglamento Técnico Centroamericano y su relación con los proveedores para los restaurantes

Otro de los puntos de suma importancia y que muchos de los restaurantes no toman en cuenta es el control de sus proveedores, esto significa garantizar que los productos que se les están vendiendo no traen riesgos grandes o significativos asociados a ellos y que por ende el restaurante podría heredar. Este requerimiento casi siempre falta en restaurantes que cuentan con una única sucursal o que sus estatutos no les exigen estándares precisos, como la mayoría de cadenas internacionales si lo hacen al solicitar esquemas de certificación como los de la GFSI.

Es por ello que es importante incluir en la herramienta que los restaurantes de toda naturaleza exijan a sus proveedores cumplir con los requisitos para plantas de alimentos y los criterios microbiológicos del Reglamento Técnico Centroamericano “**RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales**” y el “**RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos**”.

El presente RTCA 67.01.33:66 tiene como objetivo establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y de operación durante la industrialización de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

“Estas disposiciones serán aplicadas a toda aquella industria de alimentos que opere y que distribuya sus productos en el territorio de los países centroamericanos. Se excluyen del cumplimiento de este Reglamento las operaciones dedicadas al cultivo de frutas y hortalizas, crianza y matanza de animales, almacenamiento de alimentos fuera de la fábrica, los servicios de la alimentación al público y los expendios, los cuales se regirán por otras disposiciones sanitarias. (RTCA, 2006)

Resultados Obtenidos

Los resultados obtenidos del presente trabajo, son los siguientes:

- Herramienta de evaluación de requisitos técnicos relacionados con la inocuidad y calidad para restaurantes
- Sistematización y validación de la herramienta de medición de la conformidad
- Medición de evaluación con graficas estadísticas
- Validación de herramienta ante un restaurante del país

Justificación del proyecto

Algunas de las justificantes para el desarrollo del presente proyecto de aplicación son las siguientes:

- En la comparativa del perfil epidemiológico se evidencia comportamiento similar en los últimos 3 años (2015, 2016 y 2017) respecto al número de casos de las diarreas y gastroenteritis en nuestro país lo cual representa un promedio de 315,808 casos, siendo las enfermedades gastrointestinales y diarreas una de las preocupaciones de nuestro ente regulador y de nuestro país.
- El perfil epidemiológico de nuestro país ubica a las diarreas y gastroenteritis en el top tres de las enfermedades con mayor prevalencia muchas de ellas por falta de procedimientos higiénicos y producto de la mala manipulación de los alimentos, aunado al mal manejo de proveedores o proveedores de dudosa procedencia, lo cual pone en riesgo la vida de las personas vulnerables o susceptibles como los niños y ancianos.

- Los restaurantes que no practican hábitos higiénicos, son un atentado y un riesgo muy alto de enfermar a personas, primordialmente a personas o grupos vulnerables tales como personas de la tercera edad, niños y pacientes que adolecen de alguna enfermedad que afecte sus defensas, pudiendo causar la muerte.
- La herramienta establecida en la Norma Técnica Sanitaria aplicada al sector de restaurantes, se evidencia que es una herramienta que posee limitaciones en términos de exigencias y no garantiza la mejora de los procesos y servicios para el restaurante, al hacer un análisis de la herramienta de verificación del ente regulatorio se evidencian oportunidades de mejora, ya que no considera aspecto de suma importancia como por ejemplo calificación de proveedores, requisitos mínimos para la recepción de la materia prima o alimentos, no existe establecimiento de controles claros para la preparación de los alimentos, etc.
- Una herramienta de evaluación de la conformidad permite al restaurante diagnosticar las deficiencias y de esa manera establecer un plan de mejora que le permite optimizar recursos y hacer del negocio un establecimiento seguro e inocuo, lo que se traduce en fidelización y satisfacción del cliente.
- Constituye una herramienta de evaluación de la conformidad que permite al restaurante que lo utiliza, el cumplimiento regulatorio, pero sobre todo la mejora de sus procesos relacionados a las actividades del negocio.
- El cumplimiento de la Norma Sanitaria local no garantiza la inocuidad de los alimentos y la mejora de los procesos claves del restaurante, al no incluir la calificación de proveedores, control de los procesos productivos, recepción de materias primas; siendo esta herramienta de mucha utilidad para la mejora.
- Al cumplir los requisitos plasmados en la herramienta de evaluación de la conformidad propuesta, el establecimiento se evitará incumplimientos regulatorios, y como valor agregado insatisfacción del cliente, evitaría trabajar con proveedores de dudosa procedencia o no calificados, y por consiguiente cualquier daño de imagen o reputación del establecimiento por reclamos, brotes o problemas de inocuidad y calidad de sus productos. Lo que se concretaría en confianza y fidelización de los clientes.
- La herramienta que utiliza el ente regulatorio tiende a ser subjetivo al no plasmar lineamientos de evaluación de la conformidad claros, lo que influye en la valoración subjetiva del auditor.
- El presente proyecto de aplicación sienta un antecedente y una propuesta de mejora para diagnosticar el grado de conformidad de un restaurante, el cual puede ser utilizado como herramienta de control, auto inspección o auditoría en cualquier restaurante que funciona en nuestro contexto y que quiera cumplir y mejorar sus procesos.

Metodología

La ejecución del presente proyecto de aplicación, se llevó a cabo en cuatro fases:

1. Marco Normativo
2. Determinación de criterios de evaluación para una herramienta de Inocuidad Alimentaria en Restaurantes
3. Creación de herramienta de evaluación

4. Ejecución y validación de la herramienta.

1. Marco Normativo

Se realizó una investigación vía documental tanto en medios de comunicación, revistas y artículos en sitios web relacionados a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, así como el perfil epidemiológico actualizado del año 2017.

La investigación se enfocó tanto en el contexto nacional como internacional sobre brotes de ETA, con el objetivo de conocer la importancia en la vigilancia y seguimiento de evaluaciones al sector de restaurantes para evitar o minimizar dichas enfermedades, tomando como base la legislación, normativas, reglamentos tanto nacionales como estándares internacionales.

Con el fin de establecer un marco normativo de referencia, se realizó una revisión de la documentación regulatoria relacionada con el funcionamiento de los restaurantes según el siguiente detalle:

a) Constitución de la República de El Salvador artículos 1, 35, 65, 69; los cuales manifiestan lo siguiente:

Art.1.- El Salvador reconoce a la persona humana como el origen y el fin de la actividad del Estado, que está organizado para la consecución de la justicia, de la seguridad jurídica y del bien común. ASIMISMO, RECONOCE COMO PERSONA HUMANA A TODO SER HUMANO DESDE EL INSTANTE DE LA CONCEPCIÓN. (12)

En consecuencia, es obligación del Estado asegurar a los habitantes de la República, el goce de la libertad, la salud, la cultura, el bienestar económico y la justicia social.

Art. 35.- El Estado protegerá la salud física, mental y moral de los menores, y garantizará el derecho de éstos a la educación y a la asistencia.

Art. 65.- La salud de los habitantes de la República constituye un bien público. El Estado y las personas están obligados a velar por su conservación y restablecimiento.

Art. 69.- El Estado proveerá los recursos necesarios e indispensables para el control permanente de la calidad de los productos químicos, farmacéuticos y veterinarios, por medio de organismos de vigilancia.

Asimismo, el Estado controlará la calidad de los productos alimenticios y las condiciones ambientales que puedan afectar la salud y el bienestar.

b) Código de Salud Artículos 53, 83, 85, 86, 87, 90, 9, 93, 284, 285 y 286 los cuales manifiestan lo siguiente:

Art. 53.- Créase la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición con carácter permanente, que estará integrada por los Titulares de los Ministerios de Salud Pública y Asistencia Social, de Educación, de Agricultura y Ganadería y de Economía. Esta Comisión estudiará la problemática alimentaria y nutricional del país y dictará las políticas necesarias para una mejor alimentación y nutrición del país. Un reglamento especial normará las actividades de esta Comisión.

Art. 83.- El Ministerio emitirá las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como de los medios de transporte.

Art. 85.- Se prohíbe elaborar, fabricar, vender, donar, almacenar, distribuir, mantener y transferir alimentos alterados, adulterados, falsificados; contaminados o no aptos para consumo humano.

Art. 86.- El Ministerio por sí o por medio de sus delegados tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población dando preferencia a los aspectos siguientes:

a. La inspección y control de todos los aspectos de la elaboración, almacenamiento, refrigeración; envase; distribución y expendio de los artículos alimentarios y bebidas; de materias primas que se utilicen para su fabricación; de los locales o sitios destinados para ese efecto, sus instalaciones, maquinarias, equipos; utensilios u otro objeto destinado para su operación y su procesamiento; las fábricas de conservas, mercados, supermercados; ferias; mataderos; expendios de alimentos y bebidas, panaderías; fruterías, lecherías; confiterías; cafés; restaurantes, hoteles; moteles; cocinas de internados y de establecimientos públicos y todo sitio similar;

b) La autorización para la instalación y funcionamiento de los establecimientos mencionados en el párrafo anterior, y de aquellos otros que expenden comidas preparadas, siempre que reúnan los requisitos estipulados en las normas establecidas al respecto. Entre otros requisitos...

Art. 87.- Queda terminantemente prohibido a las personas que padezcan de enfermedades transmisibles o sean portadores de gérmenes patógenos se dediquen a la manipulación y expendio de alimentos y bebidas. La violación de esta disposición hará incurrir en responsabilidad tanto al que padezca dicha enfermedad o sea portador de tales gérmenes como a la persona a que a sabiendas; le hubiere confiado tales funciones.

Art. 88.- La importación, fabricación y venta de artículos alimentarios y bebidas, así como de las materias primas correspondientes, deberán ser autorizadas por el Ministerio, previo análisis y registro. Para este efecto, la autoridad de salud competente podrá retirar bajo recibo, muestras de artículos alimentarios y bebidas, dejando contra muestras selladas.

Art. 90.- Todo alimento o bebida que no se ajuste a las condiciones señaladas por este Código o a los reglamentos respectivos, será retirado de su circulación, destruido o desnaturalizado, para impedir su consumo, sin más requisitos que la sola comprobación de su mala calidad, debiendo levantarse un acta de decomiso y de destrucción que presenciara el propietario encargado de tal alimento o bebida, quedando relevado de toda responsabilidad el empleado o funcionario que verificare el decomiso.

Art. 91.- Para el efecto de dar cumplimiento a las disposiciones de esta sección, los propietarios o encargados de establecimientos o empresas destinadas a la importación, fabricación, manipulación, envasamiento, almacenamiento, distribución, expendio o cualquiera otra operación relativa a los alimentos o bebidas, están obligados a permitir a los

funcionarios o empleados del Ministerio debidamente acreditados como tales, el libre acceso a los locales de trabajo y la inspección de las instalaciones, maquinarias, talleres, equipos, utensilios, vehículos, existencia de alimentos y bebidas y facilitar la toma de las muestras que sean necesarias; de acuerdo con las normas correspondientes, dejando siempre contramuestras selladas.

Art. 93.- Sin perjuicio de las multas correspondientes el Ministerio conforme a las disposiciones de este Código y las normas complementarias, podrá ordenar la clausura temporal o definitiva de un establecimiento dedicado a la producción, elaboración, almacenamiento, refrigeración, envase, transporte; distribución y expendio de artículos alimentarios y similares en el que se infrinjan alguna o algunas de las disposiciones de este Código, igualmente, confiscará y si es necesario, destruirá los productos adulterados contaminados, alterados, falsificados y de aquellos que sean falsa o erróneamente descritos.

Art. 284.- Constituyen infracciones graves contra la salud:

21) No obtener el permiso del Ministerio para la instalación y funcionamiento de fábricas de conservas, mercados, supermercados, ferias, mataderos, expendios de alimentos y bebidas, panaderías, fruterías, lecherías, confiterías, cafés, restaurantes, hoteles, moteles, cocinas de internados y otros;

Art. 285.- Son infracciones menos graves contra la salud:

18) Impedir a Delegados del Ministerio que tomen muestras de alimentos que fueren necesarias;

Art. 286.-Constituyen infracciones leves las siguientes:

d) Dedicarse a la manipulación y expendio de alimentos y bebidas cuando se padezcan enfermedades transmisibles o sea portador de gérmenes patógenos;

c) RTCA

El Organismo autorizado por decreto legislativo según la Ley de creación del sistema salvadoreño para la calidad es el OSARTEC en dicha ley se define que dentro de sus funciones se encuentra:

- Mantener actualizada y disponible al público una base de datos de la reglamentación técnica vigente y en proceso de elaboración en el País, para lo cual, en virtud de esta Ley, toda institución que los emita quedan obligados a proporcionarlos;
- Desarrollar y mantener actualizada una base de datos relativos a las notificaciones que se hayan realizado y las que se vayan produciendo;

Se ha efectuado una revisión de la plataforma del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica OSARTEC, encontrándose los siguientes reglamentos y normas aplicables:

- RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales
 - RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos.
 - RTS 13.02.01:14 AGUA. AGUA DE CONSUMO HUMANO. REQUISITOS DE CALIDAD E INOCUIDAD.
 - NSO 13.07.02:08 Agua. Agua Envasada (Primera Actualización)
 - NSO 13.07.01:08 Agua. Agua Potable (Segunda actualización)
 - “Norma Técnica de Alimentos acuerdo No 150, Diario Oficial No 398 de fecha 1 de febrero de 2013”
- d) Otros estándares relacionados
- Se ha utilizado la herramienta de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos Servsafe, 7a edición, creado por los líderes de la Industria de Servicio de alimentos,
 - Norma Mexicana ALIMENTOS – MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS REPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H” NMX-F-605-NORMEX-2016

2. Determinación de criterios de evaluación para una herramienta de Inocuidad Alimentaria en Restaurantes

Los criterios que se utilizaron para crear la herramienta garantiza la continuidad de la seguridad de los alimentos en todo el proceso de fabricación en el restaurante, desde la recepción de las materias primas hasta el consumo por parte del cliente. Para validar su congruencia se consultaron normativas nacionales e internaciones que han formado parte de buenas prácticas implementadas a nivel local e internacional, dentro de la documentación de referencia se encuentra la “**Norma Técnica de Alimentos acuerdo No 150, Diario Oficial No 398 de fecha 1 de febrero de 2013**”, que el ente regulatorio utiliza para autorizar los diferentes restaurantes, la Norma Mexicana ALIMENTOS – MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS REPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H” NMX-F-605-NORMEX-2016 y las directrices de Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos Servsafe, 7a edición, creado por los líderes de la Industria de Servicio de alimentos Estados Unidos, los cuales se han comparado con los requisitos que aparecen plasmados en la referencia cruzada que se detalla a continuación:

Tabla 4: Referencia cruzada de la herramienta inicial

NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 2013: TÍTULO II REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y TÍTULO III REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS, POR ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO, CAPITULO V		NMX-F-605-NORMEX-2016		ServSafe para Gerentes, 7a Edición, National Restaurant Association. Estados Unidos	
Título II, Cap. I	Requisitos sanitarios generales	5,1	Instalaciones Físicas	9,2	Requisitos para el interior de un establecimiento seguro
Título II, Cap. II	Manejo y disposición final de desechos líquidos y sólidos	5.2.4	Desechos	9,6	Agua y plomería
Título II, Cap. III	Instalaciones sanitarias	5,2	Instalaciones Sanitarias	9,2	Requisitos para el interior de un establecimiento seguro
Título II, Cap. IV	Limpieza y desinfección del establecimiento	5,7	Limpieza y Desinfección	10,2	Limpieza y sanitización
Título II, Cap. V	Diseño de equipo y utensilios	5,6	Equipo	9.2/6.7	Utillería varia
Título II, Cap. VI	Control de insectos y roedores	5,5	Control de Plagas	9,12	Manejo de plagas
Título II, Cap.VII	Higiene del personal y requisitos sanitarios	5,3	Personal	3,13	Prácticas de Higiene personal
Título II, Cap. VIII	Materias primas y productos	5,9	Almacenamiento de alimentos.	5,1	Almacenamiento
Título III, Cap. V	Requisitos especiales para Restaurantes, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato	N/A	N/A	N/A	N/A
Art. 65	<i>Alimentos congelados</i>	5.9.2.	Refrigeración y Congelación	5	Almacenamiento
Art. 66	<i>Registro de la temperatura de cocción de alimentos</i>	5,11	Preparación de Alimentos	4.6/6.11	Monitoreo de tiempo y temperatura/ Requerimientos de cocción para alimentos
Art. 67	<i>Servicio y conservación de los alimentos</i>	5.12.6	Alimentos calientes y fríos	6,16	Enfriamiento y Calentamiento de los alimentos
Art. 68	<i>Control de alimentos perecederos</i>	5.8.1.2	Alimentos perecederos	7,2	Mantenimiento de Alimentos
Art. 69	<i>Dispensadores de hielo</i>	5.4.4-5.4.8	Agua y Hielo	6,6	Hielo
Art. 70	<i>Del servicio de alimentos</i>	5,12	Servicio	7,6	Servicios de los Alimentos
Art. 71	<i>Desinfección de verduras</i>	5.11.1	Lavado de Alimentos Vegetales	6,5	Frutas y verduras
Art. 72	<i>Manejo de materia prima no perecedera</i>	5,9	Almacenamiento de alimentos.	5,7	Empaques

NORMA TÉCNICA DE ALIMENTOS 2013: TÍTULO II REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y TÍTULO III REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS, POR ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO, CAPÍTULO V		NMX-F-605-NORMEX-2016		ServSafe para Gerentes, 7a Edición, National Restaurant Association. Estados Unidos	
		5,8	Recepción de Alimentos	5,2	Principios generales de compra y recepción
		5.10.	Almacenamiento de Productos Químicos	10,2	Limpiadores y Sanitizantes
		5,13	Transporte	7,11	Servicio fuera del establecimiento
				8	Sistema de Administración de seguridad de los alimentos

3. Diseño de herramienta de evaluación

Descripción básica del Restaurante

Ubicación:	Área Metropolitana de San Salvador
Tipo de Restaurante	De origen local
Tamaño de la empresa:	Mediana
Estructura Organizativa	<pre> graph TD GERENCIA[GERENCIA DEL RESTAURANTE] CHEF[CHEF EJECUTIVO] CALIDAD[CALIDAD] AUDITORIA[AUDITORIA INTERNA] BODEGA[ENCARGADO DE BODEGA] COCINA[SUPERVISIÓN DE COCINA] SALA[SUPERVISIÓN DE SALA] COCINEROS[COCINEROS] MESEROS[MESEROS] GERENCIA <--> CHEF GERENCIA <--> CALIDAD GERENCIA <--> AUDITORIA GERENCIA --> BODEGA GERENCIA --> COCINA GERENCIA --> SALA COCINA --> COCINEROS SALA --> MESEROS </pre>
No. de empleados:	25 Empleados, divididos en 2 turnos de trabajo
Servicios:	<p>Desayunos: se sirven desayunos desde las 6:30 AM, incluyen desayunos americanos, salvadoreños (con los componentes típicos la cultura del país), se sirven licuados de frutas naturales las cuales son sanitizados y procesadas en el restaurante. Aproximadamente hay 20 opciones distintas de desayuno.</p> <p>Almuerzos: los almuerzos se sirven desde las 12:00 Md. La naturaleza de los desayunos incluye sándwiches con embutidos y quesos varios, cortes de carne y salmón, se preparan ensaladas frescas y gourmet, no está incluido en el menú arroz.</p> <p>Cenas: las cenas se sirven a partir de las 6:00PM, el menú de cenas es muy parecido a la naturaleza de los almuerzos, se preparan entradas varias con embutidos, cárnicos y lácteos. Se sirven bebidas alcohólicas.</p> <p>Para llevar: tienen a disposición racks e islas refrigeradas con productos procesados por el restaurante y otros únicamente distribuidos (como confites o panadería gourmet).</p>

Se diseñó una herramienta informática de fácil llenado, que evalúa en forma rápida y oportuna el porcentaje de cumplimiento de los requisitos técnicos legales exigidos por el ente regulatorio, así como también los requisitos identificados como importantes y adicionales que generan un valor agregado para los procesos y actividades del negocio, según la herramienta implementada en el presente proyecto de aplicación. Para mayor facilidad de comprensión de la herramienta se ha creado un manual para el usuario para familiarizarse con el uso e implementación de la misma, ver anexo 1.

Una vez identificados los requisitos locales regionales e internacionales se diseñó una lista de verificación sencilla de cumplimiento, en una página EXCEL, la cual se encuentra vinculadas a gráficas de radar por rubros o areas, lo cual permite al finalizar la evaluación reconocer de forma práctica y sencilla cuales son los rubros que más presentan debilidad y que se necesitan fortalecer o tomar acciones correctivas.

La hoja introductoria es las siguiente:

DATOS GENERALES DE LA AUDITORIA			
Identificación del Restaurante:	XYZ	ID/No.	01
Tipo de Auditoria:	Auditoria de Restaurantes	Auditor/a:	MC/CC/CC
Fecha de Auditoria:	10/08/2018		
Categoría:	Continua		

Descripción del Restaurante:	Restaurante ubicado en la zona metropolitana de San Salvador, colinda en el poniente con un centro comercial y en el oriente con una zona residencial, laboran 25 Empleados en 2 turnos diferentes, sirven desayunos, almuerzos y cenas. El Menú es clase 1 según los requerimientos de la marca.
-------------------------------------	---

Asistentes a la Auditoria:	Nombres de los asistentes	Apertura	Cierre
	José Juan Pérez*	SI	SI
	María Lorena López*	SI	NO

* Pseudonimos

El formato de lista de chequeo utilizado para llevar a cabo la auditoria es el siguiente:

Ilustración 1: Interfaz de la hoja de Auditoria

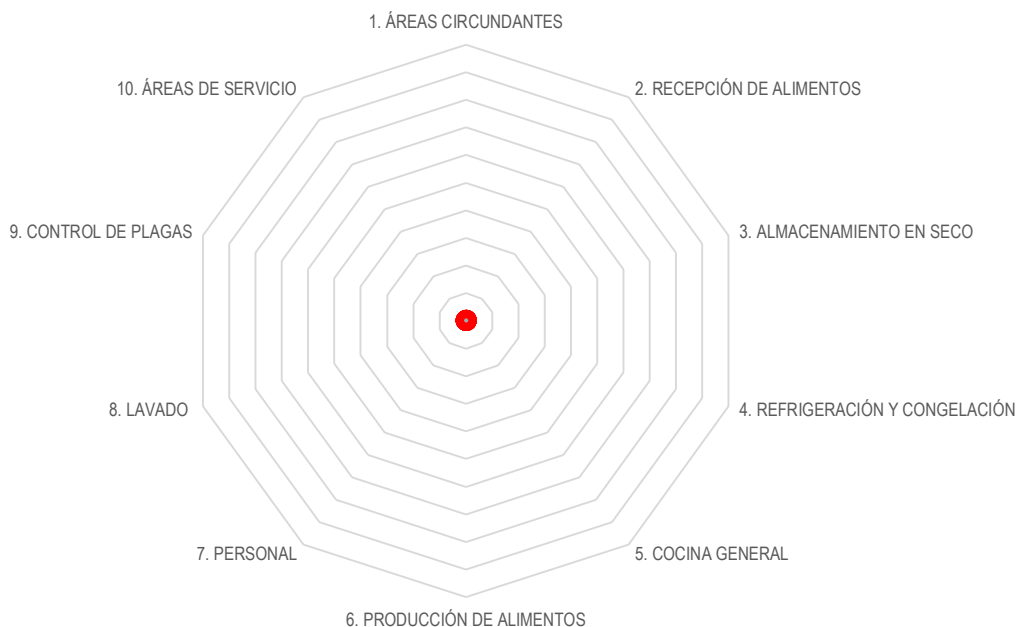
No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
1. ÁREAS CIRCUNDANTES E INSTALACIONES				
1,1	La ubicación del local no representa un riesgo potencial para las instalaciones en relación a la exposición que éste pueda tener ante diversos contaminantes (físicos, químicos y/o biológicos).		20	0
1,2	Las instalaciones del establecimiento son adecuadas y cumplen con los requerimientos en cuanto a diseño sanitario.		20	0
1,3	El restaurante cuenta con una iluminación adecuada	CONFORME NC-MAYOR NC-MENOR SIN PUNTAJE	20	0
1,4	La ventilación de las áreas del establecimiento es acorde al trabajo que se desarrolla en ellas		20	0
1,5	Condiciones del drenaje, tuberías y disposición de desechos		20	0
1,6	El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y en buen estado.	NC-CRÍTICA	20	0
Puntaje 1			120	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

Una vez creada la herramienta se realizaron dos corridas para validar que la herramienta funciona, se han llevado a cabo pruebas con diferentes evaluadores y se han contrastado tanto la tabla de evaluación final obtenida respecto al Diagrama de Radar obtenido, no habiendo diferencias significativas.

Los rubros para evaluar la conformidad son los siguientes:

CRITERIO	Puntaje Posible	Puntaje Obtenido	Ponderación	Puntaje Ponderado
1. ÁREAS CIRCUNDANTES	100	0,00	10%	0,00%
2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	100	0,00	10%	0,00%
3. ALMACENAMIENTO EN SECO	160	0,00	10%	0,00%
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	205	0,00	10%	0,00%
5. COCINA GENERAL	165	0,00	10%	0,00%
6. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	160	0,00	10%	0,00%
7. PERSONAL	170	0,00	10%	0,00%
8. LAVADO	155	0,00	10%	0,00%
9. CONTROL DE PLAGAS	60	0,00	10%	0,00%
10. ÁREAS DE SERVICIO	80	0,00	10%	0,00%
Puntaje Total:				0,00%

Posterior a la evaluación según el cumplimiento y el puntaje obtenido se diagrama automáticamente según el Diagrama de radar siguiente:



Cada uno de los 10 criterios han sido evaluados con la siguiente lista de verificación de la conformidad:

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
1. ÁREAS CIRCUNDANTES E INSTALACIONES				
1,1	La ubicación del local no representa un riesgo potencial para las instalaciones en relación a la exposición que éste pueda tener ante diversos contaminantes (físicos, químicos y/o biológicos).		20	0
1,2	Las instalaciones del establecimiento son adecuadas y cumplen con los requerimientos en cuanto a diseño sanitario.		20	0
1,3	El restaurante cuenta con una iluminación adecuada		20	0
1,4	La ventilación de las áreas del establecimiento es acorde al trabajo que se desarrolla en ellas		20	0
1,5	Condiciones del drenaje, tuberías y disposición de desechos		20	0
1,6	El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y en buen estado.		20	0
Puntaje 1			120	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
2. RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS				
2,1	Existe un programa documentado de compra y recepción de materia prima.		5	0
2,2	El establecimiento cuenta con procedimientos/instructivos con los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas recibidas		5	0
2,3	Cuentan con evidencia de que la compra y recepción de alimentos es segura.		5	0
2,4	Las especificaciones técnicas para las materias primas que se reciben en el establecimiento están definidas y documentadas.		5	0
2,5	Los equipos utilizados para verificar el cumplimiento de los criterios de recepción de las materias primas están en buen estado y calibrados según corresponda.		5	0
Puntaje 2			25	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
3. ALMACENAMIENTO EN SECO				
3,1	Existe un programa establecido de almacenamiento.		10	0
3.1.1	Los productos se encuentra almacenados adecuadamente		10	0
3.1.2	Se observa una rotación de productos según las políticas establecidas en el procedimiento de almacenamiento.		10	0
3.1.3	Condiciones de los alimentos almacenados		10	0
Puntaje 3			40	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO		Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN				
4.1	Existe un programa establecido para la Refrigeración y Congelamientos de Materias Primas, Productos en proceso o Productos terminados.		20	0
4.2	Los productos refrigerados/congelados se encuentra almacenados adecuadamente		10	0
4.3	Los cuartos y equipos de almacenamiento en frío se mantienen limpios y en buen estado		10	0
4.4.	Las temperaturas de los equipos y productos garantizan que los alimentos se encuentran en condiciones seguras. Se llevan registros periódicos.		10	0
4.5	El almacenamiento de los alimentos previene el riesgo de contaminación y contacto cruzado.		10	0
			Puntaje 4	60
			Puntaje Parcial (10%)	0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo
5. COCINA GENERAL			
5.1	Las condiciones de la cocina del establecimiento son óptimas para la preparación higiénica de los alimentos.		10
5.2	Los equipos de la cocina se encuentran limpios y en buen estado.		10
5.3	Los utensilios y superficies de trabajo de la cocina se encuentran limpios, en buen estado y previenen la contaminación de los alimentos		10
5.4	Se dispone de agua y hielo potable en calidad y cantidad según los requerimientos locales		15
5.5	Disponen de instalaciones de lavado de manos dentro de la cocina y son adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos.		20
			Puntaje 5
			Puntaje Parcial (10%)

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
6. PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS				
6.1	Se trabaja planificadamente en base a un menú establecido		20	0
6.2	Los vegetales y frutas frescas han sido sanitizados y se manipulan de forma tal que se evite el riesgo de contaminación		20	0
6.3	Las técnicas de descongelación utilizadas son adecuadas, nunca se descongelan alimentos a temperatura ambiente		20	0
6.4	La temperatura de cocción de los alimentos es acorde a la naturaleza y el riesgo que estos representan.		20	0
6.5	Se utilizan técnicas apropiadas para el enfriamiento y recalentamiento de los alimentos		20	0
Puntaje 6			100	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
7. BUENAS PRÁCTICAS E HIGIENE DEL PERSONAL				
7.1	El establecimiento cuenta con un programa de higiene personal		10	0
7.2	Los empleados siguen las prácticas de higiene personal		10	0
7.3	El establecimiento cuenta con un procedimiento para reportar lesiones y/o enfermedades		15	0
7.4	El establecimiento cuenta con el permiso de funcionamiento vigente del Ministerio de Salud local o de la instancia pertinente para ello.		15	0
7.5	El personal corrobora el compromiso y el conocimiento de las políticas de seguridad de los alimentos establecidas.		15	0
Puntaje 7			65	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
8. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN				
8.1	El establecimiento debe contar con un programa de limpieza y desinfección que considere todas las áreas de manejo de los alimentos.		20	0
8.2	Los equipos, mesas y utensilios de trabajo que se utilizan en la cocina son limpiados adecuadamente		15	0
8.3	El lavado y desinfección de platos, vasos, cubiertos y utensilios se debe hacer mediante procedimientos que garanticen la efectividad de la limpieza		15	0
8.4	El manejo de los químicos es adecuado y los implementos usados en la limpieza se encuentran almacenados adecuadamente.		15	0
8.5	Las concentraciones de los químicos son utilizados según lo establecido en el Programa de limpieza y las recomendaciones del fabricante.		15	0
Puntaje 8			80	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
9. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS				
9.1	Existe un Programa Documentado de Control de Plagas		20	0
9.2	Está definido como se controlan y manejan los pesticidas. En el caso de que el control de plagas se haga interno, la cocina debe contemplar el control y manejo de pesticidas		15	0
9.3	Se tiene en archivo los reportes de servicio del control de plagas		15	0
9.4	No se observa actividad interna o externa de plagas		10	0
Puntaje 9			60	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido
10. ÁREA DE SERVICIO				
10.1	Las áreas de servicio y comedor deben mantenerse limpias, ordenas y con los implementos necesario para su uso por el consumidor		20	0
10.2	El establecimiento ha determinado procedimientos adecuados para reducir los peligros durante el servicio.		10	0
10.3	Los alimentos se mantienen y sirven a temperaturas que garanticen su inocuidad		10	0
10.4	Las áreas de autoservicio son mantenidas adecuadamente por el personal		10	0
10.5	Se debe garantizar que los servicios fuera del establecimiento cumplan con las normativas del establecimiento en cuanto a la seguridad de los alimentos		10	0
10.6	Se deben efectuar periódicamente análisis microbiológicos en agua, hielo, superficies, materias primas y producto terminado		15	0
Puntaje 10			75	0
Puntaje Parcial (10%)				0,00

4. Ejecución de herramienta.

Se llevó a cabo la ejecución de la herramienta en 3 momentos en uno de los restaurantes de San Salvador obteniéndose resultados uno de ellos fue el de diagnóstico donde se detectaron todas las desviaciones o no conformidades, posteriormente a ello, el restaurante ejecuto un plan de acción para la subsanación de todas las observaciones, después de solventar los hallazgos por parte del restaurante se corrió el instrumento por duplicado, uno por medio del equipo de maestrantes acompañado del asesor del proyecto, y posteriormente lo ejecuto un auditor certificado Servsafe, los resultados obtenidos en ambas evaluaciones fueron las siguientes:

Nombre de auditor	Resultados obtenidos al utilizar herramienta
Maestrantes/asesor	80,19%
Auditor certificado	84,26%

Se llevó a cabo la ejecución de la herramienta en un restaurante ubicado en la zona metropolitana de San Salvador posteriormente se solicitó una auditoria final efectuada por un auditor certificado Servsafe en la cual se refleja que no existe diferencia significativa en los resultados obtenidos en ambas auditorias.

De acuerdo a nuestro estudio y tomando en consideración el riesgo que involucra el tema de inocuidad alimentaria, tomando en consideración la búsqueda de la excelencia, hemos considerado la siguiente escala de evaluación:

Auditoria aprobada mayor a 85% de cumplimiento

Auditoria reprobada menor a 85% de cumplimiento

Esta escala de porcentaje de aprobación se ha considerado con base en el riesgo que implica trabajar con alimentos y su impacto en la salud de las personas, razón por la cual se trata de ser estricto y riguroso en la evaluación de la conformidad.

A continuación, se presenta los resultados obtenidos por parte del equipo evaluador conformado por los maestrantes y el asesor

INFORME DE AUDITORIA

1. Resumen de Datos

Nombre de la Planta:	Restaurante XYZ	ID/No.	1
Tipo de Auditoria:	Seguimiento	Categoría:	Preauditoria
Fecha de la Auditoria:	17/04/18		
Auditor:	MC/CC/CA		
Descripción de la Planta:	Restaurante completo, con zona de servicio y venta de productos varios		

2. Resultados de la Auditoria

CRITERIO	Puntaje Posible	Puntaje Obtenido	Ponderación	Puntaje Ponderado
1. ÁREAS CIRCUNDANTES	100	75.00	10%	7.50%
2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	100	90.00	10%	9.00%
3. ALMACENAMIENTO EN SECO	160	122.00	10%	7.63%
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	205	157.00	10%	7.66%
5. COCINA GENERAL	165	120.00	10%	7.27%
6. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	160	125.00	10%	7.81%
7. PERSONAL	170	135.00	10%	7.94%
8. LAVADO	155	135.00	10%	8.71%
9. CONTROL DE PLAGAS	60	55.00	10%	9.17%
10. ÁREAS DE SERVICIO	80	60.00	10%	7.50%
Puntaje Total:				80.19%

Estatus de la Auditoria:

Reprobada



Posteriormente se realizó un auditoria de cierre realizada por un auditor internacional certificado ServSafe para comprobar y confirmar los resultados obtenidos, esto con el objetivo de validar la herramienta y confirmar los hallazgos encontrados, obteniéndose los siguientes resultados:

INFORME DE AUDITORIA

1. Resumen de Datos

Nombre de la Planta:	XYZ	ID/No.	
Tipo de Auditoria:	Seguimiento	Categoría:	Auditoría de Inocuidad
Fecha de la Auditoria:	18 de abril 2018		
Auditor:	Jorge Rodríguez		
Descripción de la Planta:	XYZ es una empresa Salvadoreña que se dedica a ofrecer productos alimenticios para comer en sus restaurantes o para llevar. Ofrece una gran variedad de platillos.		

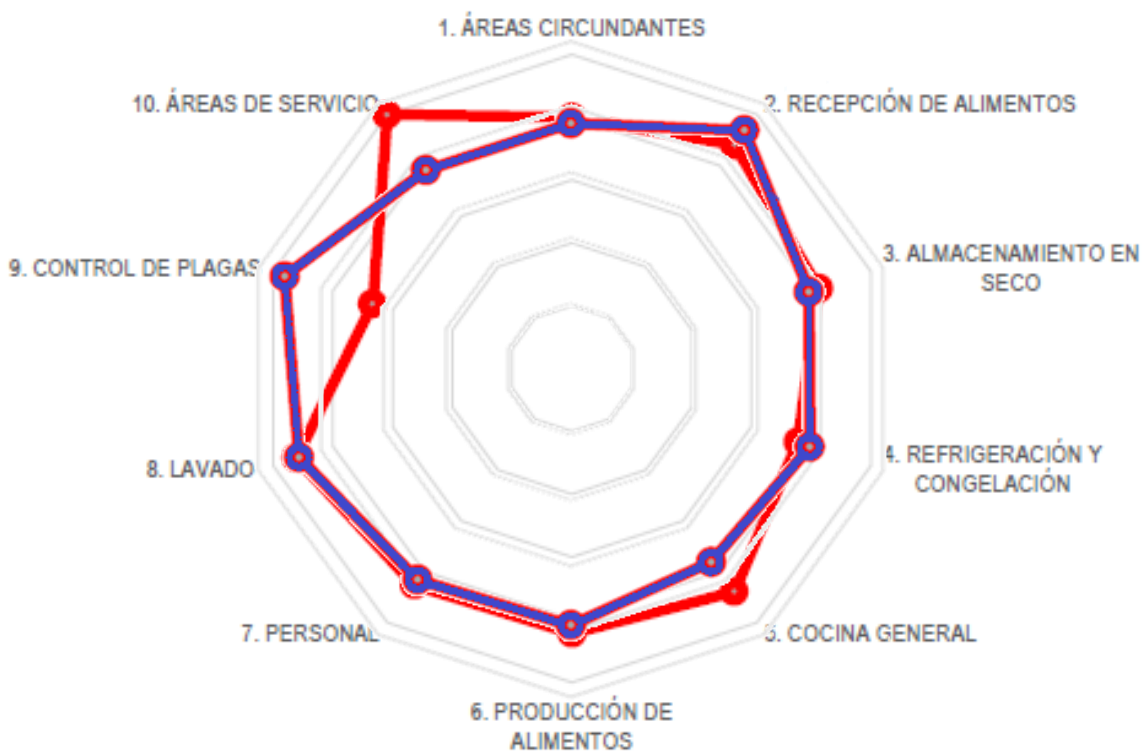
2. Resultados de la Auditoria

CRITERIO	Puntaje Posible	Puntaje Obtenido	Ponderación	Puntaje Ponderado
1. ÁREAS CIRCUNDANTES	100	80.00	10%	8.00%
2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	100	88.00	10%	8.80%
3. ALMACENAMIENTO EN SECO	160	132.00	10%	8.25%
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	205	155.00	10%	7.56%
5. COCINA GENERAL	165	145.00	10%	8.79%
6. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	160	135.00	10%	8.44%
7. PERSONAL	170	145.00	10%	8.53%
8. LAVADO	155	143.00	10%	9.23%
9. CONTROL DE PLAGAS	60	40.00	10%	6.67%
10. ÁREAS DE SERVICIO	80	80.00	10%	10.00%
Puntaje Total:				84.26%

Estatus de la Auditoria:	Reprobada
--------------------------	------------------



Al establecer una comparativa en los diagramas de radar obtenidos por parte de nuestro equipo auditor conformado por los maestrantes, acompañados por el asesor, respecto al auditor certificado Servsafe se obtienen el siguiente panorama:



La herramienta de evaluación de la conformidad se llevó a cabo con ayuda de lineamientos escritos previamente para cada uno de las 10 áreas establecidas, a continuación, se presenta el lineamiento para evaluar la conformidad, el objetivo de contar con el lineamiento es disminuir el grado de subjetividad que representa el proceso de auditoría persé; en el instrumento hemos clasificado los hallazgos en 5 categorías:

1. Conforme
2. No conformidad Crítica (NC-Critica)
3. No conformidad mayor (NC-Mayor)
4. No Conformidad menor (NC-Menor)
5. Sin Puntaje

A continuación, se presenta el lineamiento de evaluación de la conformidad que define o conceptualiza para cada área, la forma de como valorar y clasificar cada hallazgo dependiendo de lo que el auditor observa o evidencia en el proceso de inspección o auditoría, según las instancias o número de no conformidades observadas; así también incluye aspectos documentales ya sea procedimientos o registros con que el establecimiento debe contar como evidencia objetiva de su implementación.

**HERRAMIENTA DE APLICACIÓN
HERRAMIENTA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN
RESTAURANTES®**

INDICACIONES GENERALES
La presente herramienta es utilizada para su implementación en cocinas y restaurantes que quieran medir el nivel de cumplimiento con requisitos regulatorios nacionales, regionales e internacionales, a continuación se define la nomenclatura básica de evaluación y los criterios de evaluación:
Nomenclatura básica de la herramienta:
P: Procedimiento/s R: Registro/s O: Observación/es NC: No Conformidad Instancia/caso único: 1 no conformidad observada Instancias/casos aislado: de 2 a 3 no conformidades observadas Instancias/casos numerosos: de 4 a más no conformidades o falla sistemática Crítico/a: Instancia única que pone en riesgo la salud de los consumidores
Criterios de Valoración
<p>Para que el establecimiento apruebe satisfactoriamente la auditoria con la presente herramienta deberá obtener una calificación porcentual igual o mayor a 85 sin NC Críticas, de lo contrario se reprobara bajo este lineamiento.</p> <p>Los puntajes asignados a cada ítem de la herramienta están definidos automáticamente en la hoja de evaluación digital correspondiente a esta versión de la herramienta.</p>

1. ÁREAS CIRCUNDANTES E INSTALACIONES		
1.1 La ubicación del local no representa un riesgo potencial para las instalaciones en relación a la exposición que éste pueda tener ante diversos contaminantes (físicos, químicos y/o biológicos).	○	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los restaurantes deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y a una distancia mínima de 100m de focos de contaminación tales como rastros, fábricas de sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación. ▪ Los alrededores deben encontrarse libres de malezas, aguas sucias estancadas, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
1.2 Las instalaciones del establecimiento son adecuadas y cumplen con los requerimientos en cuanto a diseño sanitario.	○	
El establecimiento debe contar con la infraestructura adecuada a la naturaleza de los productos que ahí se procesan, tomando en cuenta los siguientes criterios:		

1. ÁREAS CIRCUNDANTES E INSTALACIONES

- Los pisos del área de preparación, lavado de utensilios y lugar donde se producen/consumen los alimentos deben ser fáciles de lavar y deben tener suficientes desagües que permitan la evacuación rápida del agua.
- Las paredes internas en particular en el área de cocina deben ser lisas, fáciles de lavar y no absorbentes.
- Los techos deben estar contruidos de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y su desprendimiento, deben ser de fácil limpieza.
- Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de protecciones adecuadas, para evitar el ingreso de insectos y roedores. Deben ser fáciles de desmontar y limpiar.
- Las puertas deben ser de material no absorbente, liso y de fácil limpieza. *De preferencia la puerta que va hacia la cocina debe tener el sistema de vaivén*

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

1.3 El restaurante cuenta con una iluminación adecuada

O

La iluminación podrá ser natural o artificial de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad del alimento.

- Las luminarias deben estar adecuadamente protegidas y ser de materiales irrompibles para prevenir contaminación de los alimentos.

NC Menor: La iluminación en el local no es adecuada para actividad que se desarrolla. Otras desviaciones no clasificadas.

NC Mayor: Observación de Luminarias quemadas y mal mantenidas

Sin Puntaje: Caso/s de luminarias sin protección en zona de procesamiento o almacenamiento de alimentos.

1.4 La ventilación de las áreas del establecimiento es acorde al trabajo que se desarrolla en ellas

O

- Debe existir ventilación natural o artificial, extractor de aire o aire acondicionado, de tal manera que permita la circulación del aire suficiente para que no se perciban malos olores.
- Para nuevas construcciones la corriente de aire debe dirigirse de una zona limpia a una zona contaminada y no viceversa.
- No debe observarse condensaciones de vapores en el techo.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

1.5 Condiciones de drenaje, tuberías y disposición de desechos

O

- Se deben de contar con sistemas e instalaciones sanitarias adecuadas de desagüe y eliminación de los vertidos de manera que eviten el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.
- Las coladeras, canales y trampas de grasa deben estar limpias, sin estancamientos y mantenerse con rejillas y/o tapas en buen estado.
- Las instalaciones de plomería y ductos no deben presentar reflujos, ni fugas.
- Los contenedores generales de basura se encuentran limpios, tapados y con puerta de acceso cerrada.
- Todos los basureros deben ser impermeables, tener tapas y contar con fundas plásticas.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

1.6 El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y en buen estado.

R-O

Cada establecimiento debe contar con servicios sanitarios para el uso de los clientes, en buen estado, limpios, ventilados e iluminados, alejados de la cocina y con suficiente agua

- Los baños están alejados de las áreas de: procesamiento de alimentos, recepción, despacho y
- almacenamiento.

1. ÁREAS CIRCUNDANTES E INSTALACIONES

- Existen instructivos visibles sobre el correcto lavado y sanitización de las manos.
- Las estaciones de lavado de manos cuentan con: lavamanos preferiblemente de tipo manos libres. (Sensor/Pedal),

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

NC Crítica: No hay disponibles baños en funcionamiento para empleados y clientes. El agua no es de una fuente aprobada

2. RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

2.1. Existe un programa documentado de compra y recepción de materia prima.

P- R

Antes de aceptar las entregas debe asegurarse de que los alimentos provengan de proveedores fijos, que a través de la experiencia hayan demostrado que pueden suplir con calidad, inocuidad, sanidad y que las entregas sean a tiempo.

- Debe disponer de una lista de proveedores fijos para cada uno de los insumos.
- La cocina debe disponer de un Programa documentado de compra y recepción de materia prima, este programa debe incluir criterios de aceptación y rechazo de alimentos refrigerados y congelados, huevos, productos secos, mariscos, leche y productos lácteos, frutas y verduras, enlatados y los registros que deben llevarse para tal fin.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

2.2. El establecimiento cuenta con procedimientos/instructivos con los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas recibidas

P- R - O

- El proveedor debe disponer de un procedimiento de rechazo que indique: la constancia de que se rechazó el producto y donde se va a colocar el producto, o si se devuelve de inmediato.
- El Programa debe establecer las temperaturas de aceptación y rechazo de los alimentos fríos.
- El Programa debe contemplar que los alimentos congelados, no deben recibirse si hay evidencia de descongelamiento en la caja o empaque, manchas de agua o sangre en el empaque
- Debe de establecerse los mecanismos para la comunicación con el proveedor ante la queja/reclamo

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

2.3. Cuentan con evidencia de que la compra y recepción de alimentos es segura.

P- R - O

- Se llevan registros de las temperaturas de recepción de los alimentos refrigerados y congelados
- Las temperaturas de los alimentos, a excepción del huevo entero, frutas y verduras frescas, debe ser la siguiente:
 - Alimentos refrigerados temperatura máxima de 4°C
 - Alimentos congelados a una temperatura de -12°C o inferior.
- No se deben colocar alimentos o recipientes directamente sobre el piso.
- Las características organolépticas de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración o materia extraña, magulladuras o mal olor.
- Las bebidas embotelladas o envasadas no deben presentar materia extraña en su interior, en el caso de las corcholatas y/o tapas no estar oxidadas ni violadas. Estas deben estar vigentes en su fecha de consumo.

2. RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
2.4. Las especificaciones técnicas para las materias primas que se reciben en el establecimiento están definidas y documentadas.		P- R - O
<p>El establecimiento debe de definir las especificaciones que requiere para sus materias primas, y éstas deben ser usadas para la aceptación o rechazo de los productos en apoyo al procedimiento solicitado en el numeral 2.2 de éste estándar. Los criterios mínimos que deben de tener dichas especificaciones son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación del Producto (tipo de envase, volumen, peso, etc.) ▪ Propiedades Físicas y organolépticas (Color, sabor, olor, textura, densidad, viscosidad, etc.) ▪ Propiedades Químicas (pH, °Brix, etc.) ▪ Propiedades Microbiológicas según el Reglamento Técnico Centroamericano Vigente para los grupos de alimentos correspondientes. ▪ Presencia de Alérgenos alimentarios declarados en etiquetas <p>La Frecuencia de medición del cumplimiento de estas características deberá ser definida y declarada por el establecimiento según la valoración de sus proveedores.</p>		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
2.5. Los equipos utilizados para verificar el cumplimiento de los criterios de recepción de las materias primas están en buen estado y calibrados según corresponda.		P- R - O
<p>Los termómetros, balanzas, basculas u otro equipo utilizado para dar conformidad del cumplimiento de las características de entrada de las materias primas deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estar en buen estado ▪ Limpios y libres de cualquier residuo de alimentos, material de empaque o polvo ▪ Ser calibrados con la frecuencia requerida según su naturaleza (mínimo para el caso de termómetros y balanzas) 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

3. ALMACENAMIENTO

3.1. Existe un programa establecido de almacenamiento.	P- R
<p>El programa documentado del establecimiento debe de contener como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Almacenamiento adecuado de todos los productos. La determinación de un sistema de rotación y etiquetado de los productos (Fecha de recepción y nombre) para garantizar primeras entradas primeras salidas (PEPS) junto con el sistema PVPS (Primero en vencer, primero en salir) ▪ La forma de etiquetado de los alimentos listos para consumir, el cual debe exigir al menos el nombre y la fecha de preparación y vencimiento/expiración. ▪ No debe haber humedad en el almacenamiento en seco. 	

3. ALMACENAMIENTO		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Las condiciones que debe cumplir el adecuado almacenamiento de las materias primas, productos en proceso o productos terminados. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
3.1.1. Los productos se encuentran almacenados adecuadamente		○
<ul style="list-style-type: none"> ▪ El Almacén se encuentra organizado, limpio y sin rastros de desechos ▪ No se observa almacenamiento de alimentos ni recipientes directamente en el piso ▪ los estantes deben estar a separados de las paredes de forma tal que permita la limpieza y verificación de la misma periódicamente. (anaqueles al menos a 15cm del piso). 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
3.1.2. Se observa una rotación de productos según las políticas establecidas en el procedimiento de almacenamiento.		○
<ul style="list-style-type: none"> ▪ El orden en el almacenamiento de los productos corrobora el sistema de primeras entradas y primeras salidas, junto con el protocolo de dar salida a los productos con fechas de vencimiento más cortas. ▪ Los productos no conforme a especificaciones o destinados a desecho deben ser almacenados de forma separada y debidamente rotulados. 		
NC Menor: N/A	NC Mayor: Cualquier incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Instancias aisladas de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
3.1.3. Condiciones de los alimentos almacenados		○
<p>Los alimentos y materiales de empaque almacenados deben conservarse de forma segura según el detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Los alimentos se encuentran en recipientes limpios y cerrados siendo estos de superficie lisa, sin porosidad ni revestimiento, no tóxicos, que no modifican olor, color, ni sabor. ▪ Los Productos en envases de vidrio se encuentran en anaqueles inferiores y no se observan recipientes de vidrio almacenados sobre recipientes de empaque suave. ▪ Granos o productos secos, sin presencia o rastros de plagas, ni hongos. Empaques íntegros y en buen estado ▪ No se observan productos químicos almacenados sobre o cerca de recipientes conteniendo alimentos ▪ No se almacenan productos infestados y contaminados dentro de la bodega, mucho menos reutilizar envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
		NC Crítica: Cualquier tipo de contaminación de productos almacenados en las bodegas.

4. REFRIGERACIÓN Y CONGELAMIENTO		
4.1. Existe un programa establecido para la Refrigeración y Congelamientos de Materias Primas, Productos en proceso o Productos terminados.		P- R
<p>El programa documentado del establecimiento debe de contener como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El procedimiento de monitoreo de las temperaturas de cuartos fríos, cámaras de tránsito, anaqueles refrigerados u otros equipos de las diversas áreas del establecimiento (incluyendo aquellos destinados a exposición de productos para el consumidor) y sus registros asociados. ▪ El protocolo de medición de temperatura de los productos refrigerados, congelados o en proceso y sus registros asociados. ▪ Los requerimientos de verificación/calibración de los termómetros, displays u otros dispositivos de medición de temperatura para cuartos fríos y productos. (está prohibido el uso de termómetros laser para la medición de temperatura de productos, ya que estos únicamente miden la temperatura de las superficies). 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
4.2. Los productos refrigerados/congelados se encuentra almacenados adecuadamente		R-O
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los alimentos se deben almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte, cubiertos, identificados y colocados en orden. ▪ No almacenar los alimentos en cajas de madera, cartón corrugado, ni costales. ▪ Solo se pueden utilizar recipientes de cartón corrugado cuando estos sean necesarios para su conservación ▪ El orden en el almacenamiento de los productos está definido por los sistemas PEPS/PVPS ▪ Los productos no conforme a especificaciones o destinados a desecho deben ser almacenados de forma separada y debidamente rotulados. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
4.3. Los cuartos y equipos de almacenamiento en frío se mantienen limpios y en buen estado		R-O
<p>Las cámaras y equipos deben cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Puertas limpias y empaques en buen estado. Focos con protección. No se observa condensación o hielo acumulado ▪ Puertas, empaques, piso, anaqueles se encuentran limpios. Ausencia de malos olores ▪ Charolas, rejillas o anaqueles limpios y en buen estado ▪ Los cuartos refrigerados o congelados no se sobrecargan, para evitar que demasiados artículos obstruyan la circulación de aire. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
4.4. Las temperaturas de los productos garantizan que éstos se encuentran en condiciones seguras. Se llevan registros periódicos.		R-O
<p>Se observan registros de medición de temperatura de equipos y productos según los requerimientos siguientes (el inspector/auditor deberá verificar la temperatura al azar de al menos dos productos):</p> <p>Equipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Refrigerador o cámara a una $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ ▪ Congelador o freezer entre -18°C y -12°C ▪ Equipo de refrigeración de alto tráfico no sobrepasa una temperatura de almacenamiento de 10°C <p>Productos:</p>		

4. REFRIGERACIÓN Y CONGELAMIENTO

- Alimentos dentro del refrigerador o cámara están a una $T \leq 4^{\circ}\text{C}$
- Alimentos dentro del congelador a una temperatura máxima de -12°C

Nota: La conservación de huevo fresco debe realizarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C en el caso que deba conservarse por más de tres días en almacenamiento.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores. NC Crítica: Productos almacenados a una temperatura mayor a 2°C arriba de lo establecido.
---	--	---

4.5. El almacenamiento de los alimentos previene el riesgo de contaminación y contacto cruzado.	R-O
--	-----

Los alimentos son almacenados de forma que se previene la contaminación cruzada:

- Todos los alimentos están debidamente cubiertos y en recipientes cerrados
- Se almacenan carnes, aves y mariscos separados de alimentos listos para comer.
- Si deben ser almacenados en un mismo refrigerador están almacenados en el orden correcto de abajo hacia arriba: aves enteras y molidas, carne molida y pescado molido, cortes enteros y res, mariscos, alimentos listos para comer.
- Se almacenan productos que contienen alérgenos de forma separada de los que están libres de ellos.

NC Menor: N/A	NC Mayor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores sin que exista evidencia de contaminación/contacto cruzado	Sin Puntaje: Se observa una potencial contaminación/contacto cruzada NC Crítica: Se observa contaminación cruzada en productos almacenados.
----------------------	--	--

5. COCINA GENERAL

5.1. Las condiciones de la cocina del establecimiento son óptimas para la preparación higiénica de los alimentos.	O
--	---

- Las áreas donde se manejen alimentos y bebidas deben estar libres de goteos.
- Instalaciones internas de la cocina lisas, sin grietas ni descascaramiento
- Los drenajes y coladeras se encuentran tapadas
- La entrada a la cocina se encuentra en buenas condiciones, despejada, limpia, sin restos de comida y sin artículos en desuso.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
---	--	---

5.2. Los equipos de la cocina se encuentran limpios y en buen estado.	O
--	---

- Equipo estacionario como licuadora, rebanadora, procesadora, mezcladora, peladora, molinos lavados y desinfectados después de su uso
- Estufas, hornos, planchas, freidoras limpias en todas sus partes y en buen estado
- Aires acondicionados o sistemas de climatización o tuberías están libres de goteos
- Campanas de extracción se mantienen limpias, en buen funcionamiento y sujetas a limpieza profunda profesional al menos cada seis meses.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
---	--	---

5. COCINA GENERAL		
5.3. Los utensilios y superficies de trabajo de la cocina se encuentran limpios, en buen estado y previenen la contaminación de los alimentos		O
<ul style="list-style-type: none"> Las Superficies y mesas de trabajo se encuentran en buenas condiciones y no son de madera u otro material equivalente absorbente Tablas de picar utilizadas se encuentran libres de hendiduras, no son absorbentes y desbastadas de material fácil de lavar como polietileno de alta densidad, acrílico o maple duro. (No se permiten de madera) Empleo de cuchillos y tablas para los alimentos crudos distintos para los de alimentos cocidos Las superficies de trabajo se limpian con toallas de papel absorbentes, mantenidas en solución sanitizante y desechables 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancias aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Se utilizan tablas de y/o superficies de madera u otro material absorbente para la preparación de alimentos.
5.4. Se dispone de agua y hielo potable en calidad y cantidad según los requerimientos locales		O
<ul style="list-style-type: none"> El agua y el hielo utilizado en la cocina debe ser potable, de una fuente aprobada y cumplir con los requerimientos establecidos en la Norma Obligatoria de Agua vigente o regulación afin para los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos. (incluyendo cloro residual). El establecimiento deberá tener en archivo los resultados de laboratorio del análisis de agua y hielo con una frecuencia anual como mínimo. 		
NC Menor: N/A	NC Mayor: El análisis de agua se realiza con una frecuencia menor a la indicada.	NC Crítica: El agua no es potable o no cumple con los parámetros requeridos por la normativa vigente.
5.5. Disponen de instalaciones de lavado de manos dentro de la cocina y son adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos.		O
<ul style="list-style-type: none"> En cada área de preparación de alimentos se debe contar con una estación exclusiva para el lavado y desinfección de manos. Esta debe estar equipada con: Agua corriente, lavabo, jabón antibacterial líquido, cepillo en solución desinfectante, bote para basura provisto de una bolsa de plástico, con tapa oscilante o de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación, toallas desechables o secadora de aire; se recomienda que los lavabos y dispensadores de toallas de papel cuenten con dispositivos que eviten la contaminación de las manos. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

6. PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS	
6.1. Se trabaja planificadamente en base a un menú establecido	P-R-O
<ul style="list-style-type: none"> Se establecen las cantidades necesarias de productos de acuerdo al historial de demanda de los clientes, de forma tal que se evite la acumulación de desperdicios, el reproceso de materias primas o perdida innecesaria de la cadena de frío de los alimentos. Manejo planificado de alimentos preparados a base de ingredientes de riesgo como mayonesas, aderezos u otro producto; conservado bajo refrigeración, y utilizado para preparación por tandas. Las pastas para rebozar o harinas de empanizado que se hacen con huevo o leche corriente deben descartarse al final de cada turno. 	

6. PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores. Se usan diferentes utensilios en alimentos crudos y/o cocidos, para probar la sazón se utiliza una cuchara diferente a la que utiliza para removerlos

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Se observa acumulación de sobras/desperdicios entre cambios de turno.
NC Crítica: uso de ingredientes o productos vencidos.

6.2. Los vegetales y frutas frescas han sido sanitizados y se manipulan de forma tal que se evite el riesgo de contaminación

P-R-O

- Se deben lavar en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, enjuagar con agua potable y desinfectarse, de acuerdo al producto que se emplee se debe cumplir estrictamente con así instrucciones señaladas por el fabricante.
- Los melones y tomates cortados deben mantenerse debajo de los 5°C.
- Se debe asegurar que frutas y verduras no toquen superficies expuestas a carnes o las aves crudas.

NC Menor: N/A

NC Mayor: instancias aisladas de incumplimiento del requerimiento sin que exista contaminación cruzada.

NC Crítica: Se observa contaminación cruzada.

6.3. Las técnicas de descongelación utilizadas son adecuadas, nunca se descongelan alimentos a temperatura ambiente

P-R-O

La técnica usada para la descongelación debe ser una de las siguientes:

- Refrigeración: Descongelar a 5°C o menos en un refrigerador
- Agua corriente: Sumergir bajo un chorro de agua potable a 21°F o menos, no se debe permitir bajo ninguna circunstancia que la temperatura de los alimentos suba a más de 5°C por más de 4 horas.
- Microondas o Cocción.

NC Menor: N/A

NC Mayor: La temperatura del producto ha subido a más de 5°C fuera del rango de 4 horas.

Sin Puntaje: Observación de técnicas de descongelación no permitidas

6.4. La temperatura de cocción de los alimentos es acorde a la naturaleza y el riesgo que estos representan.

P-R-O

Se debe monitorear la temperatura de los alimentos cocinados para garantizar que alcanzan las temperaturas mínimas adecuadas. Se deben conservar registros sobre los monitoreos realizados a la cocción de los alimentos. Para este proceso se requiere una relación de tiempo y temperatura mínima tal cual se describe a continuación:

Tipo de Alimento	T°(°C)	t(s)
Aves (enteras o molidas)	74	15
Alimentos rellenos		
Carne Molida (res, cerdo o afines)		
Carnes inyectadas	68	15
Carnes ablandadas mecánicamente		
Mariscos molidos		
Huevos en cascarón que se mantendrán calientes		
Mariscos y crustáceos	63	15
Huevos en cascarón para consumo inmediato		
Asados de res, ternera o cordero	63	4min
Frutas, verduras, granos y legumbres que se mantendrán calientes	57	N/A

6. PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Nota: Si se sirven alimentos crudos o poco cocinados que no cumplan con las temperaturas de la tabla anterior debe de indicarse en el menú junto a los platillos que los incluyan una declaración que le indique al consumidor que la ingesta de alimentos de esta naturaleza puede incrementar el riesgo de una enfermedad transmitida por alimentos.

NC Menor: N/A	NC Mayor: Las temperaturas internas de los productos no alcanzan los límites en un rango 2°C por debajo de lo establecido.	Sin Puntaje: Las temperaturas de los productos no alcanzan en un rango mayor a los 2°C los límites establecidos. No se observa en el menú la declaración de riesgo al consumidor en los casos en los que se sirven productos crudos o poco cocidos.
6.5. Se utilizan técnicas apropiadas para el enfriamiento y recalentamiento de los alimentos		P-R-O
<p><i>Enfriamiento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Los alimentos deben enfriarse a 5°C en menos de 6 horas. Deben enfriarse de 57°C a 21°C en menos de 2 horas, y luego hasta 5°C en las siguientes cuatro horas. Si los alimentos no alcanzan los 21°C en menos de dos horas, deben volver a recalentarse y volver a enfriarse o desecharlos. Deben usarse técnicas aprobadas para enfriar los alimentos: baño de agua con hielo, reducir las porciones de los alimentos. Nunca deben colocarse grandes cantidades de alimentos calientes en el refrigerador para que se enfrien. <p><i>Recalentamiento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Cuando se recalientan los alimentos para mantenerlos calientes éstos deben alcanzar la temperatura interna mínima de 74°C en menos de dos horas y permanecer al menos 15 seg. Debe haber un registro de estas temperaturas de recalentamiento. 		
NC Menor: N/A	NC Mayor: La temperatura del producto ha subido a más de 5°C fuera del rango de 4 horas.	Sin Puntaje: Observación de técnicas de descongelación no permitidas

7. BUENAS PRÁCTICAS E HIGIENE DEL PERSONAL

7.1. El establecimiento cuenta con un programa de Higiene Personal		P-R-O
<p>El programa debe incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Prácticas de lavado de manos, limpieza personal, uso de uniforme Capacitación periódica de los empleados en Buenas Prácticas Que haya un supervisor que vigile el cumplimiento de las prácticas de seguridad. Que haya instructivos de trabajo que ayuden a reforzar las Buenas Prácticas. Ejemplo: instructivo de lavado de manos, como debe estar vestido el empleado, frecuencia de lavado de manos, entre otros. El uso de guantes para manipulación de alimentos listos para comer, o debe haber una política documentada que establezca qué va a sustituir el uso de los guantes. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
7.2. Los empleados siguen las prácticas de higiene personal		R-O

7. BUENAS PRÁCTICAS E HIGIENE DEL PERSONAL

Se observa que:

- Los empleados conocen la forma correcta de lavarse las manos: mojarse las manos, ponerse jabón, frotarse las manos al menos por 20 segundos, limpiar bajo las uñas y entre los dedos, enjuagar completamente las manos, secarse las manos
- Los empleados saben con qué frecuencia deben lavarse las manos y practican estas reglas.
- No se observan empleados con uñas largas, postizas o con esmalte.
- Si hay empleados con heridas en las manos estas se encuentran debidamente vendadas y con guantes.
- Los empleados deben usar guantes para manipular alimentos que no se van a cocinar luego o listos para comer, estos no deben ser sustitutos del lavado de manos. Los guantes no deben lavarse y volver a usarse. Los empleados conocen la frecuencia con que deben cambiarse los guantes. Nota: No aplica si hay una política documentada de no uso de guantes.
- Verifique que los empleados usan: protectores para el cabello, ropa limpia, delantales o batas y que no usan joyas (aretes, reloj, anillos, cadenas, etc.)
- Verifique que los empleados no comen, beben, fuman o mastican chicle al preparar o servir alimentos.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

7.3. El establecimiento cuenta con un procedimiento para reportar lesiones y/o enfermedades

P-R-O

Se debe entrenar a los empleados que manipulan los alimentos para que estos reporten casos de problemas de salud, o si se sienten enfermos cuando están en el trabajo:

- Se deben tomar medidas de retirar los empleados del área si tienen fiebre o dolor de garganta. Si los empleados tienen vómito, diarrea o ictericia, debe evitar que vengán al trabajo.
- Si los empleados han sido diagnosticados o expuestos con salmonella, shigella, E. coli, Hepatitis o Norovirus excluya al empleado de la cocina y solicite que el médico sea quien decida cuándo puede retornar al trabajo.
- Estas políticas sobre problemas de salud deben estar por escrito. Debe disponer de registros que demuestren que se siguen estas prácticas. No es válido que se diga simplemente que se siguen las prácticas, debe estar documentadas y haber registros

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

NC Crítica: Se observa empleados enfermos en el área de trabajo.

7.4. El establecimiento cuenta con el permiso de funcionamiento vigente del Ministerio de Salud local o de la instancia pertinente para ello.

R-O

- El permiso de funcionamiento del establecimiento está vigente y en archivo
- Se cuenta con el Informe de la auditoría más reciente del Ministerio de Salud. Se tienen documentado el seguimiento de las acciones correctivas correspondientes
- Se debe asegurar el buen estado de salud del personal con evidencia de evaluación de cada 6 meses o como la regulación local lo dicte.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

7.5. El personal corrobora el compromiso y el conocimiento de las políticas de seguridad de los alimentos establecidas.

R-O

7. BUENAS PRÁCTICAS E HIGIENE DEL PERSONAL

- Los empleados conocen las concentraciones de los sanitizantes, las temperaturas de cocción, las normas de higiene y los procedimientos en los que están involucrados.

Esto puede corroborarse a través de la visualización del trabajo en piso o de entrevistas con previa autorización de la gerencia.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancias aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: N/A
---	---	-------------------------

8. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

8.1. El establecimiento debe contar con un programa de limpieza y desinfección que considere todas las áreas de manejo de los alimentos.

P-R-O

El programa de limpieza debe contemplar:

- Un Plan Maestro de limpieza documentado y mantenido que incluye: qué se debe limpiar cómo limpiar, con qué frecuencia, producto de limpieza a utilizar, responsable de la limpieza responsable de las verificaciones.
- El Programa de limpieza contempla que se usen productos de limpieza y sanitización, y que se disponga de mecanismos para verificar la concentración y efectividad del sanitizante. (registros de temperatura, concentración del químico, tiempo de exposición).
- El programa debe establecer el uso de registros para constatar la limpieza que se efectúa y la verificación.
- La limpieza de todas las áreas, y el uso de los implementos y productos correctos. Además, para prevenir la contaminación los artículos y productos deben ser almacenados debidamente después de su uso. Debe haber áreas dedicadas para colocar los implementos y los productos químicos deben ser manejados bajo un programa de Control de químicos.
- Que todos los empleados responsables de la limpieza deben estar debidamente entrenados para que sigan correctamente el programa.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
---	--	---

8.2. Los equipos, mesas y utensilios de trabajo que se utilizan en la cocina son limpiados adecuadamente

R-O

- Todas las superficies de contacto con los alimentos deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.
- Se debe utilizar trapos de colores claros o papel secante, tablas y cuchillos, según la naturaleza de los alimentos: crudos y ya listos para servirse, se recomienda identificarlos por nombre o color. Estos se lavan y desinfectan después de cada uso.
- El equipo de proceso y cocción de alimentos se lava y desinfecta después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.
- Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado deberán desarmarse, lavarse y desinfectarse al final de la jornada. Cualquier equipo que esté guardado, aún fuera de uso deberá mantenerse limpio.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso. En procesos continuos no exceder las 2 horas. Deben dejar secarse al aire.
- Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores debe asegurarse que los alimentos que se encuentran en su interior se mantengan a las temperaturas indicadas según sea el caso.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
---	--	---

8. LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN			
8.3. El lavado y desinfección de platos, vasos, cubiertos y utensilios se debe hacer mediante procedimientos que garanticen la efectividad de la limpieza			P-R-O
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los platos, tazas y cubiertos deben lavarse y desinfectarse adecuadamente utilizando una máquina automática o por el método de los tres depósitos utilizando desinfección química o desinfección por inmersión en agua a temperaturas entre los 75°C y 82°C. ▪ El sistema de secado de cubiertos, vajillas, vasos y utensilios debe ser: a temperatura ambiente, con aire caliente, toallas de papel o trapos que cumplan con las características mencionadas en el punto 8.2. ▪ Los utensilios limpios deben guardarse adecuadamente en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores. ▪ 			
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.	
8.4. El manejo de los químicos es adecuado y los implementos usados en la limpieza se encuentran almacenados adecuadamente.			R-O
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos los químicos usados en la limpieza están debidamente almacenados y etiquetados en sus envases originales lejos de los alimentos y áreas de preparación. ▪ Cuando los productos químicos se pasan a otro recipiente se incluye el nombre del producto en el envase. ▪ Se disponen de todas las Hojas de Seguridad de Alimentos (MSDS) de los químicos usados. Con la información que incluye, pero no se limita a: uso y manejo seguro, peligros físicos para la salud, incendio y reactividad, precauciones, equipo de protección necesario, información de primeros auxilios. ▪ Los implementos de limpieza deben estar debidamente almacenados. Debe disponer ganchos para colgar los trapeadores, escobas y otros implementos. No se deben limpiar los trapeadores e implementos en los lavaderos de mano. 			
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.	
8.5. Las concentraciones de los químicos son utilizados según lo establecido en el Programa de limpieza y las recomendaciones del fabricante.			R-O
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se disponen de instructivos de trabajo sobre la dosificación adecuada de los químicos. En el caso de dispensadores automáticos se dispone de la calibración para asegurar que esté dispensando las concentraciones correctas. ▪ Se usan tiras reactivas o kits para verificar las concentraciones de los desinfectantes usados para la limpieza de las áreas y equipos. Las concentraciones se anotan en los registros al menos 2 veces al día. 			
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.	

9. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	
9.1. Existe un Programa Documentado de Control de Plagas	P-R-O
El programa debe contar como mínimo:	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Una compañía que brinde servicios de control de plagas o un Operador de Control de Plagas de la empresa, con licencia. ▪ La frecuencia con la que se realizan todos los servicios de control de plagas. ▪ Un mapa donde se localicen todos los mecanismos para controlar las plagas (trampas mecánicas, trampas de feromonas, cebaderos, etc.) de la empresa. ▪ Un listado con todos los pesticidas que se utilizan en la planta, el lugar donde se aplican, el método utilizado para la aplicación, las concentraciones utilizadas, cantidades utilizadas. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
9.2. Está definido como se controlan y manejan los pesticidas. En el caso de que el control de plagas se haga interno, la cocina debe contemplar el control y manejo de pesticidas		P-R-O
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Todos los pesticidas deben de ser aprobados para su uso en establecimientos donde se manipulen alimentos ▪ Deben estar almacenados en un área con acceso restringido y de una manera que no puedan contaminar los alimentos. ▪ Todos los pesticidas deben de contar con sus respectivos MSDS. Las MSDS deben de estar accesibles para todo el personal. ▪ Todo recipiente utilizado para almacenar algún pesticida debe de estar propiamente identificado con el tipo de pesticida que ha de contener. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores. NC Crítica: Se observa contaminación de superficies o alimentos con algún pesticida.
9.3. Se tiene en archivo los reportes de servicio del control de plagas		P-R-O
<p>Cuando el servicio de Control de Plagas sea contratado la cocina debe archivar los reportes de fumigación y estos deben incluir, pero no se limitan a:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El nombre del OCP que realiza el servicio (Firma o Iniciales). ▪ El servicio que realiza. ▪ El método de aplicación. ▪ Fecha del servicio. ▪ El pesticida que utiliza, la cantidad y concentración de químicos ▪ El área donde se aplica el pesticida. ▪ Acción correctiva a tomar. ▪ Signos de actividad observados (Cantidad, tipo de plaga, área, mecanismo). ▪ Tendencias de la actividad de plagas 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores. NC Crítica: Se observa contaminación de superficies o alimentos con algún pesticida.
9.4. No se observa actividad interna o externa de plagas		P-R-O
<p>Al realiza un recorrido por la instalación no se observa evidencias de actividad de plagas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No se observó evidencia de actividad de insectos. ▪ No se observó evidencia de animales vivos dentro de las instalaciones. ▪ No se observó excreta de rata o de otras plagas 		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ No se observaron productos, cajas, sacos, contenedores con señales de infestación ▪ No se observaron plagas en descomposición dentro de las trampas. ▪ No se observaron plagas dentro de las instalaciones.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores. NC Crítica: Se observa contaminación de superficies o alimentos o presencia de animales vivos en el interior
---	--	--

10. MANTENIMIENTO Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

10.1 Las áreas de servicio y comedor deben mantenerse limpias, ordenas y con los implementos necesario para su uso por el consumidor

O

El programa debe contar como mínimo:

- Los utensilios de servicio deben estar limpios y desinfectados, se debe cuidar especialmente que los manteles y servilletas estén limpios. En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada comensal.
- Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios. Las superficies de las mesas se deben limpiar y desinfectar después de cada servicio y al final de la jornada.
- Se debe evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes de basura estén llenos a tres cuartas partes de su capacidad o por lo menos una vez al día. Los botes de basura deben lavarse y desinfectarse al final de la jornada, evitando la contaminación cruzada.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

10.2 El establecimiento ha determinado procedimientos adecuados para reducir los peligros durante el servicio.

O

El procedimiento y prácticas del personal deben incluir:

- No tocar la parte de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y pajillas que esté en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
- Los establecimientos que expendan alimentos para consumo fuera del mismo deben utilizar envases desechables
- Los alimentos preparados exhibidos para buffet o venta en tiendas de autoservicio deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.
- La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.

NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores

NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores

Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

10.3 Los alimentos se mantienen y sirven a temperaturas que garanticen su inocuidad

R-O

Se debe de procurar que los alimentos preparados y listos para servir, tanto en cocina como en exhibición estén cubiertos y a las temperaturas siguientes:

<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos calientes se mantienen a una temperatura de 57°C o más. Los alimentos fríos se mantienen a una temperatura de 5°C o menos. Los alimentos no están más de 4 horas en la zona de temperatura de peligro. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
MANTENIMIENTO Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS		
10.4 Las áreas de autoservicio son mantenidas adecuadamente por el personal		O
<p>Se debe mantener en óptimas condiciones de inocuidad y calidad las zonas de autoservicio como barras de ensaladas, barras de comidas, estaciones de refill de bebidas u otros, a través de las siguientes medidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Etiquetar los alimentos para su identificación, así como los implementos para servirlos (pinzas, tenazas, etc.) de forma tal que se evite la contaminación o el contacto cruzado. La temperatura de las barras de alimentos calientes o fríos deben cumplir con los requerimientos establecidos en el numeral 10.3 Los alimentos cocidos deben separarse de alimentos crudos o con poca cocción tales como sushi, carpaccios, cortes de carne, etc. (tomando en cuenta siempre la declaración de riesgo al consumidor para estos productos) No permitir que los consumidores se sirvan de nuevo en platos sucios ni que utilicen utensilios de estaciones distintas El hielo utilizado para mantener fríos los alimentos nunca debe de utilizarse para bebidas En el caso de las estaciones de bebidas se debe sanitizar frecuentemente las boquillas y limpiar los derrames para evitar la contaminación y la atracción de plagas. 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
10.5 Se debe garantizar que los servicios fuera del establecimiento cumplan con las normativas del establecimiento en cuanto a la seguridad de los alimentos		R-O
<ul style="list-style-type: none"> Los alimentos que se transporten hacia el consumidor deben ser colocados en recipientes aislantes apropiados para alimentos, de forma tal que eviten derrames o contaminación. Se deben etiquetar adecuadamente los recipientes para poder identificar fácilmente su contenido Los vehículos de entrega deben estar limpios y sin presencia de contaminantes o plagas. En el caso en el que se comercialicen alimentos/productos para que el cliente los retire del establecimiento se debe garantizar que se informe sobre los cuidados que éste debe de tener para evitar la exposición a contaminantes o el crecimiento de microorganismo, etiquetando adecuadamente los recipientes para poder identificar fácilmente su contenido y colocar las indicaciones para su consumo adecuado (recalentamiento, enfriamiento, mantenimiento, etc.) 		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.
10.6 Se deben efectuar periódicamente análisis microbiológicos en agua, hielo, superficies, materias primas y producto terminado.		R
<p>El establecimiento debe contar con un programa de muestreo para agua, hielo, materias primas y producto terminado según las normas obligatorias de agua y el reglamento técnico centroamericano correspondiente para materias primas y productos listos para consumo (RTE).</p>		
NC Menor: Instancia única de incumplimiento de los requerimientos anteriores	NC Mayor: Instancia aisladas de incumplimiento de los requerimientos anteriores	Sin Puntaje: Numerosas instancias de incumplimientos de los requerimientos anteriores.

Conclusiones

- Una auditoría de diagnóstico bien estructurada es una herramienta que aplica a cualquier restaurante y que es un arma poderosa para identificar debilidades, no conformidades las cuales se traducen a su vez en información valiosa y oportunidades de mejora para el establecimiento.
- El conocimiento previo del contexto legal, regulatorio y normativo que se relacionan con los requisitos aplicables a restaurantes, así como los plasmados en RTCA y requisitos normativos de países más desarrollados fue de mucha importancia para identificar mejoras y fortalecer la herramienta de evaluación de la conformidad.
- El implementar una herramienta de evaluación de la conformidad dentro de los restaurantes optimiza los procesos, reduce los riesgos de generación de brotes alimenticios, optimiza costos en materias primas y evita acciones legales en contra de los establecimientos debido a insatisfacción o daño de los consumidores.
- Estandarizar la herramienta a través de lineamientos y escalas de valoración claramente definidas reduce la subjetividad en la evaluación de la conformidad y brinda directrices claras al auditor y a los establecimientos evaluados.
- La herramienta obtenida es consistente y puede utilizarse en cualquier restaurante que quiere autoevaluarse y diagnosticar el grado de cumplimiento de su establecimiento, siempre con el objetivo en desarrollar e implementar mejoras en sus procesos, dicha herramienta fue revisada, utilizada y validada por personal certificada en auditorías de cocina del programa de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos, lo cual da un respaldo de su veracidad y aplicación.
- Es importante crear y promover una cultura de inocuidad alimentaria en cada uno de los restaurantes, y concientizar al personal sobre la importancia del cumplimiento de los requisitos técnicos y normativos para evitar daños a las personas que visitan el restaurante.

Recomendaciones

- Se recomienda a los futuros maestrantes de áreas afines a la calidad darle continuidad al diseño de herramientas que permitan buscar mejoras significativas en beneficio de nuestro país, muchas de las normativas vigentes presentan debilidades, lo cual nos reta a fortalecerlas, es importante previamente el conocimiento del contexto, las regulaciones que aplican tanto obligatorias como voluntarias y los sistemas de gestión relacionados.
- Se recomienda a los restaurantes de nuestro país apostarle a la inocuidad y a la calidad, poniendo énfasis en la aplicación de herramientas que le permiten fortalecer sus procesos claves o de negocio, se recomienda actualizarse de los nuevos cambios y tendencias de las normativas no solamente locales, si no también regionales e internacionales como las Normas de países más desarrollados como México, USA y Canadá, con el objetivo de identificar aspectos de ayuda para el restaurante.
- La evaluación de la conformidad cada día está tomando más auge y es estratégico para todo negocio, apostarle a la inocuidad y la calidad de sus productos y servicios; así mismo como aspecto clave está el empoderamiento de su personal y el fortalecimiento de las competencias, se recomiendan la búsqueda de certificaciones de cocina para los actores claves del negocio como las que otorga la Asociación de Restaurantes de Estados Unidos, SERVSAFE para diferentes rubros tales como: Gerente de alimentos, Manipuladores de alimentos, manejo de alcohol, manejo de alérgeno y ambientes de trabajo.

Anexo 1

GUÍA PARA EL USUARIO HERRAMIENTA DIGITAL PARA CALIFICACIÓN DE AUDITORÍA DE RESTAURANTES

La herramienta digital que se ha diseñado pretende facilitar al auditor la obtención de una calificación de forma rápida y objetiva, ya que dentro del documento hay una relación automática entre las conformidades/No conformidades y un puntaje numérico, de forma tal que la hoja resumen muestre un resultado medible.

A continuación, se presenten los pasos rápidos para el uso de la herramienta:

PASO 1: Ingrese los datos de la Auditoría

INGRESE EL NOMBRE Y LA FECHA DE LA AUDITORIA

SELECCIONE EL TIPO DE AUDITORIA

ESCRIBA LA DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE

DATOS GENERALES DE LA AUDITORIA			
Identificación del Restaurante:	XY7	ID/No.	01
Tipo de Auditoría:	Auditoría de Restaurantes	Auditoría:	MC/CC/CC
Fecha de Auditoría:	10/08/18		
Categoría:	CONTINUA		
Descripción del Restaurante:	Restaurante ubicado en la zona metropolitana de San Salvador, colinda en el poniente con un centro comercial y con el oriente con una zona residencial, laboran 15 Empleados en 2 turnos diferentes, sirven desayunos, almuerzos y cenas. El Menú es clase 1 según los requerimientos de la marca.		
Nombres de los asistentes		Apertura	Cierre

PASO 2: Califique según las Conformidades/NC detectadas

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido	Comentarios
1. ÁREAS CIRCUNDANTES E INSTALACIONES					
1.1	La ubicación del local no representa un riesgo potencial para las instalaciones en relación a la exposición que éste pueda tener ante diversos contaminantes (físicos, químicos y/o biológicos).	CONFORME	20	0	
1.2	Las instalaciones del establecimiento son adecuadas y cumplen con los requerimientos en cuanto a diseño sanitario.	NC-MENOR SIN PUNTAJE	20	0	Pisos mojados con retención de líquidos; paneles con fisuras.
1.3	El restaurante cuenta con una iluminación adecuada		20	0	Luminarias quemadas en desuso en la campana
1.4	La ventilación de las áreas del establecimiento es acorde al trabajo que se desarrolla en ellas		20	0	
1.5	Condiciones del drenaje, tuberías y disposición de desechos		20	0	Numerosos basureros sin tapa, tragante de cuarto fino sin rejilla
1.6	El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas y en buen estado.		20	0	Lavamanos sin pedal y falta de instructivo de lavado de manos en aisladas estaciones
Puntaje 1			120	0	Número de NC-CRÍTICAS
Puntaje Parcial (10%)			0.00		0

RELACIÓN DE LAS C/NC CON RESULTADOS CUANTITATIVOS

No.	CRITERIO	Conformidad	Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido	Comentarios
2. RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS					
2.1	Existe un programa documentado de compra y recepción de materia prima.	CONFORME	5	5	
2.2	El establecimiento cuenta con procedimientos/instructivos con los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas recibidas	NC-MAYOR	5	2	
2.3	Cuentan con evidencia de que la compra y recepción de alimentos es segura.	NC-MENOR	5	1	
2.4	Las especificaciones técnicas para las materias primas que se reciben en el establecimiento están definidas y documentadas.	SIN PUNTAJE	5	0	
2.5	Los equipos utilizados para verificar el cumplimiento de los criterios de recepción de las materias primas están en buen estado y calibrados según corresponda.	CONFORME	5	5	
Puntaje 2			25	14	Número de NC-CRÍTICAS
Puntaje Parcial (10%)			0.56		0

NO CONFORMIDADES CRÍTICAS

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ACROBAT Power Pivot ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

Obtener datos externos Nueva consulta Mostrar consultas Desde una tabla Fuentes recientes Actualizar todo Conexiones Propiedades Editar vínculos Ordenar Filtro Volver a aplicar Avanzadas Ordenar y filtrar Herramientas de datos Rellenar rápido Consolidar Relaciones Administrar modelo de datos Validación de datos Previsión hipótesis Previsión Esquema Agrupar Desagrupar Subtotal

C6 X ✓ ✕ NC-CRÍTICA

No.	CRITERIO		Puntaje Máximo	Puntaje Obtenido	Comentarios
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN					
4.1	Existe un programa establecido para la Refrigeración y Congelamientos de Materias Primas, Productos en proceso o Productos terminados.	CONFORME	20		
4.2	Los productos refrigerados/congelados se encuentra almacenados adecuadamente	NC-MENOR	10		
4.3	Los cuartos y equipos de almacenamiento en frío se mantienen limpios y en buen estado	NC-MAYOR	10		
4.4	Las temperaturas de los equipos y productos garantizan que los alimentos se encuentran en condiciones seguras. Se llevan registros periódicos.	NC-CRÍTICA	10	0	
4.5	El almacenamiento de los alimentos previene el riesgo de contaminación y contacto cruzado.	CONFORME NC-MAYOR NC-MENOR SIN PUNTAJE NC-CRÍTICA	10	10	
			60	37	
Puntaje Parcial (10%)				0.62	
					Número de NC-CRÍTICAS 1

EN EL CASO DE ENCONTRAR UNA NC CRÍTICA SEGÚN LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS LA HOJA DE EXCEL AUTOMATICAMENTE ASIGNARÁ UN "0" Y MARCARÁ LA CASILLA EN ROJO

CUANDO UNA NC CRÍTICA SEA ENCONTRADA LA FILA DESIGNADA PARA DE DICHAS DESVIACIONES LA CUANTIFICARÁ.

DATOS DE AUDITORIA 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Listo

PASO 3: Obtención de Resultados de Auditoría

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ACROBAT Power Pivot ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

Obtener datos externos Nueva consulta Mostrar consultas Desde una tabla Fuentes recientes Actualizar todo Conexiones Propiedades Editar vínculos Ordenar Filtro Volver a aplicar Avanzadas Ordenar y filtrar Herramientas de datos Rellenar rápido Consolidar Relaciones Administrar modelo de datos Validación de datos Previsión hipótesis Previsión Esquema Agrupar Desagrupar Subtotal

G24 X ✓ ✕ =(E24/D24)/10

Agregar encabezado				
INFORME DE AUDITORIA				
1. Resumen de Datos				
Nombre de la Planta:	XYZ	ID/No:	01	
Tipo de Auditoría:	Auditoría de Restaurantes	Categoría:	CONTINUA	
Fecha de la Auditoría:	10/08/18			
Auditor:	MC/CC/CC			
Descripción de la Planta:	Restaurante ubicado en la zona metropolitana de San Salvador, colinda en el poniente con un centro comercial y en el oriente con una zona residencial, laboran 15 Empleados en 2 turnos diferentes, sirven desayunos, almuerzos y cenas. El Menú es clase 1 según los requerimientos de la marca			
2. Resultados de la Auditoría				
CRITERIO	Puntaje Posible	Puntaje Obtenido	Ponderación	Puntaje Ponderado
1. ÁREAS CIRCUNDANTES	120	15.00	10%	1.25%
2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	25	14.00	10%	5.60%

EN LA HOJA "RESUMEN DE RESULTADOS" SE AUTOCOMPLETARÁ LA INFORMACIÓN DE LA AUDITORIA CON LOS MISMOS DATOS DE LA HOJA "DATOS DE AUDITORIA"

DATOS DE AUDITORIA 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 RESUMEN DE RESULTADOS Cocinas

Listo Página: 1 de 1

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ACROBAT Power Pivot ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

Obtener datos externos Nueva consulta Desde una tabla Fuentes recientes Obtener y transformar Conexiones Propiedades Editar vínculos Conexiones Ordenar Filtro Avanzadas Ordenar y filtrar Herramientas de datos Relleno rápido Consolidar Relaciones Administrar modelo de datos Validación de datos Previsión Hipótesis Agrupar Desagrupar Subtotal Esquema

C28

Resumen de resultados de la auditoría:

2. Resultados de la Auditoría

CRITERIO	Puntaje Posible	Puntaje Obtenido	Ponderación	Puntaje Ponderado
1. ÁREAS CIRCUNDANTES	120	85.00	10%	7.08%
2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	25	17.00	10%	6.80%
3. ALMACENAMIENTO EN SECO	40	35.00	10%	8.75%
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	60	37.00	10%	6.17%
5. COCINA GENERAL	65	35.00	10%	5.38%
6. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	65	85.00	10%	13.08%
7. PERSONAL	65	52.00	10%	8.00%
8. LAVADO	80	51.00	10%	6.38%
9. CONTROL DE PLAGAS	60	55.00	10%	9.17%
10. ÁREAS DE SERVICIO	75	70.00	10%	9.33%
Puntaje Total:				80.14%

Estatus de la Auditoría:

DATOS DE AUDITORIA 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 RESUMEN DE RESULTADOS

Listo Página: 1 de 1

AL IGUAL QUE CON LA INFORMACIÓN, EN EL RESUMEN SE AUTOCOMPLETAN LOS RESULTADOS DE CADA UNA DE LAS 10 ÁREAS Y SE OBTIENE UN VALOR RESULTANTE PORCENTUAL

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ACROBAT Power Pivot ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

Obtener datos externos Nueva consulta Desde una tabla Fuentes recientes Obtener y transformar Conexiones Propiedades Editar vínculos Conexiones Ordenar Filtro Avanzadas Ordenar y filtrar Herramientas de datos Relleno rápido Consolidar Relaciones Administrar modelo de datos Validación de datos Previsión Hipótesis Agrupar Desagrupar Subtotal Esquema

C28

REPROBADA

4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	60	37.00	10%	6.17%
5. COCINA GENERAL	65	35.00	10%	5.38%
6. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	65	85.00	10%	13.08%
7. PERSONAL	65	52.00	10%	8.00%
8. LAVADO	80	51.00	10%	6.38%
9. CONTROL DE PLAGAS	60	55.00	10%	9.17%
10. ÁREAS DE SERVICIO	75	70.00	10%	9.33%
Puntaje Total:				80.14%

Estatus de la Auditoría:

REPROBADA

APROBADA
REPROBADA

DATOS DE AUDITORIA 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 RESUMEN DE RESULTADOS

Listo Página: 1 de 1

DE ACUERDO AL RESULTADO OBTENIDO SE SELECCIONA EL ESTATUS DE LA AUDITORIA, SI ES REPROBADA SE MARCA LA CASILLA EN ROJO AUTOMATICAMENTE.

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ACROBAT Power Pivot ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

Obtener datos externos * Nueva consulta * Fuentes recientes Obtener y transformar

Mostrar consultas Desde una tabla Actualizar todo * Conexiones Propiedades Editar vínculos Conexiones

Ordenar Filtro Avanzadas Ordenar y filtrar

Borrar Volver a aplicar Avanzadas

Relleno rápido Consolidar Relaciones Administrar modelo de datos

Quitar duplicados Validación de datos Herramientas de datos

Previsión

Agrupar Desagrupar Subtotal Esquema

C28 REPROBADA

A B C D E F G H I J K

28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43

Estatus de la Auditoria: **REPROBADA**

1. ÁREAS CIRCUNDANTES
2. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS
3. ALMACENAMIENTO EN SECO
4. REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN
5. COCINA GENERAL
6. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
7. PERSONAL
8. LAVADO
9. CONTROL DE PLAGAS
10. ÁREAS DE SERVIDIO

EL RESUMEN DE RESULTADOS MUESTRA UN GRÁFICO RADAR PARA VERIFICAR EL GRADO DE CUMPLIMIENTO EN UN PERFIL ESPACIAL, DE FORMA TAL QUE LA INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS SEA MÁS FÁCIL.

DATOS DE AUDITORIA 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 RESUMEN DE RESULTADOS

Listo Página: 1 de 1 100%

Bibliografía y Referencias

- Aguiló, J. (13 de febrero de 2018). *ABC Sociedad*. Recuperado el 15 de febrero de 2018, de http://www.abc.es/sociedad/abci-ascienden-47-personas-afectadas-brote-hepatitis-iniciado-restaurant-palma-201802131935_noticia.html
- Barahona de Figueroa , J., Zuñiga, J., & Cruz , C. (Marzo de 2007). *Revista Crea Ciencia UEES. Brote de intoxicación Alimentaria por Salmonella Enteritidis en Hospital Nacional Zacamil marzo 2007*. (U. E. Salvador, Ed.) San Salvador, San Salvador, El Salvador. Recuperado el 24 de Febrero de 2018, de <http://hdl.handle.net/10972/413>
- Calderón, G. (2008). *Estudio de caso – Enfermedades Transmitidas por Alimentos en El Salvador*. El Salvador.
- MSPAS. (28 de mayo de 2004). *Normas Técnicas Sanitarias para la autorización y control de establecimientos alimentarios*. San Salvador, San Salvador, El Salvador.
- Orozco, A. (30 de enero de 2018). *La Prensa Libre*. Recuperado el 15 de febrero de 2018, de <http://www.prensalibre.com/guatemala/comunitario/hepatitis-salmonela-y-diarrea-en-alimentos-mal-preparados>
- Rivera, G. (10 de febrero de 2018). *Nación Farma*. Recuperado el 15 de febrero de 2018, de <https://nacionfarma.com/norovirus-ataca-sede-los-juegos-olimpicos-invierno-autoridades-alistan-contencion/>
- RTCA. (2006). *RTCA 67.01.33:06 Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales*. Centroamerica.
- s.n. (17 de diciembre de 2016). *El Economista*. Recuperado el 15 de febrero de 2018, de <http://www.economista.es/empresas-finanzas/noticias/8032213/12/16/En-2015-se-reportaron-4362-brotos-por-intoxicacion-alimentaria-en-Europa-que-causaron-45874-casos-de-enfermedad.html>
- s.n. (19 de Septiembre de 2017). Recuperado el 24 de Febrero de 2018, de *El Salvador Times*: <http://www.elsalvadortimes.com/articulo/servicios/isss-advierde-brote-septicemia-muerte-pacientes/20170914140536028458.html>
- s.n. (14 de Febrero de 2018). *El Diario de Hoy*. Recuperado el 23 de Febrero de 2018, de <http://www.elsalvador.com/noticias/nacional/449858/salud-reporta-73-casos-de-tifoidea-en-lo-que-va-del-ano/>