



Sistema Estatal
DIF
Gobierno de Puebla

Lista de Verificación

Para el control de prácticas adecuadas de
higiene en el área de trabajo



Basado en el Estándar de Competencia EC0334

“Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social”



Higiene en el área de alimentos

	Cumple	No cumple
Procedimiento general de limpieza		
Lavado de utensilios, equipo u superficies mezclando métodos físicos y químicos		
Finalizado proceso de lavado, desinfección de equipo, utensilios o superficies se dejan secar al aire, se pueden utilizar toallas desechables o trapos limpios para fines específicos		
Utensilios de cocina		
Retirar residuos de comida		
Tallar con estropajo y jabón		
Aplicar solución desinfectante bajo instrucciones del producto		
Equipos de cocina		
Limpieza y desinfección de equipos de cocina en cada cambio de alimentos		
Partes desarmables de los equipos se deben desmontar		
Superficies donde se preparan alimentos (mesas de trabajo)		
Eliminar cualquier residuo después del proceso de preparación		
Retirar equipos y utensilios de cocina para tener el espacio libre		
Lavar tallando las superficies y secar con toallas desechables o trapos de cocina desinfectados		
Trapos de limpieza		
Después de cada uso los trapos se deben tallar con detergente		
Trapos tallados se deben enjuagar y sumergir en desinfectante siguiendo instrucciones del fabricante		
Trapos listos se deben exprimir y dejar al aire libre		
Instrucciones generales en cocina		
Realizar limpieza y desinfección al inicio y al finalizar jornada de trabajo		
Realizar limpieza profunda al menos una vez por semana (pisos, paredes y techos)		
Mantener alimentos cubiertos o en recipientes cerrados		
Cuidar limpieza y protección de coladeras		
Evitar acumulación de polvo		
Alimentos no deben tener contacto directo con suelo		
Los estantes y cajones deben estar limpios		
Manejo de residuos		
Separar en orgánicos (residuos de comida, pan, tortilla, cáscaras) e inorgánicos (papel, cartón, plástico, metal, vidrio, latas)		
Contar con basureros alejados del área de preparación o un lugar destinado a la basura		
Colocar bolsas de plástico dentro del bote para facilitar manejo de basura		
Mantener basureros tapados en todo momento		
Lavar y desinfectar botes de basura una vez terminada la labor de trabajo y al final colocar bolsa limpia		
Limpiar y desinfectar el área donde se ubican los botes de basura evitando malos olores, contaminación y plagas		



Programa de limpieza y desinfección

¿Qué?	¿Cuándo?	¿Con qué?	¿Cómo?	¿Quién?
Equipo Utensilios Superficies	Frecuencia: Día Semana Mes	Implementos que se van a utilizar para realizar la limpieza (utensilios, y productos de limpieza)	Descripción de los pasos a seguir para realizar la limpieza y desinfección	Persona responsable de realizar esta actividad