



**COCINA**  
**Control de Acceso e Higiene**  
**LISTA DE VERIFICACIÓN**

**IT06**  
Rev. 00  
10/06/20XX

Sector Responsable  
Gerente del Hotel

Aprobación  
Gestión de Calidad

**CUADRO DE REVISIONES**

Emisión inicial: 10/06/20XX

**FECHA DE VERIFICACIÓN (POR LO MENOS UNA VEZ AL MES):** \_\_\_\_\_

**RESPONSABLE POR LA VERIFICACIÓN:** \_\_\_\_\_

**La cocina es de acceso restringido a los funcionarios de la cocina. Hacer verificación de todo lo que están en la cocina durante la verificación y listar abajo:**

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

**TODAS LAS CONDICIONES INDICADAS ABAJO DEBEN SER VERIFICADAS. Los funcionarios de la Cocina deben:**

- Mantener el ambiente de trabajo limpio y organizado
- No laborar en la cocina en caso de enfermedad o de malestar general
- Mantener el más riguroso aseo corporal y del vestuario;
- Usar vestuario específico del sector;
- Hacer uso de toca;
- Manos y uñas limpias y sin pinturas
- Lavar las manos con agua, jabón, alcohol 70° antes de iniciar las actividades;
- No Fumar;
- No mascar gomas;
- Tener el carné de salud.