



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.