



Lista de verificación para establecimientos y servicios gastronómicos

Revisión 3

Noviembre 2016

Fecha:

Municipio:.....

Local:.....

Información general

Tipo de servicio: bar/ club/cocina de hospital/cocina de hotel/comedor de inst. de enseñanza/catering/local de comida rápida/restaurante/otro

Cantidad de comensales que asisten por día:.....

Cantidad de comensales celíacos que asisten (indicar semana/mes):

Menú LG: elaboración propia/ compra de menú preparado o semielaborado por terceros

Cantidad de trabajadores:.....

Asistencia técnica: encargado/ consultor externo/otro

Descripción	C	NC	NA	Comentarios	Observaciones durante la visita
1. Infraestructura y equipamiento					
1.1. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran en buen estado de conservación.				Son fácilmente lavables, no absorbentes, de color claro. Ej: pintura epoxi sanitaria, cerámicos o azulejos. GMC N°80/96 4.1.3.7 Ausencia de grietas, azulejos rotos, pintura descascarada, hongos, filtraciones, etc. GMC N°80/96 4.1.3.7	
1.2. Los desagües se encuentran en buen estado.				Cuentan con rejillas para evitar la salida de partículas grandes y la entrada de plagas. No presentan acumulación de agua ni suciedad. GMC N°80/96 5.1.	
1.3. La iluminación del lugar es la adecuada para la realización de las tareas de forma higiénica.				Puede ser natural o artificial. GMC N°80/96 4.1.3.17.	
1.4. Las luminarias se encuentran protegidas contra roturas.				Protección con acrílico en las zonas de elaboración y depósito de ingredientes. GMC N° 080/96 4.1.3.17	
1.5. La ventilación es apropiada.				Campanas extractoras que eviten el calor excesivo, condensación de vapor, acumulación de humo, etc. GMC N°80/96 4.1.3.18	

1.6. La circulación interna y distribución del lugar es adecuada para evitar la contaminación cruzada del producto terminado.			Ausencia de cruzamientos, operaciones avanzan según el diagrama de flujo, separación entre recepción de MP y cocina. GMC N°80/96 4.1.3.5/6	
1.7. Las puertas de los sanitarios/vestuarios no comunican directamente con la cocina/sector de manipulación de alimentos.			GMC N°80/96 4.1.3.9, 4.1.3.14	
1.8. Los sanitarios cuentan con piletas con agua caliente y fría y elementos para una adecuada higiene del personal.			Jabón, toallas de papel, papel higiénico, cestos, etc. GMC N°80/96 4.1.3.14.	
1.9. Las superficies de los equipos, mesadas y utensilios se encuentran en buen estado y son de fácil limpieza.			Lisas, sin grietas ni óxido, de materiales no absorbentes (evitar la madera) ni corrosivos, etc. GMC N°80/96 4.1.4.	
1.10. Se cuenta con utensilios diferentes para manipular alimentos crudos/cocidos y están identificados.			Tablas, recipientes, cuchillos, cucharas, espátulas, recipientes para un enfriamiento adecuado (poco profundos)	
1.11. Se cuenta/podría contar con alacenas exclusivas e identificadas para los ALG.			Envases cerrados.	
1.12. Las heladeras se encuentran en buen estado y cuentan con termómetro.			Ordenadas (crudo/cocido), ausencia de óxido, roturas, etc. CAA. Art. 179	
1.13. Se cuenta/ podría contar con heladera/freezer exclusivos e identificados para ALG. Se destina un estante exclusivo colocando ALG en contenedores tapados.				
1.14. Se realiza un monitoreo del correcto funcionamiento de las heladeras/ freezer y se dispone de registros.				
2. Elaboración				
2.1. Se cuenta con piletas y elementos para el lavado de manos.			Jabón, toallas de papel, sanitizante o jabón líquido sanitizante y cestos. GMC N°80/96 4.1.3.15	
2.2. Los recipientes para residuos se encuentran con bolsas, identificados y tapados.			GMC N°80/96 4.1.3.19, 5.5	
2.3. Se dispone / podría disponer de un sector exclusivo para elaborar ALG.			Sector separado con puerta o cortina sanitaria.	
2.4. Se planifica/ podría planificar la elaboración del menú LG			En caso de no contar con un sector separado, se destinará el inicio del día/ turno o día específico.	
2.5. Se dispone de recetas de los diferentes platos.			Ingredientes, proceso de elaboración, prácticas claves, identificación como "menú LG".	
2.6. Se cuenta con utensilios y equipamiento difícil de limpiar exclusivos para la preparación del menú LG.			Espumaderas, coladores, planchas, ollas, sartenes, tablas, contenedores, pinzas, freidoras, batidoras, hervidores de pasta,	

				etc.	
2.7. Las frutas y verduras se higienizan previo a su utilización.				Lavado y desinfección. CAA. Cap. II-Art.18. GMC N°80/96 7.1.2	
2.8. Los ingredientes/ menú LG se encuentran identificados y protegidos a lo largo del proceso de elaboración.				Aplica para los ingredientes industrializados	
2.9. Se evita el uso de alimentos a granel para la elaboración del menú LG.				Espicias, legumbres, harinas, frutas secas sin cáscara, etc	
2.10. La descongelación de los alimentos se realiza adecuadamente.				Recomendado: en heladera (4°C). Los líquidos que libera no contaminan a otros alimentos. ALG en recipientes cerrados, separados de los alimentos convencionales.	
2.11. La cocción de los alimentos es adecuada.				Alcanzan 74°C (en el centro)	
2.12. El enfriamiento de los alimentos cocidos se realiza adecuadamente.				Deben enfriarse desde los 60°C hasta los 4°C en no más de 4 hs.	
2.13. El recalentamiento es adecuado.				Alcanzan 74°C (en el centro)	
2.14. El mantenimiento en caliente de los alimentos se realiza a temperaturas superiores a 65°C.				No superará las 4 hs, se desecharán al finalizar el turno/servicio.	
2.15. La cocción/calentamiento de ALG se realiza evitando el contacto con alimentos convencionales.				Tapados y en la parte superior/tostadora exclusiva/utiliza aceite, caldo, salsa, agua de primer uso o exclusiva para ALG.	
3. Servicio de menú libre de gluten					
3.1. Se encuentra identificado en la carta.					
3.2. Se identifica durante la toma del pedido.					
3.3. La vajilla para el menú LG se encuentra separada y identificada.					
3.4. Se utilizan utensilios exclusivos para servir el menú LG.				Espátulas, cucharones, pinzas, etc.	
3.5. Se destinan recipientes separados para los alimentos untables.				Manteca, mermeladas, mayonesa, etc.	
3.6. La exhibición de los platos LG es adecuada.				Separados, identificados y tapados.	
3.7. El servicio del menú LG a la mesa es adecuado.				Separado e identificado.	
3.8. El reparto del menú LG a domicilio es adecuado.				Identificado y protegido con film stretch o bolsa hermética.	
4. Ingredientes					
4.1. Se verifican las condiciones durante la recepción.				T°, ausencia de envases rotos, vencimiento, rótulos, etc. Transporte: los ALG separados de ingredientes en polvo	

				con gluten.	
4.2. Se verifica la condición libre de gluten de los ingredientes industrializados o del menú preparado/ semielaborado				Se verifica el Listado de ANMAT o tienen autorización sanitaria local/provincial. /Se cuenta con protocolos o carta de garantía del proveedor. GMC 80/96 7.1.2.	
4.3. Ausencia de bolsas rotas o acumulación de suciedad en el depósito.					
4.4. Se utilizan tarimas para aislar las bolsas del suelo, encontrándose además, separadas de la pared.				Facilita la limpieza y previene el acceso de plagas. CAA. Cap. II-Art. 18. GMC N°80/96 4.1.3.10	
4.5. Los envases presentan rótulo.				Verificar particularmente los ALG	
4.6. Se encuentran almacenados a temperaturas adecuadas.				Según rótulo de ingredientes/ Refrigerados: 0-4°C/ Congelados: -15°C a -18 °C GMC N°80/96 7.1.3.	
4.7. Los productos cárnicos rebozados se encuentran en envases cerrados y en compartimentos separados de otras carnes.				Milanesas, croquetas, etc.	
5. Higiene y capacitación del personal					
5.1. Se dispone de libretas sanitarias vigentes.				CAA. Cap. II. Art. 21	
5.2. Se utilizan vestimenta apropiada y en buenas condiciones de higiene, y elementos para evitar la contaminación de los alimentos.				Color claro, delantal, etc. Se evita el ingreso a las zonas de manipulación de alimentos con ropa de calle. CAA. Cap. II. Art. 22, GMC N°80/966.6. Cofias, barbijo, guantes, mangas, etc. GMC N°80/96 6.6, 6.8	
5.3. El personal manipula los alimentos con prácticas higiénicas adecuadas				No fumar/comer, ausencia de maquillaje/ bijouterie/esmaltes/relojes/ etc. (GMC N°80/96 6.7.), Lavado de manos frecuente y adecuado (GMC 80/96 6.5.)	
5.4. Se realiza cambio de vestimenta cuando se elabora un menú LG o se utilizan delantales descartables.					
5.5. El personal recibe capacitación sobre BPM (al menos anualmente).				Verificar la asistencia a las actividades de capacitación de manipuladores certificadas por la autoridad jurisdiccional GMC N°80/966.1	
5.6. El personal recibe capacitación sobre ALG.				Plan de capacitación detalla contenidos, frecuencia y responsable. GMC 80/96 7.4.1	
6. Limpieza y desinfección					
6.1. Se realizan tareas de limpieza y desinfección diarias.				Pisos, paredes, mesadas, áreas auxiliares GMC 80/96 5.2, 5.3.	

6.2. Los utensilios y equipamientos se encuentran limpios.			Ausencia de suciedad visible en heladeras, amasadoras, batidoras, etc. GMC 80/96 5.2.2	
6.3. Los productos químicos y elementos empleados para la limpieza se almacenan correctamente.			Lejos de las áreas productivas e identificados, de manera de evitar la contaminación cruzada. GMC 80/96 5.2.1	
6.4. Los utensilios para limpieza (trapos y demás elementos) se encuentran limpios.				
6.5. Los productos de limpieza y desinfección presentan rótulos reglamentarios.			Se respetan los tiempos y temperatura para su eficacia (ver procedimiento) GMC 80/96 5.2.1	
6.6. Se cuenta con un procedimiento de sanitización (limpieza + desinfección) escrito, actualizado y disponible.			Describe: qué, cómo, quién y con qué frecuencia se limpia. GMC 80/96 5.3.	
6.7. Se encuentra designado un responsable de la realización y supervisión de las tareas de limpieza y desinfección.			GMC 80/96 5.3.	
6.8. Se cuenta con registros de las tareas de limpieza y desinfección			Se realizan antes, durante y luego de la elaboración. GMC 80/96 5.3.	
6.9. Los utensilios, vajilla, bandejas, mesada compartidas con el menú convencional se limpia con solución de alcohol 67% para eliminar trazas de gluten				
7. Plagas				
7.1. Ausencia de plagas (roedores, insectos, aves) y animales domésticos en el local.			Perros, gatos, pájaros, etc. CAA. Cap. II. Art. 18, GMC N° 080/96 5.6. Excrementos de roedores, cuerpos de plagas vivos/muertos, roturas de envases, manchas de grasa en cañerías, etc. GMC 80/96 5.7.1.	
7.2. Se implementan medidas de prevención y protección contra plagas.			Mosquiteros en puertas, ventanas y extractores, rejillas en desagües, fleje metálico en puertas, trampas de luz UV, trampas pegamentosas, se evita el ingreso de madera/maples a la cocina, condiciones de los alrededores, etc. GMC N° 080/96 4.1.3.7	
7.3. Se cuenta con un servicio de manejo integrado de plagas autorizado.			Verificar el registro de último servicio, productos utilizados y acciones implementadas. CAA. Cap. II. Artículo 18, GMC 80/96 5.7.1. y 5.7.2.	
7.4. Se dispone de un área separada para almacenar la basura, la cual se encuentra limpia y con protección de las plagas.			GMC 80/96 4.1.4.2.2, 5.5.	
8. Provisión de agua				

8.1. El agua utilizada en el establecimiento proviene de una fuente segura.			Elaboración y limpieza se realizan con: ¿agua de pozo o de red?. De ser necesario, ¿recibe algún tratamiento? GMC 80/96 4.1.3.12., 7.3.1 ¿Realiza análisis (FQ/MO) con alguna periodicidad?	
8.2. El tanque de agua aéreo se encuentra tapado.				
8.3. El tanque de agua se limpia y desinfecta periódicamente.			¿Se realiza al menos, 1 vez /año? Verificar los registros.	
9. Conclusiones (indicar fortalezas, oportunidades de mejora)				