



Ejemplo Cédula de inspección a espacios alimentarios

Estado:	Municipio:
Encargado del espacio alimentario:	Localidad:
Responsable de la supervisión:	Fecha:

Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
INSTALACIONES				
Todas las áreas				
Espacio limpio y ventilado				
Las ventanas y puertas en buenas condiciones, con protección para prevenir el ingreso de fauna				
Paredes, pisos y techo limpios y en buen estado				
Lámparas limpias y con protección				
Almacén				
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado				
Área de preparación de alimentos				
Ausencia de olores extraños				
Superficies de contacto con los alimentos como utensilios de cocina, etc., se lavan y desinfectan después de su uso.				
Estufa limpia en todas sus partes sin cochambre y en buen estado (es caso de contar con estufa de leña agregar en el apartado de observaciones las condiciones de la misma)				
Los equipos de refrigeración y congelación están completos y en buen estado				
Utilizan trapos exclusivos para limpieza de mesas y superficies de trabajo, se realiza su lavado y desinfección al final del día.				
Botes de basura identificados por tipo de desecho, cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso continuo y alejados de los alimentos				
MANEJO DE INSUMOS				
Todas las áreas				
Los insumos cuentan con fecha de caducidad vigente				
Los envases de los insumos se encuentran en buen estado				
Sin insumos en contacto directo con pisos y paredes				
La estiba de insumos es adecuada y de acuerdo a las especificaciones				
El acomodo de los insumos es de acuerdo con el sistema PEPS				
Preparación de alimentos				
Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso				
La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas.				



Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.				
Se verifica la cocción adecuada de los alimentos				
Aspectos a evaluar	Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
El personal se lava y desinfecta las manos antes, durante y después de manipular alimentos				
El personal que elabora alimentos tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas				
CONTROL DE PLAGAS				
Ausencia de fauna nociva				
Se cuenta con un programa de control de plagas				
Se cuenta con reporte de último servicio de fumigación				
Se cuenta con la ficha técnica de los productos químicos usados como plaguicidas				
Los plaguicidas son aplicados por personal certificado				
SEGURIDAD				
Cuenta con extintores llenos y en buen estado				
Se cuenta con señalética en el área				
Cuentan con botiquín de primeros auxilios				
DOCUMENTACIÓN				
Se cuenta con registros de recepción de insumos				
Se cuenta con programa de limpieza y desinfección				
Se cuenta con material didáctico de Orientación Alimentaria a la vista				
Se cuenta con registro y evidencia de capacitación en materia de almacenamiento, higiene personal y manejo higiénico de los alimentos				

Nombre y firma del encargado
del espacio alimentario

Nombre y firma de quien realiza
la inspección

Sello del almacén, SMDIF o SEDIF