

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

CÓDIGO: CBDMQ-ISO-R-89-PLUAEM-02

Fecha de inspección:	<input type="text"/>	Hora de inicio:	<input type="text"/>	No. de trámite:	<input type="text"/>	Inspección	<input type="text"/>	Re inspección	<input type="text"/>
Razón Social:	<input type="text"/>					RUC:	<input type="text"/>		
Nombre Comercial:	<input type="text"/>								
Representante Legal / Propietario:	<input type="text"/>					Teléfono:	<input type="text"/>		
Código de ubicación:	<input type="text"/>	Parroquia:	<input type="text"/>	Sector:	<input type="text"/>	Horarios:	<input type="text"/>		
Calle principal:	<input type="text"/>								
Calle secundaria:	<input type="text"/>	Tipo de vehículo:	Acoplado <input type="checkbox"/>	Motorizado <input type="checkbox"/>	No. Placa:	<input type="text"/>			

REQUISITOS

SI NO NA

El área interna del vehículo, cuenta con sistemas de ventilación natural y/o artificial que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores. El sistema de ventilación artificial debe promover el ahorro energético.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En el caso de ventilación natural las aberturas cercanas al área de preparación de alimentos deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El área de manipulación de alimentos debe tener las paredes lisas y deben ser revestidos de acero inoxidable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El piso deber ser de material resistente a la corrosión, impermeable, antideslizante y de fácil lavado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El techo será revestido con material resistente a la corrosión, impermeable y de fácil lavado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El vehículo cuenta con generador de energía e insonorizado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuenta con un área adecuada e independiente para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable, la cual se encuentra ventilada y se ubica lejos donde se genere fuego y separada del área de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El vehículo deberá estar provisto de depósitos de abastecimiento de agua potable, de acuerdo a la actividad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El vehículo que utilice fuentes de calor (artefactos de cocina, freidoras, asadoras) debe colocar campanas de extracción. La campana deberá ser de acero inoxidable de 1mm con rieles porta filtros y acumuladores de grasa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El borde de la campana debe sobrepasar con 15cm el área caliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los ductos podrán ser de tol galvanizado y/o acero inoxidable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Para el almacenamiento de alimentos secos, cuenta con un área limpia y adecuada con repisas que no permitan el contacto de los alimentos con el piso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Para el almacenamiento de alimentos frescos, cuenta con un área adecuada como: sistemas de refrigeración, congelación, mixtos o por separado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El área de lavado es de acero inoxidable donde existe agua potable disponible de manera permanente, De uno a dos pozos con dotación de agua fría y/o caliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contará con un depósito rotulado para grasas y aceite quemado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se deberá llevar un registro y control de plagas una vez al mes, el mismo deberá ser realizado por una empresa especializada en control de plagas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El área de cocina debe estar ventilada para prevenir la condensación de vapor, calor y acumulación de polvo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los filtros de los sistemas de ventilación como: extractores, conductores de aire y campanas pueden retirarse y limpiarse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El piso del vehículo es antideslizante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La ambientación (decoración, mobiliario e iluminación) se encuentra en armonía con el concepto del vehículo, sin que esto implique el uso de especies animales y vegetales en peligro y/o amenazadas, y/o la exhibición de piezas arqueológicas o patrimonio histórico sin los permisos correspondientes de la autoridad competente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El vehículo cuenta al interior y exterior con tachos generales orgánicos e inorgánicos con sus respectivas tapas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

REQUISITOS**SI NO NA**

Posee un compartimento para el almacenamiento de artículos del personal.

Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura y no deben emanar sustancias tóxicas al quemarse la pintura por efecto de calor de la luminaria.

Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables. Está prohibido el uso de madera.

Dependiendo del tipo de alimento que se expenda, deberá contar con un sistema de congelación con áreas diferenciadas para pescados/ carnes y otro para frutas/verduras. De preferencia de acero inoxidable de carácter industrial.

Todo equipamiento debe ser de acero inoxidable de tipo industrial.

Toda cocina cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento:

- a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.
- b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.
- c. Dispensador de desinfectante para el personal y cliente (con este elemento disponible).

El vehículo cuenta con un botiquín de primeros auxilios acorde a los requerimientos y norma jurídica vigente, establecida por la autoridad competente.

DECLARO BAJO JURAMENTO, que la información consignada es veraz y corresponde a la realidad, que actúo de buena fe y que cumplo con las Normas Técnicas en materia ambiental dispuestos por la Secretaría de Ambiente del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Cédula: _____

Firma: _____