



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): 15/01/20YY

RESPONSABLE POR LA VERIFICACIÓN: Jean Persival

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) Angel Bonalume
- 2) Jorge Marques
- 3) Laura Orlandi
- 4) Leyla Pires
- 5) Alan Fuentes
- 6) Martin Bravo
- 7) Olga Vasconcelo

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.



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): 18/02/20YY

RESPONSABLE POR LA VERIFICACIÓN: Jean Persival

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) Angel Bonalume
- 2) Jorge Marques
- 3) Laura Orlandi
- 4) Leyla Pires
- 5) Alan Fuentes
- 6) Martin Bravo
- 7) Olga Vasconcelo

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.



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): 20/03/20YY

RESPONSABLE POR LA VERIFICACIÓN: Jean Persival

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) Angel Bonalume
- 2) Jorge Marques
- 3) Laura Orlandi
- 4) Leyla Pires
- 5) Alan Fuentes
- 6) Martin Bravo
- 7) Olga Vasconcelo

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.



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): 22/05/20YY

RESPONSABLE POR LA VERIFICACIÓN: Jean Persival

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) Angel Bonalume
- 2) Jorge Marques
- 3) Laura Orlandi
- 4) Leyla Pires
- 5) Alan Fuentes
- 6) Martin Bravo
- 7) Olga Vasconcelo

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.