

CHECKLIST LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

 IDENTIFICACIÓN DEL REGISTRO

Fecha de Inspección

FECHA

12/08/2026

Inspector de Mantenimiento

NOMBRE

Pepe soplillo

 PUNTOS DE CONTROL

Mantenimiento general: Los suelos, paredes, puertas, ventanas y el resto de los elementos del edificio están en buen estado (no hay roturas, óxido, etc

OK/KO

✓ OK

X KO

Los suelos, paredes, vigas, ventanas y el resto de los elementos del edificio están limpios y no presentan humedad o suciedad visible.

OK/KO

✓ OK

X KO

Las superficies de contacto con los alimentos o envases están limpias (mesas de trabajo, etc.).

OK/KO

✓ OK

X KO

PCC

Los equipos de producción y envasado están limpios y en condiciones adecuadas (no hay desperfectos u óxido).

OK/KO

✓ OK

X KO

Las zonas de almacenamiento están limpias y no presentan evidencia de suciedad o humedad.

OK/KO

✓ OK

X KO

Las instalaciones para el personal (aseos y vestuarios) están limpios y ordenados (no hay objetos fuera de las taquillas).

OK/KO

✓ OK

X KO

Las cámaras de refrigeración o congelación están limpias y en buen estado (sin desperfectos o placas de hielo)

OK/KO

✓ OK

X KO

 ACCIONES CORRECTIVAS

Observaciones y Acciones correctivas

DESVIACION

No hay ninguna acción correctiva no hay ninguna acción correctiva

 FIRMAS Y VALIDACIÓN

Nombre Operario de Limpieza

Juan pelotilla

Firma Operario de Limpieza

FIRMA



 Firma Guardada

Nombre Verificador Calidad

Pepito grillo

Firma Verificador Calidad

FIRMA



 Firma Guardada

 OBSERVACIONES GENERALES

 EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



foto\_registro\_57\_20260812\_124350.jpg



foto\_registro\_57\_20260812\_110400.jpg