



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE



CUESTIONARIO DE EVALUACION HIGIENICA Y DE SANEAMIENTO AMBIENTAL PARA ESTABLECIMIENTOS

Aplicación : Locales dedicados a Producción, Almacenamiento y Comercialización.

N°0000073

Criterios de Evaluación : Si existe marque (+). Si no existe marque (o).

DATOS GENERALES :

- a). Actividad a Desarrollarse _____
- b). Nombre del Conductor del Establecimiento _____
- c). Ubicación _____ N° _____ Zona _____

Dato : Estimación y Visualización del área total _____ m²

I.- DE LAS CONDICIONES

- 1.- Goza de Agua Potable () Poza () Noria () Río () Otro ()
- 2.- Tiene Desagüe o Conexión () Lag. Oxidación () Dren () Campo Ab. ()
- 3.- Tiene Servicios Higiénicos Water () Urinario () Letrina ()
- 4.- Los Servicios Higiénicos están ubicados en el lugar adecuado ()
- 5.- Las condiciones ambientales de Ventilación e Iluminación son las más adecuadas para el normal desarrollo de actividades ()
- 6.- Los Depósitos de basuras existen en cantidad necesaria y su ubicación es la más conveniente ()
- 7.- Se perciben olores desagradables o se presume de toxicidad ()
- 8.- El uso de la ropa de Trabajo es la adecuada ()

II.- DE LA SALUBRIDAD :

- 1.- Se nota la presencia de Roedores u otro animal dañino ()
- 2.- La cantidad de insectos rebasa lo normal para el ambiente ()
- 3.- Existe presencia de basurales o desperdicios en las cercanías ()
- 4.- La exhibición y los depósitos de comidas y bebidas se encuentran en condiciones buenas y saludables ()
- 5.- La presentación y venta de alimentos cuenta con el protector y son utilizados elementos de apta calidad para consumo humano ()
- 6.- Utiliza medios adecuados para la limpieza (agua cocida, caliente) ()
- 7.- La vajilla tiene garantía de adecuada condición higiénica ()
- 8.- Utiliza para la labor instrumentos aparte del manual ()

III.- DE LA SEGURIDAD :

- 1.- El personal que manipula, prepara, expende o mantiene contacto con el consumidor tiene carnet sanitario municipal ()
- 2.- El período actualizado del carnet sanitario es 1 () 2 () semestre.
- 3.- Usa ropa adecuada de acuerdo a la labor que desarrolla (mandil, gorro, guantes, máscara protectora) ()
- 4.- Posee Extintidor de Fuego y se encuentra en condiciones de operatividad ()
- 5.- El establecimiento se encuentra cerca al cableado de alta tensión o representa peligro para el transeúnte ()
- 6.- En general existen condiciones de seguridad para el conductor o los usuarios, así como medios que permitan una atención inmediata ()

DATOS DE APRECIACION : Debe tenerse en cuenta la ubicación

- 1.- Zona I Cercado
- 2.- Zona II Pueblos Jóvenes San Martín y Santa Rosa.
- 3.- Zona III Upis y Zonas Marginales.
- 4.- Zona IV Medio Rural.

OBSERVACIONES:

- 1.- _____
- 2.- _____
- 3.- _____
- 4.- _____
- 5.- _____
- 6.- _____

CALIFICACION :

- | | | |
|---------------|-------|--------------------|
| 1.- Mínimo | _____ | Hasta 8 puntos. |
| 2.- Aceptable | _____ | De 9 a 13 puntos. |
| 3.- Excelente | _____ | De 14 a 18 puntos. |
| 4.- Optimo | _____ | De 19 a 22 puntos. |

Fecha de Evaluación :

Lambayque, ____ de _____ de 200__

CALIFICADOR
NOMBRE Y APELLIDOS _____
