## Checklist de NOM-115-SSA1-1994

Checklist de NOM-115-SSA1-1994			
Elemento	Requisito	Completado	
Requisitos Administrativos	Licencias Sanitarías Vigentes		
	Permisos y Registros		
	Sanitarios Actualizados		
	Documentos de Registro		
	Organizacional		
Protocolos de Higiene y	Protocolos Detallados y		
Sanidad	Accesibles de Lavado de		
	Manos y Desinfección		
	Manual de Procedimientos de		
	Manipulación de Alimentos		
Inspecciones y Mantenimiento	Registro de Fechas y Aspectos		
de Instalaciones	Verificados en Inspecciones		
	Medidas Correctivas Aplicadas		
	Recientemente		
	Mantenimiento Regular de		
	Equipos de Manipulación		
	Inventario Actualizado con		
	Fechas de Mantenimiento		
Capacitación y Formación del	Registros de Capacitación		
Personal	Continua del Personal		
	Documentación de Temas y		
	Evaluaciones de Formación		
	Capacitación en Higiene		
	Personal y Limpieza de		
	Instalaciones		
	Capacitación en Manipulación		
	Adecuada de Alimentos		
Condiciones de	Control Rutinario de		
Almacenamiento	Temperaturas de		
	Almacenamiento		
	Termómetros Calibrados y		
	Lecturas Regularmente		
	Registradas		
	Sistema FIFO Implementado		
	para Rotación de Inventarios		
Condiciones de Transporte	Vehículos con Sistemas de		
	Refrigeración Adecuados		
	Documentación de Limpieza y		

Checklist de NOM-115-SSA1-1994			
Elemento	Requisito	Completado	
	Mantenimiento de Vehículos		
	Capacitación de Conductores		
	en Manipulación y Transporte		
	Seguro		