

FORMATO DE INSPECCIÓN DE COMEDORES DE CEDIS WALMART (Jun 2026 v6)

Site:

Fecha:

Nombre Empresa de Servicio

Responsable del Comedor

Hora de inicio

Hora Final

Nombre del Auditor

Score Food Safety del Comedor
89.3

Para considerarse como auditoría aprobada score por arriba de 90 y sin hallazgos calificados como **Crítico**

En caso de detectarse una calificación no aprobatoria y/o hallazgos críticos se deberá contactar al Seguridad Alimentaria y detener los procesos de riesgo.



Higiene Personal		¿Qué debe observarse durante la evaluación ?	Comentarios	Score
		Si bajo un criterio y una evaluación del riesgo identificado el auditor considera que la severidad de la No Conformidad (NC) debe ser mayor , deberá ser sustentada en los comentarios		
1		El personal debe de contar con una bata, filipina, o uniforme asignado que permanezca en todo momento en el área de proceso y que esté limpia. En caso de tener una herida notificar al personal de PAL y/o Seguridad Laboral para valoración y protección en caso de ser necesario. Uso de cubre bocas y cofia obligatoria para todo el personal del comedor que se encuentre dentro del área (almacén, cocina y barra de servicio). El cubrebocas debe de cubrir en todo momento nariz y boca. El personal debe contar con buena salud, nos referimos a que no se observe síntomas evidentes de enfermedad/malesar Barba y bigotes cubiertos. Uñas cortas y sin esmalte. Sin joyería y/u objetos que pudiesen caer a los alimentos El personal que manipula alimentos no tiene contacto directo con dinero 1 colaborador no sigue los lineamientos = NC Menor 2 o más colaboradores, o el supervisor del área = NC Mayor Personal enfermo en área de preparación de alimentos = NC Crítico		crítico
2		El personal debe de lavarse las manos para evitar contaminaciones directas a los alimentos preparados. Todo el personal que esté manipulando alimentos deberá realizar un lavado de manos: al inicio de actividades, regreso de sanitarios y/o áreas de almacén, al tocar superficies sucias, cambio de especie, al tener contacto con nariz, cabello, boca, etc. El proceso de lavado de manos deberá realizarse conforme a lo indicado en las ayudas visuales Incumplimiento será considerado como NC Crítico /Auto falla y por ende auditoría no aprobada		Cumple
3		Estación de lavado de manos para el personal La estación debe estar limpia y en orden, con agua, jabón desinfectante, toallas desechables o dispositivos de secado y depósito de basura. Sin artículos ajenos a la estación de lavado de manos = NC Mayor Se debe tener ayuda visual para correcta técnica de lavado de manos =NC Mayor Se recomienda que adicional se cuente con un cepillo para el lavado de manos y gel desinfectante. = NC Menor		Cumple
4		El personal de preparación y servicio de alimentos cuenta con entrenamiento en manejo higiénico de alimentos, conforme a lo indicado en la NOM-251-SSA1-2009 Verificar evidencia de entrenamiento de al menos 2 colaboradores Este entrenamiento debe ser anual y en caso de asociados nuevos dentro de los primeros 5 días de haber ingresado = NC Mayor		Cumple
5*		Temperaturas Los alimentos en almacenamiento se mantienen en condiciones correctas de temperatura  Alimentos refrigerados a 4°C o menos o bien conforme a normatividad nacional vigente Alimentos congelados entre -12°C y -18°C, sin evidencia de descongelación Tomar lectura de al menos 5 alimentos potencialmente peligrosos dentro de cámaras de almacenamientos. (3 refrigerados y 2 congelados) 1 alimento congelado fuera de rango = NC Mayor 1 alimento refrigerado fuera de rango = NC Mayor 2 o más alimentos refrigerados/congelados fuera de rango = Crítico Verificar el registro de esta actividad en el formato correspondiente, en caso de no existir registro = NC Crítico Si se detecta desviación alguna al momento de la toma y/o en registro verificar la acción realizada.	Indicar los alimentos monitoreados y temperatura obtenida	Cumple
6		Los alimentos en barra de servicios se mantienen en condiciones correctas de temperatura Alimentos refrigerados máximo a 7°C previo a su preparación o si estos se sirven fríos. Tomar lectura de al menos 3 alimentos potencialmente peligrosos en barras y/o refrigeradores de servicio Incumplimiento será considerado como Auto falla si 2 o más alimentos están fuera de rango y por ende auditoría no aprobada 1 solo alimento fuera de rango = NC Mayor Alimentos se descongelan de forma adecuada: 1) Refrigeración previa 2) a chorro de agua corriendo previo a su uso , o bien 3) Cocción directa = NC Mayor Verificar el registro de esta actividad en el formato correspondiente =NC Mayor Si se detecta desviación alguna al momento de la toma y/o en registro, verificar la acción realizada.	Indicar los alimentos monitoreados y temperatura obtenida	Cumple
7*		Alimentos en preparación llegan a su temperatura correcta de cocción y se mantienen por arriba de los 60°C Alimentos calientes deben de haber alcanzado su temperatura óptima de cocción y/o mantenerse previo a su consumo por arriba de los 60°C. Incumplimiento será considerado como Auto falla si 1 o más alimentos están fuera de rango y por ende auditoría no aprobada Tomar lectura de al menos 3 alimentos potencialmente peligrosos en preparación y/o de servicio 1 alimento fuera de rango =NC Crítico Los alimentos se cocinan a las temperaturas indicadas en la NOM-251-SSA1-2009 Carnes y Pescados arriba de 63°C Carnes Molidas arriba de 68°C Aves arriba de 74°C Verificar el registro de esta actividad en el formato correspondiente =NC Mayor Si se detecta desviación alguna al momento de la toma y/o en registro verificar la acción realizada.	Indicar los alimentos monitoreados y temperatura obtenida	Cumple

-10

5

5

5

5

5

5

8	Enfriamiento de alimentos calientes para su conservación	Primera etapa de enfriamiento 60°C a 22°C en 2 horas, segunda etapa de enfriamiento de 21.9°C a 4°C en 4 horas. Se recomienda que este enfriamiento se realice en porciones pequeñas y con baño de hielo. No se deberá enfriar a temperatura ambiente o en cámara sin protección del producto y a temperatura mayores de los 7°C. Los alimentos elaborados en el comedor no deberán ser resguardados por mas de 48 horas NC Mayor		Cumple	5
9	Contar con un termómetro en buen funcionamiento (vástago o infrarrojo)	Se debe de contar con termómetro(s) de vástago o infrarrojo en buen funcionamiento y en escala de temperaturas adecuadas a su uso = NC Mayor Contar con registros de verificación de funcionamiento al menos una vez al día. = NC Mayor Al momento de la auditoria realizar la verificación de funcionamiento del termómetro(s) en uso de la cocina y asegurarse que los equipos funcionan para los rangos correctos de temperatura, de no ser así se considera como NC Mayor		Cumple	5
Manipulación de alimentos		¿Qué debe observarse durante la evaluación ?	Comentarios	Score	
10	Recepción de alimentos	Los alimentos deben de ser recibidos: Productos refrigerados: Temperatura de recibo menor 0°C a 4°C, empaque íntegro. Productos congelados: Temperatura de recibo menor a -18°C, empaque íntegro. Productos enlatados, botellas, envases: empaque limpio e íntegro, sin presencia de materia extraña. Dentro de fecha de caducidad o uso preferente vigente, sin evidencia de daño o descomposición . Cumplimiento a los parámetros de recepción (NOM-251-SSA1-2009) verificación de registro NC Mayor		Cumple	5
11	Almacenamiento de alimentos	Acomodo de productos en equipos de refrigeración correcto (De arriba hacia abajo LPC, embutidos y lácteos, cárnicos, del mar, fruta y verdura o en racks diferentes) =NC Menor Los alimentos deben estar tapados/protegidos y resguardados a una temperatura adecuada = NC Mayor Sistema PEPS (nombre del producto y fecha entrada) o Primeras caducidades o Fecha de apertura/Preparación = NC Menor Se recomienda resguardar el huevo en un lugar fresco y seco. Los alimentos resguardados no deben estar pegados a las paredes ni directamente en el suelo. En almacén debe de haber ausencia de productos dañados, caducos y/o en descomposición (refrigerados, congelados, vegetales y secos), así como mantener la integridad de empaque primario según sea el caso. = NC Mayor (Listos para consumo = LPC)		Cumple	5
12	En producción y servicio no deben estar en uso productos caducos o en mal estado	No deben existir productos caducos o en mal estado. La fecha de caducidad debe estar visible Incumplimiento será considerado como NC Crítico/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada		Cumple	5
13	Prevenición de contaminación cruzada durante la preparación y/o servicio de alimentos	Se debe evitar la contaminación de alimentos durante todas las etapas de preparación y servicio de los mismos. -No usar los mismos utensilios entre especies, crudo o cocido; sin previo lavado y desinfección; o bien establecer un código de colores en utensilios. -No consumir alimentos dentro de área de proceso. -Abrelatas limpio -No utilizar los mismos trapos entre superficies limpias y sucias -No debe haber goteras -Materia extraña en los alimentos -Artículos personales en áreas de preparación y/o servicio de alimentos -No tocar con las manos alimentos listos para consumo ni servidos Incumplimiento será considerado como NC Crítico/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada		Cumple	5
14	Control de Alérgenos	Existe una advertencia hacia los consumidores del riesgo de consumo de ingredientes alérgenos en la barra de servicio y/o caja = NC Crítica Los colaboradores identifican los principales ingredientes alérgenos. Pregunta a 2 colaboradores de la cocina y barra si conocen el concepto de alérgeno y si identifican algún ingrediente alérgeno en su cocina . NC = Menor		Cumple	5
15	Desinfección de Frutas y Verduras	Previo a su uso, todos los vegetales crudos deberán de haberse lavado y desinfectado con los químicos apropiados para este proceso y de acuerdo a las instrucciones de uso respectivas (Tiempo y concentración) y/o con ayudas visuales. Incumplimiento será considerado como NC Crítico/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada Incumplimiento será considerado como NC Crítico/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada		Cumple	5
16	Ausencia de plaga	En toda el área de comedor (cocina, almacenes, servicio y consumo) no debe observarse presencia de fauna ni evidencia de la misma. Fauna nociva (cucaracha, mosca, roedor, aves) o presencia de plaguicidas no autorizados por el CP = Incumplimiento será considerado como NC Crítico/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada Otros (grillos, abejas, hormiga, serpientes, arañas, alacranes)= NC Mayor Los equipos de monitoreo de plaga están colocados de acuerdo a las recomendaciones del proveedor CP		Cumple	5
17	Manejo Higiénico del hielo	El hielo debe provenir de una fuente de agua segura. (Agua potable y/o proveedor confiable) El contenedor de hielo y utensilios limpios y sin rastro de hongos y/u óxido. El hielo no debe ser manipulado directamente con la mano (aún con guantes) Incumplimiento será considerado como NC Crítica/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada		Cumple	5

18	Potabilidad de agua para la preparación de alimentos	Se debe contar con instalaciones adecuadas para el suministro de agua para la preparación de alimentos (toma de agua con sistema de filtración instalado y que se encuentre dentro de un programa mensual de monitoreo de agua potable). En la toma de agua que se utilice para la preparación de alimentos, hielo y/o lavado y desinfección de vegetales, realizar la prueba de concentración de cloro residual. El agua potable debe presentar entre 0.2-1.5 ppm de cloro residual, esto siempre y cuando no hay filtración previa. Incumplimiento será considerado como NC Crítica/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada. Solicitar los resultados de análisis del programa mensual de monitoreo de agua potable y acciones realizadas. (Solicitar apoyo a Mantenimiento y/o responsable de comedor) No contar con los reportes, pero la concentración de cloro residual es adecuada =NC Menor No contar con los reportes y la concentración de cloro residual esta fuera de rango = NC Crítica	Concentración de cloro presentada en: _____ es de _____ppm	Cumple	5
19	Contenedores de basura y/o desperdicios	Botes/contenedores de basura dentro del área de preparación deben estar identificados, limpios, en buen estado, con tapa y bolsa y que no se encuentre lleno o con basura fuera. = NC Mayor Deberá haber contenedores identificados para basura orgánica e inorgánica. =NC Menor Aceite y grasas quemados deberán estar contenidos en un contenedor específico e identificado =NC Mayor		Cumple	5
20	Prevención de material extraño o contaminación física	Las áreas de almacén, preparación y servicio: -Cuentan con lámparas y focos protegidas o de diseño anti estallido -Techo y campanas libres de polvo, pelusa, cochambre, etc. -Piezas metálicas flojas, raspadas y/o oxidadas NC =Mayor		Cumple	5
Limpia y Desinfecta		¿Qué debe observarse durante la evaluación ?	Comentarios	Score	
21	Se utilizan químicos apropiados para la limpieza y desinfección de superficies.	Los productos químicos para limpieza y desinfección están autorizados por Cumplimiento/ Seguridad Alimentaria. = NC Mayor Contenedores de químicos deben estar resguardados cuando no estén en uso, previniendo alguna posible contaminación hacia los alimentos y/o de seguridad. Los recipientes de químicos deben estar identificados con nombre de químico, uso y pictograma de seguridad, químicos son almacenados separado de alimentos = NC Mayor Su uso es de acuerdo a las concentraciones y tiempos indicados. NC=Crítico		Cumple	5
22	Equipos dosificadores limpios y en funcionamiento	En caso de contar con equipos dosificadores de químicos, estos deberán de estar en correcto funcionamiento y sin fugas por parte del proveedor de químicos asignados. En caso de falla deberá de estar documentado con un reporte al proveedor para su reparación (mínimo un día previo a la auditoría) Marcar como NC menor si se cuenta con el reporte Marcar como NC Mayor si el equipo no está en funcionamiento y no hay reporte documentado de la falla Se deberá contar con tiras reactivas para verificar la concentración de sanitizantes y desinfectantes. (Si no cuentan con las tiras reactivas pero la concentración de los químicos es la apropiada marcar como NC menor)		Cumple	5
23	Superficies en contacto directo con alimentos limpias y sanitizadas 	Estas se encuentran limpias y desinfectadas de acuerdo al proceso de lavar, enjuagar y desinfectar. Superficies y equipo en contacto directo con alimento deben estar limpias, desinfectadas y en buen estado previo a su uso. Incumplimiento será considerado como NC Crítica/ Auto falla y por ende auditoría no aprobada Verificar el registro de esta actividad en el formato correspondiente. No contar con el registro = NC Mayor La desinfección debe ser de acuerdo a las instrucciones del producto químico utilizado =NC Crítica De manera diaria y por turno el proveedor debe de estar verificando los procesos críticos en la preparación de alimentos, y esta debe ser verificada por los responsables de comedor. Solicita este registro y confirma que esta actividad se este realizando. No contar con el registro y/o verificación = NC Crítica		Cumple	5
24	Superficies que no están en contacto con alimentos	Pisos, paredes, techos, drenajes deben estar limpios y en buenas condiciones de uso y de seguridad** Mesas, campanas,* hornos,* parrillas*, plancha* freidoras,* máquina lavaloz, refrigeradores, cámaras de refrigeración, almacenes, tarjas y botes de basura deben estar limpios y en buenas condiciones de uso y de seguridad * En caso de presentar cochambre y/o grasa en exceso en estos equipos, calificar como NC MAYOR, en caso de ser reincidente la no conformidad calificar como NC Crítico Las coladeras/drenajes deben estar libres de residuos y contar con una malla que evite el paso de sólidos hacia el drenaje. = NC Mayor Las lámparas y focos deben contar con protección limpia y en buen estado =NC Mayor Las tarja de lavado se encuentran limpias y vacías cuando no están en uso.=NC Menor si no esta en uso y no hay utensilios/equipo Si al momento de la revisión hay procesos de limpieza y/o mantenimiento se debe verificar que los equipos estén desconectados de la corriente eléctrica y/o con la llave de gas cerrada. Verificar el registro de esta actividad en el formato correspondiente, tanto del proveedor del comedor como del Subgerente de Comedor de CeDis. Si no se cuenta con ambas calificar el punto como NC MAYOR Si se detecta desviación alguna al momento de la toma y/o en registro verificar la acción realizada.		Cumple	5

25	Información y entrenamiento de uso de productos químicos para la limpieza y desinfección	Se cuenta con la información de seguridad y ficha técnica de los productos químicos de limpieza, desinfección y/u otros utilizados en el área. NC Mayor El personal recibió entrenamiento de uso y de seguridad de los productos químicos. Verificar evidencia de entrenamiento de por lo menos 2 colaboradores Este entrenamiento debe ser anual y en caso de asociados nuevos dentro de los primeros 15 días de haber ingresado = NC Mayor		Cumple	5
26	Se cuenta con análisis microbiológicos de alimentos y superficies, en caso de presentar desviaciones se cuenta con plan de acción	Solicitar los resultados de análisis del programa mensual de alimentos y superficies, así como las acciones realizadas. (Solicitar apoyo a Mantenimiento y/o responsable de comedor). El muestreo debe de ser representativo de los alimentos y superficies que se utilizan en el área. (Platillos fríos y calientes con ingredientes potencialmente peligrosos, superficies en contacto directo con alimentos previos a su servicio u uso) No contar con la documentación requerida y/o con retención de muestras testigos de todos los alimentos preparados =NC Mayor Si presentan análisis fuera de cumplimiento y no están documentadas las acciones realizadas así como el reporte de la desviación a Cumplimiento, Supply Chain y Seguridad Alimentaria =NC Crítica		Cumple	5
Otras áreas de servicio					
		¿Qué debe de observarse durante la evaluación ?	Comentarios	Score	
27	Área de comedor de asociados	Orden y limpieza de mesas de comedor y pisos = NC Menor Orden y limpieza de refrigeradores de asociados =NC Menor Máquinas expendedoras deben estar limpias y en buen estado y con una separación que permita limpieza =NC Menor Tarjas lavamanos en área de mesas deben contar con agua, jabón y dispositivos de secado, deben estar limpios y en buen estado. NC Mayor Sin presencia y/o evidencia de plaga (Marcarlo bajo mismo criterio que la pregunta 16)		Cumple	5
28	Área de venta de productos	Orden y limpieza de vitrinas, superficies y caja.= NC Menor Sin presencia y/o evidencia de plaga.(Marcarlo bajo mismo criterio que la pregunta 16)		Cumple	5
Score de Seguridad Alimentaria 89.29					

Clasificación de No Conformidades	Puntos otorgados
Crítico / Auto falla / Incumplimiento total de requerimiento	-10
Mayor	1
Menor	3
Cumplimiento	5