**Registro de inspección de limpieza y desinfección (Planilla tipo)**

Nombre de la empresa:

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del campo: | Dirección: |
| Nota: registre la fecha, hora, herramienta o equipo y método para cada actividad de limpieza o sanitización | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de inspección** | **Hora** | **Identificación de los equipos o herramientas** | **Resultados de la inspección: Los equipos y/o herramientas inspeccionados, se encontraban limpios y/ o sanitizados?** | **Método de limpieza o sanitización utilizado** | **Nombre Y FIRMA de quien efectuó la limpieza y/o desinfección.** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Registro revisado por: Cargo

Fecha de revisiones

Nota: Registro basado en documento preparado por Produce Safety Alliance 2017. Ref: FSMA PSR 112.140 (b) (2)