

Standard Report - Inspeccion de higiene - Bar La Marina

Daniel Hartley
Trade and site work

Una inspección rutinaria de higiene en la cocina de Carrer de Cadis 42, Valencia, reveló altos estándares de calidad en todas las áreas evaluadas. La temperatura del refrigerador se verificó a 3,8 °C, los programas de limpieza están al día, las tablas de cortar codificadas por colores están correctamente clasificadas y en uso, y todo el personal de turno posee certificados válidos de manipulación de alimentos. La cocina mantiene una excelente limpieza, organización y cumplimiento de los protocolos de seguridad alimentaria.

Trabajo: Inspeccion de higiene - Bar La Marina

Generado: 16 oct 2026, 2:22

Diagnóstico

Inspección de higiene de cocinas: Se mantienen altos estándares.

Menor

Confianza: Muy alto

General

La inspección confirmó que la cocina de Carrer de Cadis 42 cumple con excelentes estándares de higiene y seguridad alimentaria. La evidencia visible incluye superficies de trabajo y desagües de acero inoxidable impecablemente limpios (Imagen 1), un entorno de cocina comercial bien organizado con preparación activa de alimentos (Imagen 2) y un control preciso de la temperatura dentro del refrigerador, verificado a 3,8 °C con alimentos almacenados ordenadamente (Imagen 3). Se proporciona correctamente una estación exclusiva para el lavado de manos con jabón y toallas de papel (Imagen 4). El uso de tablas de cortar codificadas por colores, correctamente etiquetadas para diferentes categorías de alimentos (carne, pescado, aves, verduras, tubérculos, panadería), demuestra medidas adecuadas para prevenir la contaminación cruzada (Imagen 5). Además, el área de despensa presenta una excelente organización con productos secos almacenados en recipientes transparentes y sellados sobre estantes de alambre (Imagen 6). La nota adjunta confirma que se verificó la temperatura del refrigerador, el calendario de limpieza está actualizado, las tablas de cortar están correctamente categorizadas y los certificados de manipulación de alimentos del personal están vigentes, lo que corrobora la evidencia visual de altos estándares.

Evaluación de seguridad

Precaución

- Resbalones, tropiezos y caídas
- Cortes por cuchillos y equipos afilados
- Quemaduras por superficies o líquidos calientes.
- Contaminación cruzada de productos alimenticios

Evidencia revisada

En este informe: se usan 7 de 7 elementos

Plan de acción

Bueno

BUENO: Mantener los altos estándares de higiene actuales: continuar con las rutinas diarias de limpieza y desinfección de todas las superficies y equipos; asegurar que las temperaturas de refrigeración se controlen y registren de forma constante; mantener un estricto cumplimiento del uso de tablas de cortar codificadas por colores para prevenir la contaminación cruzada; asegurar que todos los certificados de manipulación de alimentos del personal sigan siendo válidos y accesibles; revisar y reponer periódicamente los suministros de las estaciones de lavado de manos.

Tiempo est.: En curso

Necesario: Equipo de limpieza estándar, Libro de registro de temperatura, Termómetro digital, Tablas de cortar codificadas por colores

Mejor

MEJORA: Optimiza y revisa los protocolos de higiene existentes: implementa auditorías internas trimestrales de las prácticas de higiene para identificar áreas de mejora marginal; introduce agentes de limpieza avanzados para áreas específicas de limpieza profunda, como desagües de piso y campanas extractoras; ofrece sesiones anuales de capacitación de actualización para todo el personal de cocina sobre las nuevas directrices de seguridad alimentaria y las mejores prácticas; revisa y actualiza el programa de limpieza anualmente, incorporando los comentarios del personal y los resultados de las auditorías; considera la posibilidad de introducir un programa de incentivos para que el personal limpie sobre la marcha.

Tiempo est.: En curso con revisión trimestral

Necesario: Listas de verificación de auditoría, Cepillos de limpieza especializados, Materiales de capacitación, Horarios de limpieza actualizados

El mejor

MEJOR: Lograr la excelencia y certificación en higiene proactiva: Contratar a un consultor externo de seguridad alimentaria para una auditoría y certificación anual integral; Invertir en tecnología avanzada de monitoreo de higiene, como pruebas de ATP para la verificación de la limpieza de superficies; Reemplazar equipos antiguos y menos higiénicos (por ejemplo, tablas de cortar desgastadas, recipientes de almacenamiento viejos) por modelos nuevos y fáciles de desinfectar; Implementar un sistema digital HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para el seguimiento y la documentación en tiempo real; Patrocinar al personal para obtener cualificaciones avanzadas en seguridad alimentaria más allá de los certificados básicos de manipulación.

Tiempo est.: En curso con auditoría externa anual

Necesario: Dispositivo de prueba de ATP, Software HACCP digital, Servicios de auditoría profesional, Equipos de cocina de alta calidad y fácil limpieza.

Herramientas y materiales

Herramientas	Termómetro digital, Cepillos y esponjas de limpieza, Fregonas y cubos, Tablas de cortar codificadas por colores, Recipientes de almacenamiento aptos para alimentos, Guantes (desechables y resistentes a los cortes), Dispositivo de prueba de ATP (para el plan 'Mejor')
Materiales	Desinfectante apto para uso alimentario, jabón para platos, jabón de manos, toallas de papel, paños de limpieza, Bolsas de basura, Etiquetas para el almacenamiento de alimentos, Desengrasantes y desincrustantes especializados
Coste estimado (máx.)	£1,500

Comunicación con el cliente

Estimada Laura: Me complace informarle sobre la inspección de higiene rutinaria de su cocina en Carrer de Cadis 42. Encontré estándares consistentemente altos en todos los aspectos, lo que demuestra un excelente compromiso con la seguridad alimentaria y la limpieza. La temperatura del refrigerador era perfecta, de 3,8 °C, sus programas de limpieza están al día y el uso de tablas de cortar codificadas por colores es ejemplar. Todo el personal de servicio tenía certificados válidos de manipulación de alimentos. ¡Está haciendo un trabajo fantástico! He incluido algunas medidas opcionales en el plan de acción para ayudar a mantener y mejorar aún más estos estándares ya impresionantes. Por favor, háganos saber si tiene alguna pregunta.

Puntos clave

- Estimada Laura: Me complace informarle sobre la inspección de higiene rutinaria realizada en su cocina en la calle Cadis 42.
- Encontré estándares consistentemente altos en todos los ámbitos, lo que demuestra un excelente compromiso con la seguridad alimentaria y la limpieza.
- La temperatura del refrigerador era perfecta, a 3.
- A 8 °C, sus programas de limpieza están al día y el uso de tablas de cortar codificadas por colores es ejemplar.
- Todo el personal de servicio contaba con certificados válidos de manipulación de alimentos.
- ¡Estás haciendo un trabajo fantástico!

Consejos del mentor

- Mantener altos estándares de higiene en una cocina con mucho movimiento se basa en la constancia y una gestión proactiva.
- ¡No solo limpie; desinfecta!
- Preste mucha atención a las zonas que a menudo se pasan por alto, como los desagües del suelo, la parte trasera de los equipos y el interior de las unidades de almacenamiento en frío.
- Las inspecciones periódicas sin previo aviso pueden ayudar a mantener al personal alerta.
- Capacite a su equipo involucrándolos en las revisiones de higiene y fomentando la responsabilidad en sus puestos de trabajo.
- Una cocina bien mantenida no solo es más segura, sino que también es más eficiente y un lugar más agradable para trabajar.

Qué vigilar

- Si bien los estándares de higiene son excelentes en la actualidad, entre los posibles desafíos futuros se incluyen la complacencia del personal, el desgaste de los equipos que reduce su eficacia higiénica y los posibles cambios en las normas de seguridad alimentaria.
- Sin una vigilancia continua, existe el riesgo de un deterioro gradual de los estándares, lo que podría dar lugar a incidentes de seguridad alimentaria o al incumplimiento de la normativa durante futuras inspecciones.
- Los equipos, especialmente las juntas de los frigoríficos o el desgaste de las superficies de corte, deben inspeccionarse periódicamente para detectar cualquier deterioro.

FOTOGRAFÍAS



Fotografía 1



Fotografía 2



Fotografía 3



Fotografía 4



Fotografía 5



Fotografía 6

Evidencia en archivo

Archivos adjuntos a este informe. Las fotografías están impresas en este documento.

6 photographs – see the photo schedule

Nota de texto · Capturado el 15 oct 2026, 15:36

Generado por Vitna

Este informe se elaboró a partir de las pruebas revisadas en el momento de la inspección. Vitna está diseñado para no inventar pruebas, para decirte qué leyó y qué no leyó, y para nunca sustituir silenciosamente una cosa por otra. Es una herramienta de IA, por lo que puede cometer errores. Cada informe debe ser leído y comprobado por la persona responsable del trabajo antes de enviarlo. Tus fotografías y vídeos originales se conservan exactamente como los tomaste.

Este informe ha sido generado por inteligencia artificial (IA).