



Guía para el Diligenciamiento de Formatos Long Hang



**LONG
HANG®**
COMIDA CHINA EXPRESS

Version 02
11/10/2024
Pag 01 de 01

[illegible]

Trazabilidad de Materias Primas
Long Hang Comida China Express

VERSION 02

29/08/2024

Pagina 01 de 01

Fecha	Materia Prima	Lote	Fecha de vencimiento	Fecha de procesamiento	Hora	°C PM	°C AM	Responsable	Verifica
Día en que se realiza el registro o control del producto.	Nombre del producto (res, pollo, cerdo, etc.).	Número de lote del producto, según etiqueta o empaque, para garantizar su trazabilidad.	Fecha de caducidad indicada por el proveedor.	Fecha en la que la materia prima fue preparada, transformada para ser utilizada en producción	Momento exacto en que termina el procesamiento de la materia prima y queda lista para almacenamiento	Temperatura en la que se deja la materia prima al momento del cierre del establecimiento, verificando que quede dentro de los rangos permitidos para su conservación.	Temperatura en la que se encuentra la materia prima al momento de la apertura del establecimiento, antes de iniciar la producción.	Nombre de la persona que realiza el registro.	Nombre o firma de la persona que revisa y valida la información registrada.

Control de Ingreso de Materias Primas Long Hang Comida China Express						Versión 02	
						11/10/2024	
						Pag 01 de 01	
Restaurante:			Encargado:				
Semana:	Del		Al		Mes:		
Fecha	Proveedor	Materias Primas		Fecha de vencimiento	Lote	Temperatura	Responsable
↑ Fecha en la que ingresa el producto cárnico al establecimiento	↑ Nombre de la empresa o proveedor que entrega el producto.	↑ Tipo de producto recibido (res, pollo, cerdo, etc.).		↑ Fecha de caducidad indicada en la etiqueta o empaque.	↑ Número de lote que aparece en el producto.	↑ Temperatura a la que se recibe el producto al momento de la entrega.	↑ Nombre de la persona que recibe y verifica el producto.
LONG HANG COMIDA CHINA EXPRESS							

Fecha del día que preparan.	Nombre del químico que prepararon.		Nombre de quién prepara.	Nombre de asistente que verifica el correcto llenado del formato y su dosificación.
De acuerdo al producto químico que van a preparar hacer la proporción por litro ya sea: • Jabón neutro: 100 ml por litro de agua. • Desinfectante orgánico: 5ml por litro de agua. • Amonio Cuaternario: 25 gotas en medio litro de agua. (500ml) • Jabón liquido (no se hace proporción, se utiliza puro). • Desinfectante <u>blancox</u>: 15ml por litro de agua / para desinfección de verdura en caso de no haber desinfectante orgánico: 5ml por litro de agua.				
Ejemplo de cálculo de dosificación de jabón neutro: Dosis: 100 ml por cada 1 litro de agua Si voy a preparar 40 litros de agua, hago lo siguiente: $100 \text{ ml} \times 40 = 4.000 \text{ ml}$ Como 1.000 ml equivalen a 1 litro: $4.000 \text{ ml} \div 1.000 = 4 \text{ litros}$ ☒ Se deben agregar 4 litros de jabón neutro a los 40 litros de agua.				
Solo deben multiplicar la cantidad indicada del químico, por el número de litros de agua que van a utilizar.				

Control de Lavado de Trampa Grasa Long Hang Comida China Express	Version 02
---	-------------------

Version 02

Mes:		Año:		11/10/2024
------	--	------	--	------------

Restaurantes:		Administrador:		Pag 01 de 01
----------------------	--	-----------------------	--	---------------------

Nota: La trampa de grasa se debe realizar lavado a diario.

[illegible]

**Formato de control de cloro residual y Ph en agua
Long Hang Comida China Express**

Versión 02

Restaurante:

10/10/2024

Encargado:

Pag 01 de 01

[illegible]

Formato de Verificación programa de Recolección de Residuos Solidos. Long Hang Comida China Express																								Versión 02							
																								10/10/2024							
																								Pag 01 de 01							
Restaurante:																Mes:								Semana:							
RECOLECCION.	Lunes	Entrega	Cantidad	Recibe	Martes	Entrega	Cantidad	Recibe	Miercoles	Entrega	Cantidad	Recibe	Jueves	Entrega	Cantidad	Recibe	Viernes	Entrega	Cantidad	Recibe	Sabado	Entrega	Cantidad	Recibe	Domingo	Entrega	Cantidad	Recibe			
RESIDUOS SOLIDOS																															
RESIDUOS ORGANICOS																															
RESIDUOS INORGANICOS																															
RESIDUOS ORDINARIOS																															
RESIDUOS ORDINARIOS (BAÑOS)																															
Observaciones:																				Supervisa:											

¿Cómo se debe llenar el formato?

- 1

Se debe diligenciar todos los días (lunes a domingo).
- Cada día tiene su propia columna, por lo tanto **no se puede dejar ningún día en blanco.**
- 2

Cada tipo de residuo se registra por separado.
- Orgánico, aprovechable e ordinario se llenan en filas diferentes.
- 3

En cada día se deben completar tres datos:
- Entrega:

escribir “Si” cuando se entregan las bolsas de ese tipo de residuo.
- Cantidad:

anotar cuántas bolsas de ese residuo se entregaron ese día.
- Recibe:

escribir el nombre de la persona o empresa que las recibe.
- 4

Todos los tipos de residuos deben tener registro diario.
- En el punto siempre se generan residuos orgánicos, aprovechables y ordinarios, por lo tanto **todos deben estar diligenciados cada día.**
- 5

Si algún residuo no se entrega ese día, no se deja en blanco:
- Se debe escribir la razón en el espacio de **Observaciones.**

Regla clave:

Si no hay entrega, no se deja en blanco. Se debe justificar en observaciones.

Versión 02
10/10/2024
Pag 01 de 01

Semana:

Nota: La verdura se desinfecta antes de ingresarla al refrigerador.

[illegible]

**Plan de Accion Contra Plagas Y Roedores
Long Hang Comida China Express.**

Version 03

15/01/2026

FR-CL-008

N°	Hallazgo.			Plan de Acción.				
	Fecha de Fumigacion.	Paredes, techos y pisos.	Desagües y rejillas en buen estado.	Evidencias. Presencia de heces, alimentos comidos, insectos, huecos, grietas, humedad, aceite.	Causas (Razón, motivo o raíz que ocasiono el hallazgo).	Actividad Realizada.	Fecha de plan de acción.	Verifica.
	9-01-26	Grieta en cocina	Desagüe en mal estado	Se evidencia presencia de roedores en bodega	Se colocan cuales son las causas, es decir daño por no cuidado, daño por humedad, etc.	Acá se coloca si se arreglo o se hizo el reporte del daño, se coloco baldosa arreglada (ejemplo)	Acá se coloca la fecha cuando se realizo el arreglo	Acá se coloca el área responsable ejemplo, mantenimiento, calidad, gerencia etc.
		grieta en techo	Rejillas en mal estado cocina	Si tienen insectos, huecos grietas en bodega				
		Piso con grietas etc						
								Se coloca la firma del administrador quien verifica y garantiza que se arregle

17 feb 2026 5:00:12 p. m.
6N - 15 Diagonal 10 N
Valledupar
Cesar
LH Guatapuri.

Chequeo de Cierre del Restaurante
Long Hang Comida China Express

Versión 02

10/10/2024

Pag 01 de 01

Restaurante:					Encargado:					Semana	De			Al		
Nota:	Se marca con ☒ Si cumple ☐ Si no cumple															
	Lunes	Resp	Martes	Resp	Miercoles	Resp	Jueves	Resp	Viernes	Resp	Sabado	Resp	Domingo	Resp		
Llave de gas cerrada																
Apagado en extractor campanas																
Luces exteriores apagadas																
Computadores apagados																
Neveras organizadas y cerradas																
Piso limpio y seco																
Llaves de agua sin fuga																
Aire acondicionados apagados																
Orden de la bodega																
Orden de la cocina																
Orden del salon																
Orden baños																
Orden mesas																
nevera surtida cocacola																
Buffet limpio y organizado																

Se marca ☒ si cumple o ☐ si no cumple cada área revisada.

Se coloca el nombre de la persona que verifica el área. Esa persona es responsable de que sí se esté cumpliendo. Si marca ☐ debe corregirse antes de retirarse. No se debe dejar ninguna ☐ sin solución.

- ⚠ Nota Importante**
- El formato debe diligenciarse **todos los días sin excepción**.
 - No se puede dejar ningún espacio en blanco.
 - Si se marca ☐ (no cumple), la novedad debe corregirse inmediatamente antes del cierre del restaurante.
 - No se permite retirarse dejando pendientes sin solucionar.
 - El responsable que firma asume que verificó correctamente cada punto.

Control de Temperatura de Sistemas de Frío.				Versión 03	
Long Hang Comida China Express.				15/01/2026	
				FR-CL-004	
Nota: Los equipos deben mantener temperaturas entre: Refrigerador 0°C A 4 °C Y Congelador -12°C A -18 °C.					
Encargado:					
Mes:		Semana:		Restaurante:	
Refrigerador 0°C a 4°C.			Congelador -12°C A -18 °C.		
Fecha	°C AM	°C PM		°C AM	°C PM
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

Se escribe la temperatura en la que se encuentra el refrigerador **al momento de la apertura**, apenas llegan al restaurante.

Se escribe la temperatura en la que queda el refrigerador **al momento del cierre**.

Temperatura en la que se encuentra el congelador **al momento de la apertura**.

Temperatura en la que queda el congelador **al cierre**.

- ✓ Se registra el número exacto que marca el termómetro.
- ✗ No se escribe “bien” o “ok”, solo números.

MUY IMPORTANTE

- La temperatura **AM** es como se encuentra el equipo al llegar.
- La temperatura **PM** es como queda el equipo antes de cerrar.
- Si la temperatura está fuera del rango permitido:
 - Se debe corregir inmediatamente.
 - Informar al encargado.
 - No dejar el equipo fuera de rango sin acción correctiva.
- No se dejan espacios en blanco.