

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO: AUDITORÍA Y CONTROL MICROBIOLÓGICO

Santo Domingo Este, Rep. Dom.
12 de Febrero del 2026

Ítem	Detalle del Servicio
Descripción	Servicio integral de auditoría y control de calidad microbiológica en áreas críticas (Cocina, Diálisis, Cisternas).
Normatividad	Ejecución bajo estándares internacionales ISO 22000 (Inocuidad Alimentaria) y sistema HACCP.
Alcance de Muestreo	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos: Materia prima y producto terminado.• Ambiente: Calidad del aire en zonas de preparación.• Superficies: Utensilios, mesones y equipos.• Agua: Monitoreo de cisternas, agua filtrada y sistema de diálisis.
Metodología	Visitas periódicas presenciales para toma de muestras, inspección visual y verificación de puntos críticos de control (PCC).
Objetivo Final	Implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad en el área de cocina y áreas sanitarias.
Frecuencia	Servicio continuo con facturación mensual.



Dra. Josefina A. Vasquez Miliano.
Division de Epidemiología

Sello y Firma