Departamento de Salud de Minneapolis
División de Salud Ambiental
Alimentos, alojamiento y piscinas
250 S. Fourth St., Room 414
Minneapolis, MN 55415

Autoinspección de la seguridad de los alimentos

Establecimiento:_____ Formulario completado por: _____ Fecha:_____

Marque cada elemento de 1 (necesita mejorar) a 3 (cumple plenamente) y detalle las acciones correctivas a seguir en caso de haber marcado 1 o 2. Marque NC si no corresponde.

	Salud, higiene y capacitación del empleado	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
1	¿Está implementada la política de enfermedades de los empleados?					
2	¿Se mantiene un registro de enfermedades de los empleados?					
3	Las instalaciones para lavarse las manos, ¿están correctamente surtidas y accesibles?					
4	Los empleados, ¿siguen el procedimiento adecuado para lavarse las manos?					
5	¿Está prohibido el contacto de manos sin guantes con alimentos listos para el consumo?					
6	¿Está prohibido usar tabaco, comer y beber en las áreas de preparación de alimentos?					
7	Los artículos personales, ¿están almacenados lejos de áreas de almacenamiento y preparación de alimentos?					
8	¿Hay un gerente de alimentos certificado que forma parte del personal?					
9	Los empleados, ¿están capacitados en la seguridad de los alimentos?					
	Protección contra la contaminación	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
10	Los alimentos, ¿están protegidos y separados de la contaminación cruzada?					
11	Las superficies en contacto con los alimentos, ¿están limpias y desinfectadas?					
12	Los paños de limpieza, ¿se utilizan adecuadamente y se almacenan en una solución desinfectante?					
	Tiempo y temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
13	Los alimentos potencialmente peligrosos, ¿se cocinan a las temperaturas internas mínimas requeridas?					
14	Para mantener los alimentos calientes, ¿se mantienen a 140 °F o más?					
15	Para mantener los alimentos fríos, ¿se mantienen a 41 °F o menos?					
16	Para mantener los alimentos calientes, ¿se vuelven a calentar a 165 °F durante 15 segundos?					
17	¿Se utilizan termómetros y se calibran para precisión?					
18	Los alimentos, ¿se marcan con la fecha y se etiquetan correctamente?					
	Fuente aprobada	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
19	Los productos, ¿se compran de un proveedor comercial de renombre con los registros en el sitio?					
20	Los productos, ¿son inspeccionados para detectar manipulación antes de prepararlos y servirlos?					
	Productos químicos	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
21	Los productos químicos tóxicos, ¿se utilizan, etiquetan y almacenan correctamente?					
	Uso adecuado de los utensilios y equipos	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
22	Los utensilios y equipos, ¿se almacenan y manipulan correctamente?					
23	Las tiras de prueba para revisar la concentración de desinfectante, ¿están disponibles y se utilizan?					
24	El fregadero de 3 compartimentos y el lavavajillas, ¿funcionan y se desinfectan correctamente?					
	Instalaciones físicas	**1**	**2**	**3**	**NC**	**Acciones correctivas**
25	Las instalaciones físicas, ¿se limpian correctamente?					
26	Las instalaciones físicas, ¿se mantienen correctamente?					
27	Las instalaciones físicas, ¿se monitorean para controlar la actividad de las plagas y las condiciones de vida de las plagas?					
28	¿Solamente se permiten las personas autorizadas en las áreas de preparación de alimentos?					

Conserve una copia para sus registros.

Para obtener más información, llame al 311.

Registro de la temperatura de los alimentos

Departamento de Salud de Minneapolis
División de Salud Ambiental
Alimentos, alojamiento y piscinas
250 S. Fourth St., Room 414
Minneapolis, MN 55415

Establecimiento:_____ Formulario completado por: _____ Fechas:_____

FECHA	HORA	ALIMENTO	TEMPERATURA	ACCIÓN CORRECTIVA	INICIALES

- Temperatura interna de los **ALIMENTOS FRÍOS → 41° °F o menos**
- Temperatura interna de los **ALIMENTOS CALIENTES → 140° °F o más** (si se vuelven a calentar para mantenerlos calientes, deben ser recalentados a **165° °F** primero)

Departamento de Salud de Minneapolis
División de Salud Ambiental
Alimentos, alojamiento y piscinas
250 S. Fourth St., Room 414
Minneapolis, MN 55415

Registro de enfriamiento

Establecimiento:_____ Formulario completado por: _____ Fechas:_____

Nombre del producto alimenticio➔							
Fecha ➔							
Hora de inicio a 140° °F ➔		:	:	:	:	:	:
Después de 1 hora	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
Después de 2 horas *debe estar a 70° °F o menos*	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
Después de 3 horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
Después de 4 horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
Después de 5 horas	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
Después de 6 horas *debe estar a 41° °F o menos*	Temperatura	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Hora	:	:	:	:	:	:
Acción correctiva							