

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	¿Tiene implementado los procedimientos con respecto a enfermedades de los empleados?					
2	¿Mantiene un registro de enfermedades reportadas por los empleados?					
3	¿Están completamente surtidas y accesibles Las instalaciones para lavarse las manos?					
4	¿Siguen los empleados el procedimiento adecuado para lavarse las manos?					
5	¿Se prohíbe el contacto de alimentos listos para el consumo sin el uso de guantes?					
6	¿Se prohíbe el consumo de tabaco, el comer y beber en las áreas de preparación de alimentos?					
7	¿Se ubican lejos de áreas de almacenamiento y preparación de alimentos los artículos personales?					
8	¿Forma parte del personal un jefe que es certificado en el manejo de alimentos?					
9	¿Están capacitados los empleados en la seguridad del manejo de los alimentos?					
Protección contra la contaminación		1	2	3	NC	Acciones correctivas
10	¿Se encuentran los alimentos protegidos y separados de la contaminación cruzada?					
11	¿Están limpias y desinfectadas las superficies de contacto con los alimentos?					
12	¿Se utilizan adecuadamente y se almacenan en una solución con desinfectante los paños de limpieza?					
Tiempo y temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos		1	2	3	NC	Acciones correctivas
13	¿Se cocinan a las temperaturas internas mínimas requeridas los alimentos potencialmente peligrosos?					
14	¿Los alimentos calientes se mantienen a 140 °F o más?					
15	¿Los alimentos fríos se mantienen a 41 °F o menos?					
16	¿Los alimentos enfriados se recalientan a 165 °F durante 15 segundos antes de mantenerlos calientes a 140 °F o más?					
17	¿Se calibran y se usan los termómetros para verificar su exactitud?					
18	¿Se marcan con la fecha y se etiquetan correctamente los alimentos?					
Fuente fidedigna o aprobada		1	2	3	NC	Acciones correctivas
19	¿Compra usted los alimentos de un proveedor comercial legítimo y con los registros al día?					
20	¿Son inspeccionados los productos para detectar anomalías antes de prepararlos y servirlos?					
Productos químicos		1	2	3	NC	Acciones correctivas
21	¿Se utilizan, etiquetan y almacenan correctamente los productos químicos tóxicos?					
Uso adecuado de los utensilios y equipos		1	2	3	NC	Acciones correctivas
22	¿Se almacenan y manipulan correctamente los utensilios y equipos de cocina?					
23	¿Tiene usted disponible y utiliza papeles o tiras de ensayo para verificar la concentración del desinfectante?					
24	¿Se usa correctamente el lavadero de tres compartimentos? O ¿La máquina de lavar platos funciona y desinfecta correctamente?					
Instalaciones físicas		1	2	3	NC	Acciones correctivas
25	¿Se limpian adecuadamente la planta o instalaciones físicas?					
26	¿Mantiene en buen estado sus instalaciones físicas?					
27	¿Mantiene usted un control de actividad y prevención de plagas en su establecimiento?					
28	¿Se permite solamente el acceso al personal autorizado en las áreas de preparación de alimentos?					

Conserve una copia para sus registros.