

# Administrador de la seguridad de alimentos (Management checklist)



Fecha \_\_\_\_\_  
Nombre \_\_\_\_\_

\***In** : en cumplimiento. **Out** : sin cumplimiento. **N/O** : no se observó. **N/A** : No es aplicable.

A. Administrador certificado en la seguridad de alimentos		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
1	Que haya un Inspector de Seguridad de Alimentos en el lugar con la Certificación del estado de Minnesota a la vista.					
2	Una persona encargada en el lugar todo el tiempo.					
B. Lavado de manos e higiene personal		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
3	Mantenimiento de un diario de registro de empleados enfermos					
4	Excluir del establecimiento a los empleados que estén con vómitos y diarrea.					
5	Que los empleados al lavarse las manos cumplan con el procedimiento correctamente ( <b>por 20 segundos</b> ). Que se laven las manos antes de ponerse los guantes.					
6	Acceso a lavamanos, jabón, toallas, cepillo para las uñas y agua caliente y agua fría.					
C. Protección contra la contaminación		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
7	Todos los objetos deben guardarse por lo menos a seis (6") pulgadas del suelo.					
8	Todos los alimentos deben guardarse cubiertos o envueltos					
9	Que el equipo esté limpio, que se le de buen mantenimiento y que esté en buenas condiciones.					
D. Tiempo y temperatura		In	Out	N/A	N/O	Medidas Correctivas
10	Los alimentos deben estar debidamente etiquetados con indicación de la fecha de preparación.					
11	Tire los alimentos que tengan más de siete días.					
12	Calibración de los termómetros para que sean exactos y que se usen.					
13	Utilización de los diarios de registro de enfriamiento de alimentos.					
E. Fuentes aprobadas		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
14	Compra de alimentos de fuentes aprobadas.					
15	Mantener en el lugar y tener disponibles los registros de los proveedores incluyendo el etiquetado de los mariscos en concha y constancias de destrucción de parásitos.					
16	Inspección de los productos para prevenir su manipulación, sellos rotos o polvo o con residuo de líquidos.					

# Administrador de la seguridad de alimentos (Management checklist)



Fecha \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

F. Químicos		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
17	Usar los químicos como corresponde, etiquetarlos y guardarlos en otro lugar lejos de los alimentos, del equipo, de los utensilios, de los manteles, trapos y servilletas, y de los objetos de servicio y uso individual.					
G. Uso correcto de los utensilios y el equipo		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
18	Los utensilios y el equipo deben guardarse en el lugar correcto y con las manijas hacia el usuario.					
19	Lavatrastos con tres compartimientos y las máquinas lavavajillas en perfecto funcionamiento y desinfectadas.					
20	Uso de los juegos de prueba de desinfectantes correcto y que estén en el lugar.					
H. Las instalaciones del lugar		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
21	El lugar limpio como corresponde y bien mantenido y que las islas de trabajo sin obstrucción.					
22	Un programa integrado para el control y manejo de plagas.					
23	Iluminación apropiada en todas las áreas del lugar.					
I. Refrigerador y congeladores		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
24	Que cada refrigerador y congelador tenga termómetro.					
25	Que los refrigeradores estén a <b>41° Fahrenheit o menos</b> .					
J. Administración		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
26	En caso de emergencia, que los empleados sepan con quién comunicarse: 1. Con la persona encargada. 2. Con la policía o los bomberos. 3. Con las empresas de servicio público. 4. Con el Departamento de Salud y Salubridad local (llame al 311, fuera de las horas de oficina llame al 911).					
27	Empleados entrenados sobre los procedimientos de emergencia.					
28	Colocar un afiche con los procedimientos en caso de que alguien se atragante o se asfixie.					
29	Que las áreas restringidas estén debidamente señalizadas y que digan "área sólo para empleados."					
30	Que quienes no estén autorizados no estén en las áreas alimentos.					
31	Que las puertas del área de carga y descarga se mantengan cerradas cuando no se usen.					
32	Empleados entrenados en los procedimientos sobre seguridad de los alimentos.					
33	Que las cámaras y la alarma estén funcionando en las áreas de alto riesgo con más tráfico de personas.					

Las porciones de las secciones B,C,D,E,F,G y H tienen códigos de color para coordinar con la Guía de Auto Auditoria de Protección de Alimentos, con los Centros de Prácticas y la Oficina de Extensión de la Universidad de Minnesota, vea el sitio en la red [www.NACCHO.org/Publications](http://www.NACCHO.org/Publications).