

Lista de inspección diaria de alimentos



Fecha _____ Hora _____

Nombre _____

(Food service self-inspection checklist)

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

A. Lavado de manos e higiene personal		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
1	Debe excluirse del establecimiento a los empleados con vómitos y diarrea.					
2	Acceso a lavamanos con jabón, toallas, y agua caliente y agua fría.					
3	Que cuando los empleados se lavan las manos frecuentemente cumplan el procedimiento (20 segundos). Lavarse las manos antes de ponerse los guantes.					
4	Los empleados no toquen con las manos descubiertas la comida que está lista para comer.					
5	No se puede comer, beber o fumar en el área de preparación de alimentos.					
6	Los objetos personales deben guardarse en lugares distintos y separados del área de preparación de alimentos.					
B. Protección contra la cotaminación		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
7	Los alimentos crudos deben guardarse abajo y no deben estar cerca de los alimentos que ya están cocidos.					
8	Todos los alimentos deben guardarse por lo menos a seis (6") pulgadas del suelo.					
9	Los alimentos deben guardarse en los compartimientos de apilamiento de alimentos en el orden correcto.					
10	Todos los alimentos deben guardarse cubiertos o envueltos.					
11	Las superficies que tengan contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse incluyendo los equipos para limpiarlas.					
12	Los trapos de limpieza deben usarse apropiadamente y guardarse en la solución desinfectante.					
13	Monitoreo de las áreas de buffet y áreas de autoservicio de alimentos para prevenir la contaminación deliberada o su manipulación.					
C. Tiempo y temperatura		In	Out	N/A	N/O	Medidas Correctivas
14	Los alimentos cocinados a la temperatura interna obligatoria.					
15	Recalentamiento: recalentar los alimentos a 165° Fahrenheit por 15 segundos .					
16	Enfriamiento rápido de alimentos a 135° a 70° en dos horas y de 70° a 41° en cuatro horas O de la temperatura al tiempo a 41° en cuatro horas .					
17	Uso del diario de registro del enfriamiento de alimentos.					
18	Mantenimiento a temperatura caliente – los alimentos se mantienen a 135° Fahrenheit o más .					
19	Mantenimiento frío – los alimentos se mantienen a 41° Fahrenheit o menos .					
20	Etiquetación correcta de los alimentos con indicación de la fecha de su preparación.					
21	Tire los alimentos que tengan más de siete días.					
22	Termómetros calibrados para que sean exactos y que se usen.					

Lista de inspección diaria de alimentos



Fecha _____ Hora _____

Nombre _____

(Food service self-inspection checklist)

23	Los alimentos recibidos a las temperaturas correctas.					
24	Control de la Salud Pública para los alimentos que se mantienen a temperatura al tiempo: cumplir de los procedimientos y mantenimiento de los diarios de registro en el lugar.					
25	Uso de métodos de enfriamiento aprobados.					
D. Fuentes Aprobadas		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
26	Compra de alimentos provenientes de fuentes aprobadas.					
27	Acompañar a los proveedores en las áreas de alimentos.					
28	Inspección de los productos para prevenir su manipulación, sellos rotos, o con polvo o con residuos líquidos.					
E. Químicos		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
29	El uso correcto de químicos tóxicos, que estén etiquetados y guardados lejos de los alimentos, del equipo, de los utensilios, de los manteles y servilletas, trapos y de los utensilios de servicio o uso individual.					
F. Uso correcto de los utensilios y equipo		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
30	Sólo el personal autorizado puede permanecer en las áreas de preparación de alimentos.					
31	Guardar los utensilios y el equipo correctamente y con las manijas hacia el usuario.					
32	Guardar todo el equipo y los objetos de servicio individual por lo menos a seis pulgadas (6") del piso.					
33	Las pilas para lavar trastos y las lavadoras de vajillas deben estar funcionando correctamente y deben estar desinfectadas.					
34	Uso de los juegos de prueba de desinfectantes correctos y que estén en el lugar.					
G. Las instalaciones del lugar		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
35	El lugar debe estar limpio y en buen estado de mantenimiento y las islas sin obstrucción.					
36	Las puertas que dan al área de carga y descarga deben permanecer cerradas cuando no están en uso.					
H. Refrigerador y congeladores		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
37	Debe haber un termómetro en cada refrigerador y en cada congelador.					
38	Los refrigeradores deben estar a 41° Fahrenheit o menos .					
39	Monitoreo de las temperaturas de los refrigeradores y de los congeladores. Se recomienda asentar el dato diariamente en el diario de registro de temperaturas.					

Las porciones de las secciones A, B,C,D,E,F y G tienen códigos de color para coordinar con la Guía de Auto Auditoría 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.