

Lista de inspección diaria de alimentos

(Spanish food service daily checklist)



Fecha _____ Hora _____

Nombre _____

***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	Que los lavamanos no estén bloqueados y que tengan jabón, toallas de papel, agua fría y caliente.					
2	Que los empleados se laven las manos con frecuencia y sigan el procedimiento de lavado de manos adecuado (20 segundos). Lavarse las manos antes de ponerse los guantes.					
3	Los empleados no toquen con las manos sin guantes los alimentos listos para comer y servir.					
4	No se puede comer, beber ni fumar en el área de preparación de alimentos.					
5	Los objetos personales deben guardarse lejos de las zonas de almacenamiento y preparación de alimentos.					
B. Protección contra la contaminación		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
6	Los alimentos crudos deben guardarse debajo y separados de los alimentos cocinados y listos para el consumo.					
7	Todos los alimentos se almacenan al menos 6 pulgadas del suelo.					
8	Los alimentos refrigerados se almacenan en el orden correcto.					
9	Todos los alimentos se almacenan cubiertos o envueltos.					
10	Las superficies en contacto con los alimentos se limpian y desinfectan, incluido el equipo de limpieza.					
11	Los paños de limpieza deben usarse apropiadamente y guardarse en la solución desinfectante.					
12	Las mesas de preparación y las líneas de bufé se vigilan para evitar la contaminación cruzada.					
C. Tiempo y temperatura		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
13	Los alimentos se cocinan a la temperatura interna requerida.					
14	Los alimentos se recalientan a 165° F durante 15 segundos.					
15	Enfríe los alimentos rápidamente de 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.					
16	Se utiliza un registro de enfriamiento de alimentos.					
17	Conservación en caliente – los alimentos se mantienen a 135°F o más.					
18	Conservación en frío – los alimentos se mantienen a 41°F o menos.					
19	Marque los alimentos con la fecha. Etiquetar los alimentos con la fecha de preparación.					
20	Deseche los alimentos con más de siete días de fechado.					

Lista de inspección diaria de alimentos

(Spanish food service daily checklist)



Fecha _____ Hora _____

Nombre _____

C. Tiempo y temperatura		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
21	Los termómetros se utilizan para comprobar la temperatura de los alimentos.					
22	Los alimentos se reciben a la temperatura correcta.					
23	Se utilizan métodos de descongelación aprobados.					
D. Fuentes Aprobadas		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
24	Quédese con los vendedores en las áreas de alimentos.					
25	Los productos se Inspeccionan para detectar signos de daño, sellos rotos, y residuos de polvo o líquido.					
E. Químicos		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
26	Los productos químicos tóxicos se utilizan, etiquetan y almacenan adecuadamente, lejos de los alimentos, del equipo, de los utensilios, servilletas, mantelería y de los artículos de servicio y de un solo uso.					
F. Uso correcto de los utensilios y equipo		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
27	Los utensilios se guardan con los mangos hacia el usuario. El equipo se almacena correctamente.					
28	Guardar todo el equipo y los artículos de servicio individual a una altura mínima de seis pulgadas del suelo.					
29	El fregadero de 3 compartimentos está configurado correctamente. La maquina de lavaplatos funciona correctamente y está desinfectando.					
30	Los estuches de prueba de desinfectantes correctos están disponibles y se están utilizando.					
G. Las instalaciones del lugar		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
31	Los suelos, paredes y techos se limpian y mantienen adecuadamente. Los pasillos están libres de obstrucción.					
32	Las puertas que dan al área de carga y descarga están cerradas cuando no se están utilizando.					
H. Refrigerador y congeladores		In	Out	N/O	N/A	Medidas Correctivas
33	Debe haber un termómetro en cada refrigerador y congelador.					
34	Los refrigeradores deben estar a 41° Fahrenheit o menos .					
35	Se observan las temperaturas en refrigeradores y los congeladores. Se anotan las temperaturas diarias.					

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