

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL INFORME DE INSPECCIÓN PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha(s): _____

Esta lista de verificación opcional puede utilizarse para inspeccionar su cocina regularmente y ayudar a mantener el Control Gerencial Activo (CGA). Este enfoque proactivo permite al Responsable identificar y solucionar posibles problemas con antelación, lo cual reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y provee un ambiente más seguro para servir alimentos a los clientes. Recomendamos usar esta lista de verificación semanalmente. Si encuentra algún problema, tome medidas correctivas y regístrelas.

EMPLEADOS SALUDABLES Y CON ENTENDIMIENTO

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Siempre que la cocina esté funcionando, hay una persona responsable presente.								
Todos los empleados reciben capacitación periódica sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos.								
No hay presencia de trabajadores que estén enfermos.								
Todos los empleados tienen prohibido comer o fumar en las áreas de preparación de alimentos.								

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN POR MEDIO DE LAS MANOS

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Los lavabos para lavarse las manos son accesibles y se mantienen con jabón, toallas de papel y agua corriente fría y caliente (mínimo 100 °F).								
Todos los empleados se lavan las manos antes de empezar a trabajar.								
Los empleados se lavan las manos dos veces después de usar el baño: 1. En el baño. 2. En el lavamanos de la cocina.								
Empleados se lavan las manos después de toser, estornudar, manipular carnes crudas, manipular basura o contaminar de cualquier otra forma sus manos o guantes.								

Los trabajadores de alimentos utilizan utensilios adecuados (pinzas, cucharas, cucharones, papel encerado, guantes desechables) para minimizar el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer.								
Los trabajadores de alimentos se cambian los guantes cuando se contaminan. Deben lavarse las manos antes de ponerse guantes nuevos.								

PROTECCIÓN CONTRA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Las superficies en contacto con alimentos se limpian y desinfectan entre contacto con diferentes especies de productos animales crudos o cuando están contaminados.								
La carne cruda (mariscos, aves, etc.) no se almacena encima ni en contacto con alimentos listos para comer u otras carnes crudas con una temperatura de cocción más baja.								
La carne cruda se prepara en el lavabo de preparación de carne cruda.								
Las frutas y verduras se enjuagan con agua corriente fría en un lavabo aprobado para la preparación de verduras.								
Todos los alimentos se almacenan al menos a quince centímetros del suelo.								

PREPARACIÓN SEGURAMENTE DE ALIMENTOS – TCS, POR SU SIGLA EN INGLÉS (Control de tiempo y temperatura para alimentos seguros)

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Los alimentos TCS congelados se descongelan adecuadamente en un refrigerador, microondas o bajo agua corriente fría antes de cocinar.								
Los registros diarios de temperatura son accesibles y se utilizan para monitorear el mantenimiento de alimentos fríos y calientes.								

No se permiten alimentos almacenados a temperatura ambiente sin marcar el tiempo.								
Si se utiliza el Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC) en lugar del mantenimiento en caliente o frío, el tiempo de entrada y salida debe documentarse en un registro de temperatura, una etiqueta o cualquier otro método que permita un registro preciso del tiempo. El alimento se sirve o se desecha dentro de las 4 horas después de su salida del control de temperatura.								
Las proteínas animales crudas se cocinan a las temperaturas adecuadas: • 145 °F durante 15 segundos: huevos, pescado, carne de res entera, puerco • 158 °F: carnes molidas o pescado, huevos para mantener calientes • 165 °F: aves								
En el menú se incluye una advertencia adecuada al consumidor sobre cualquier carne, huevo o pescado que se sirva crudo o poco cocido.								
Todos los alimentos que requieren refrigeración se enfrían correctamente: • Se enfrían a 41°F o menos, con una profundidad de 5 cm o menos, en recipientes destapados y en refrigeración aprobada. • Se enfrían en baño de hielo, cuando corresponda, a 70°F o menos en dos horas y a 41°F o menos en cuatro horas adicionales. Esto se verifica cada hora con un termómetro para alimentos y se registra en un registro de enfriamiento.								
Los alimentos se recalientan adecuadamente antes de colocarlos en el equipo de mantenimiento de calor: • 165 °F para alimentos previamente enfriados • 135 °F para frutas y verduras o productos comerciales								
Existen termómetros digitales precisos para alimentos y se utilizan para verificar las temperaturas.								

Los utensilios en uso se almacenan en el producto con temperatura controlada (con el mango fuera del alimento), en un recipiente con agua corriente, en agua a menos de 41 °F o a más de 135 °F o se mantienen limpios y secos entre usos.								
Las tablas de cortar, rebanador y otros utensilios en uso que se almacenan fuera del control de temperatura se lavan, enjuagan y desinfectan al menos una vez cada cuatro horas.								

MANTENIMIENTO DE CALOR – 135°F o más

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Los alimentos que se mantienen calientes para el servicio durante las horas de funcionamiento se mantienen a una temperatura de 135 °F o más en los equipos mecánicos mientras se mantienen calientes.								
Temperatura del alimento #1. (Identifique el alimento)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Temperatura del alimento #2. (Identifique el alimento)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Temperatura del alimento #3. (Identifique el alimento)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Temperatura del alimento #4. (Identifique el alimento)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	

COLD HOLDING TEMPERATURES - 41°F or below

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Temperatura del refrigerador #1. (Identifique el refrigerador)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Temperatura del refrigerador #2. (Identifique el refrigerador)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Temperatura del refrigerador #3. (Identifique el refrigerador)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Temperatura del refrigerador #4. (Identifique el refrigerador)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	

Temperatura del cuarto frío.	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
En todos los refrigeradores de la instalación hay termómetros.								
Todos los alimentos refrigerados listos para consumir, preparados o abiertos en el sitio y conservados durante más de 24 horas, tienen marcada la fecha.								
Los alimentos marcados con su fecha, son servidos o desechados dentro de 7 días.								

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Los platos y utensilios se lavan en el lavabo de tres compartimentos utilizando el procedimiento correcto (raspar-lavar-enjuagar-desinfectar-secar al aire).								
La solución desinfectante del lavabo de tres compartimentos tiene la concentración correcta. • Concentración del desinfectante de cloro: 50-200 ppm • Concentración del desinfectante cuaternario: 200-400 ppm • Otro desinfectante aprobado, según las instrucciones del fabricante.								
El lava trastes mecánico, tiene una solución desinfectante en la concentración correcta (igual que la anterior) o es capaz de mantener la temperatura correcta (180 °F) para desinfectar los platos con calor.								
Todos los paños de limpieza se mantienen en una solución desinfectante entre usos.								
Hay tiras de prueba químicas disponibles.								
Los productos químicos se almacenan lejos de alimentos, utensilios y superficies en contacto con alimentos.								
Todos los productos químicos tóxicos y venenosos se almacenan en su envase original o en envases etiquetados.								

MANTENIMIENTO

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
Piso, paredes, puertas y techo están limpios y en buen estado.								
El equipo y utensilios de cocina son hechos de un material que es fácil de limpiar y está en buen estado								
Las superficies que no entran en contacto con alimentos están limpias y mantenidas.								
Los lavabos de suelo están limpios y mantenidos.								
La campana y las rejillas de ventilación de la campana están limpias y mantenidas.								
Los baños están limpios y mantenidos.								
Se ha retirado del establecimiento cualquier equipo innecesario y en desuso.								
La basura se tira con frecuencia de la instalación y se coloca en un contenedor seguro para su eliminación.								

CONTROL DE PLAGAS

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7	Acción Correctiva
No hay evidencia de plagas dentro de las instalaciones. (Cucarachas, ratones, moscas, etc.)								
Las entradas están controladas para evitar la entrada de plagas. No hay luz visible en la parte inferior de las puertas ni agujeros en la pared ni en el techo.								
No se utilizan pesticidas residenciales que no están aprobados. Los pesticidas aprobados se utilizan y almacenan según las instrucciones de su etiqueta.								

TRÁMITES- Esta sección puede revisarse mensualmente en lugar de semanalmente.

	Sí	Acción Correctiva
Las tarjetas de trabajador de alimentos son válidas y están disponibles para todos los trabajadores de alimentos.		
Hay un Gerente de Protección de Alimentos Certificado (CFPM, por sus siglas en inglés), y el certificado está disponible para revisión.		
Hay un plan escrito de limpieza de vómitos y diarrea y un kit de limpieza disponible.		
La información sobre informes de salud y enfermedades de los empleados se proporciona a todos los trabajadores de alimentos y se puede verificar.		