

# Lista de inspección diaria de alimentos



Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

(Spanish daily food service 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	Acceso a lavamanos con jabón, toallas, y agua caliente y agua fría.					
2	Que cuando los empleados se lavan las manos frecuentemente cumplan el procedimiento ( <b>20 segundos</b> ). Lavarse las manos antes de ponerse los guantes.					
3	Los empleados no toquen con las manos descubiertas la comida que está lista para comer.					
4	No se puede comer, beber o fumar en el área de preparación de alimentos.					
5	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
6	Los alimentos crudos deben guardarse abajo y no deben estar cerca de los alimentos que ya están cocidos.					
7	Todos los alimentos deben guardarse por lo menos a seis pulgadas del suelo.					
8	Los alimentos deben guardarse en los compartimientos de apilamiento de alimentos en el orden correcto.					
9	Todos los alimentos deben guardarse cubiertos o envueltos.					
10	Las superficies que tengan contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse incluyendo los equipos para limpiarlas.					
11	Los trapos de limpieza deben usarse apropiadamente y guardarse en la solución desinfectante.					
12	Monitoree las mesas de preparación y las líneas del buffet para evitar la contaminación cruzada.					
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/O	N/A	Medidas Correctivas
14	Los alimentos cocinados a la temperatura interna obligatoria.					
15	Recalentamiento: recalentar los alimentos a <b>165° Fahrenheit por 15 segundos</b> .					
16	Enfriamiento rápido de alimentos a <b>140° a 70° en dos horas y de 70° a 41° en cuatro horas O de la temperatura al tiempo a 41° en cuatro horas</b> .					
17	Uso del diario de registro del enfriamiento de alimentos.					
18	Mantenimiento a temperatura caliente – los alimentos se mantienen a <b>140° Fahrenheit o más</b> .					
19	Mantenimiento frío – los alimentos se mantienen a <b>41° Fahrenheit o menos</b> .					
20	Marque los alimentos con la fecha. Etiquete los alimentos con la fecha de preparación.					
21	Tire los alimentos que tengan más de siete días.					
22	Se usan los termómetros para verificar la temperatura de los alimentos.					

# Lista de inspección diaria de alimentos



Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

(Spanish daily food service checklist)

23	Los alimentos recibidos a las temperaturas correctas.					
24	Uso de métodos de enfriamiento aprobados.					
<b>D. Fuentes Aprobadas</b>		<b>In</b>	<b>Out</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>	<b>Medidas Correctivas</b>
25	Quédese con los vendedores en las áreas de alimentos.					
26	Inspección de los productos para prevenir su manipulación, sellos rotos, o con polvo o con residuos líquidos.					
<b>E. Químicos</b>		<b>In</b>	<b>Out</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>	<b>Medidas Correctivas</b>
27	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.					
<b>F. Uso correcto de los utensilios y equipo</b>		<b>In</b>	<b>Out</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>	<b>Medidas Correctivas</b>
28	Los utensilios se almacenan con los mangos hacia el usuario. Mantener los equipos debidamente guardados.					
29	Guardar todo el equipo y los objetos de servicio individual por lo menos a seis pulgadas del piso.					
30	Fregadero de 3 compartimentos configurado correctamente. Lavaplatos que esté funcionando y desinfectando correctamente.					
31	Uso de los juegos de prueba de desinfectantes correctos y que estén en el lugar.					
<b>G. Las instalaciones del lugar</b>		<b>In</b>	<b>Out</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>	<b>Medidas Correctivas</b>
32	El lugar debe estar limpio y en buen estado de mantenimiento y las islas sin obstrucción.					
33	Las puertas que dan al área de carga y descarga deben permanecer cerradas cuando no están en uso.					
<b>H. Refrigerador y congeladores</b>		<b>In</b>	<b>Out</b>	<b>N/O</b>	<b>N/A</b>	<b>Medidas Correctivas</b>
34	Debe haber un termómetro en cada refrigerador y en cada congelador.					
35	Los refrigeradores deben estar a <b>41° Fahrenheit o menos</b> .					
36	Se monitorean las temperaturas en refrigeradores, cámaras de frío y congeladores. Registre las temperaturas diarias.					

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

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](http://www.NACCHO.org/Publications).