

Lista de Auto-Inspección para Establecimientos

Nombre del Establecimiento:	Dirección:
Completado por:	Fecha:

Preguntas	Sí/No	Observaciones y Correcciones:
PRACTICAS DE RECIBIR Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		
Los alimentos que reciben son de fuentes aprobadas, en buena condición, y a las temperaturas apropiadas?		
Etiquetan y almacenan los alimentos 6 pulgadas sobre el piso?		
Están protegidos o cubiertos los alimentos abiertos?		
Están limpios y organizados los cuartos donde almacenan los alimentos?		
PRACTICAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS		
Están descongelando los alimentos correctamente(en el refrigerador, debajo de agua que corre, parte del proceso de cocinar, o se mantiene a 41°F o menos a todo momento)?		
Lavan las frutas y los vegetales antes de preparar y almacenarlos en contenedores limpios?		
Previenen el cruce de contaminación durante la preparación (lavan, enjuagan, y desinfectan equipo entre usos, se lavan las manos)?		
Enfrian los alimentos correctamente (135°F a 70°F en dos horas y de 70°F a 41°F en las siguientes 4 horas)?		
Calientan los alimentos rápidamente (no en la mesa de vapor) en 2 hours o menos a 165°F?		
Mantien los alimentos a 135°F o mas?		
Usan termómetros para verificar las temperaturas de los alimentos?		
Desinfectan los termómetros antes de cada uso?		
Calibran los termómetros una vez por semana?		
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS FRIOS		
Las temperaturas de los refrigeradores están a menos de 41°F?		
Todos los alimentos frios están a 41°F o menos?		
Revisan la temperaturas de los alimentos cada 4 horas?		
Protegen los alimentos que están almacenados en los refrigeradores?		
Etiquetan y ponen fechas a los alimentos almacenados?		
Son precisos y visibles los termómetros en los refrigeradores?		



Para más información visite
www.health.mesacounty.us
 (970) 248-6900

<i>Preguntas</i>	<i>Sí/No</i>	<i>Observaciones y Correcciones:</i>
PRACTICAS DE LOS EMPLEADOS		
Son accesibles, en buena condición, surtidos con jabón y toallas de papel, los lavamanos?		
Usan ropa limpia los empleados?		
Usan restricciones de pelo los empleados y los managers?		
Son libres de enfermedad, heridas, e infecciones los empleados?		
Se lavan las manos los empleados antes de ponerse guantes?		
Pueden los empleados decirle al manager cuales alimentos son listos-para-comer?		
Están previniendo los empleados manipular alimentos listos-para-comer con manos desnudas?		
Son conscientes los empleados de las areas designadas para comer, beber, or fumar?		
Son conscientes los empleados de los sintomas y las enfermedades que deben ser reportadas al manager?		
Saben donde deberian almacenar las bebidas de los empleados y que deben tener popote y tapadera?		
COCINA Y EQUIPO		
Lavan, enjuagan, y desinfectan todos los equipos y utensilios que vienen en contacto con comidas potencialmente peligrosas por lo menos cada 4 horas?		
Son accesibles las tiritas para medir el desinfectante?		
Está a la concentración correcta el desinfectante en el lavado de platos?		
Están limpias todas las areas de la cocina?		
Tiene su cocina un horario de limpieza diario, semanal, o mensual?		
Etiquetan y almacenan por separado de las areas de alimentos, equipo, linos, articulos de uso individuo, los químicos?		
ESTABLECIMIENTO		
Mantienen las paredes, el piso, y el techo limpios y en buen estado?		
Están limpios y surtidos con jabón, toallas de papel, y papel higiénico, los baños?		
Es libre de insectos y roedores el establecimiento?		
Mantienen el tapadero del contenedor de basura cerrado y las areas del contenedor de basura limpias y organizadas?		
Ha ocurrido control de plagas rutinariamente? Inspeccionaron el establecimiento despues de que vino el exterminador?		
Ha ocurrido verificación de equipo rutinariamente?		

