



Presentado por:
 Departamento de salud de
 Minneapolis Unidad de
 Alimentos, Hotelería, & Piscinas
 Tel: 612-673-3000

**Lista de verificación de
 autoinspección del puesto de
 comidas en eventos (Diligenciar cuando
 se organicen eventos de un día)**

Los vendedores y patrocinadores de eventos son los responsables de la implementación de las Normas de Higiene de los alimentos

En nuestra página web puede encontrar copias de este formato:

<http://www.minneapolismn.gov/CivicEvents>

| | Requisitos del puesto de comida | Sí | No | Comentarios |
|-----------|---|-----------|-----------|--------------------|
| 1. | Permisos | | | |
| a. | El número de permiso aparece en el Certificado del evento del Patrocinador del evento | | | |
| b. | Hay una persona experta encargada | | | |
| 2. | Punto para lavarse las manos (Cierre inmediato si no cumple con esto) | | | |
| a. | Mínimo 5 galones de agua caliente | | | |
| b. | Recipiente con grifo manos libres | | | |
| c. | Recipiente de 5 galones para agua sucia | | | |
| d. | Dispensador de jabón y toallas de papel | | | |
| 3. | Piso, Paredes, y Techo (A no ser que todos los items estén pre empacados o en botellas o en recipientes de aluminio) | | | |
| a. | Pisos lisos y limpiables | | | |
| b. | Dispone de cubierta para el piso en superficies de hierba, gravilla o tierra | | | |
| c. | Todo el puesto tiene protección superior (carpa o baldaquín) | | | |
| 4. | Fuente de comida/Menú (Cierre inmediato si no cumple con esto) | | | |
| a. | Comida no preparada y/o almacenada en casa (Excepto – Vendedores que aparecen en el Estatuto 28A.15 de MN) | | | |
| b. | Cocina comercial con licencia usada para comidas preparadas por fuera | | | |
| c. | Solo se sirven comidas aprobadas en la solicitud | | | |
| 5. | Higiene del empleado (Se requiere capacitación) | | | |
| a. | Los empleados se lavan las manos al entrar al puesto | | | |
| b. | Los empleados mantienen las manos limpias y se lavan las manos a menudo | | | |
| c. | Los empleados no tiene estos síntomas: vómito, diarrea | | | |
| d. | Se usan guantes o utensilios; no hay contacto directo con los alimentos con las manos descubiertas | | | |
| e. | Los empleados tienen protección para el cabello o usan sombreros. Ropa limpia | | | |
| f. | Nadie ingiere comida o bebida y nadie fuma en el puesto | | | |
| g. | No se permiten mascotas en el puesto | | | |

| | Requisitos del puesto de comida | Sí | No | Comentarios |
|-----------|--|----|----|-------------|
| 6. | Control de la temperatura de la comida | | | |
| a. | Los alimentos calientes se mantienen a 140° F o más | | | |
| b. | Los alimentos fríos se mantienen a 41° F o menos | | | |
| c. | Hay el equipo adecuado para mantener las temperaturas altas o bajas | | | |
| d. | Se requiere refrigeración mecánica para alimentos potencialmente peligrosos. (Se permite un enfriador de hielo solo para vendedores pasajeros en eventos de 4 horas o menos) Vendedores con permisos de temporada deben usar un NSF mecánico | | | |
| e. | No se almacenan alimentos potencialmente peligrosos a temperatura ambiente | | | |
| f. | Si se cocina, hay extintor de fuego | | | |
| g. | Termómetro calibrado con un rango entre 0° - 220°F | | | |
| 7. | Almacenamiento | | | |
| a. | Se almacenan los alimentos a por lo menos 6" arriba del suelo o dentro de una cabina fría cerrada o en una caja impermeable | | | |
| b. | La cabina fría tiene drenaje | | | |
| c. | Todos los platos, pocillos, utensilios y equipos se guardan a por lo menos 6" arriba del suelo en una caja impermeable cerrada | | | |
| 8. | Hielo | | | |
| a. | Se almacena el hielo en un recipiente impermeable que se mantiene cubierto | | | |
| b. | El hielo que se usa para refrigeración no se usa para el consumo | | | |
| c. | Las bolsas de hielo nunca entran en contacto con el piso | | | |
| d. | El hielo no se manipula con las manos descubiertas | | | |
| 9. | Preparación de alimentos | | | |
| a. | La carne avícola cruda se cocina a por lo menos 165°F | | | |
| b. | La carne de res cruda o la de cerdo cruda se cocina a por lo menos 155°F | | | |
| c. | El filete crudo de res, de cerdo, de pescado o los huevos se cocinan a por lo menos 145°F | | | |
| d. | Los items pre cocidos y enfriados en la cocina deben recalentarse a por lo menos 165°F | | | |
| e. | Se prohíbe la cocción y el enfriamiento de alimentos en el sitio para volver a usarlos | | | |
| 10 | Protección de los alimentos | | | |
| a. | Los condimentos de autoservicio están en (1) botellas flexibles, (2) en paquetes individuales, o (3) en recipientes con tapa. | | | |
| b. | Todos los alimentos descubiertos están protegidos de la contaminación por parte de los clientes | | | |
| 11 | Equipo de alimentos | | | |
| a. | Buen estado – no tienen corrosión, abolladuras, o astillas | | | |
| b. | Grado alimentario – claro, se limpia fácilmente, no absorbente | | | |
| c. | Hay disponibles utensilios extra incluyendo pinzas, espátulas, cucharas | | | |

| | Requisitos del puesto de comida | Si | No | Comentarios |
|-----------|--|-----------|-----------|--------------------|
| 12 | Antiséptico | | | |
| a. | Se dispone de lejía sin olor o Quaternary (Quat) antiséptico | | | |
| b. | Se dispone de tirillas de prueba de limpieza | | | |
| c. | La concentración de lejía es al 50-200 ppm o de Quat es al 200-400 ppm | | | |
| d. | Los trapos de limpieza se guardan en un recipiente con agua desinfectante | | | |
| e. | Hay un recipiente separado para el desinfectante del area de carne/ave cruda | | | |
| 13 | Lavado de los platos (se require si el equipo/los utensilios se usan para alimentos potencialmente peligrosos durante cuatro horas o más) | | | |
| a. | Tres recipientes o baldes disponibles de 5 galones: | | | |
| b. | (1) Lavado en agua tibia jabonosa | | | |
| c. | (2) Desenjaponado con agua tibia limpia | | | |
| d. | (3) Desinfección con agua tibia que tenga la concentración adecuada | | | |
| e. | Todo el equipo de alimentos y todos los utensilios se lavan, se limpian y desinfectan cada día antes de usarlos, así como por lo menos cada cuatro horas durante un evento | | | |
| 14 | Basura | | | |
| a. | En el puesto hay contenedores con recubrimiento plástico para la basura | | | |
| 15 | Iluminación | | | |
| a. | Hay iluminación adecuada durante eventos nocturnos | | | |
| b. | Las bombillas están protegidas contra golpes o son inastillables | | | |
| 16 | Limpieza al finalizar el día | | | |
| a. | Se descartan los restos de alimentos calientes (las sobras de alimentos calientes en eventos de temporada no deben ser refrigeradas ni se deben servir de nuevo) | | | |
| b. | Los alimentos y los equipos se guardan en un lugar seguro por la noche | | | |
| c. | El operador del puesto ha identificado un lugar aprobado para desechar líquidos y aceite/grasa | | | |
| 17 | Limpieza al finalizar el día | | | |
| a. | El nombre del lugar está en un sitio visible para los clientes | | | |
| b. | La hoja de autoinspección está diligenciada y disponible para revision por parte del Patrocinador del evento y del Inspector | | | |