

# 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 <b>41° Fahrenheit o menos</b> .					
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.