

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN DEL GERENTE

Fecha: _____ Testigo: _____

Utilice esta lista de verificación con una frecuencia diaria o semanal. Si observa algún problema, tome medidas correctivas y registre dichas medidas. Mantenga listas de verificación completas en una carpeta durante un mes, como mínimo.

PERSONAL E HIGIENE

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Las manos se lavan de forma correcta, a fondo en los puntos críticos.			
Las uñas de los dedos se mantienen prolijas, limpias y sin esmalte de uñas.			
Se usan sujetadores para el cabello.			
Las heridas abiertas, llagas y pústulas se cubren con protectores impermeables cuando se trabaja con alimentos.			
El personal trabaja sin tener síntomas de vómitos, diarrea, ictericia o fiebre con dolor de garganta.			
El personal come y bebe en las áreas designadas.			
El certificado del gerente de protección de alimentos está publicado en el sitio y tiene vigencia.			

REFRIGERADORES

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos se almacenaron a 41° F o menos.			
Hay un termómetro de trabajo disponible y a la vista.			
Los alimentos tienen fecha y están cubiertos.			
El interior está limpio.			

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos se recalientan a 165° F antes de colocarse en la unidad para mantenerlos calientes.			
Los alimentos se almacenaron a 135° F o más.			

¿Necesita otra copia? ¿Desea recibir orientación sobre las medidas correctivas? ¿Tiene otras preguntas?
 ¡Solo tiene que llamar por teléfono para recibir ayuda, así que comuníquese con su inspector hoy mismo!



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los alimentos congelados se descongelan en un refrigerador o bajo el agua corriente fría.			
Los alimentos se almacenan de una manera que previene la contaminación cruzada.			
Los alimentos listos para el consumo se manipulan con utensilios o las manos con guantes limpios.			
Todos los alimentos y utensilios se almacenan, como mínimo, a seis pulgadas del piso.			
Se cubren los alimentos y se los protege de la contaminación.			
Se descartan para el uso las latas abolladas, agujereadas, oxidadas y con protuberancias.			

LIMPIEZA E HIGIENE

	Si	No	Medida correctiva/Nota
El fregadero de tres compartimentos está instalado y los platos se lavan en el fregadero de tres compartimentos usando el procedimiento correcto. (raspar—>lavar—>enjuagar—>desinfectar—>secar al aire libre)			
Hay tiras reactivas químicas disponibles.			
El desinfectante del fregadero de tres compartimentos tiene la concentración correcta.			
El desinfectante de las cubetas para limpiar tiene la concentración.			
Las tablas para cortar y otros utensilios en uso se lavan, enjuagan y desinfectan cada cuatro horas.			
Los pisos, las paredes y los techos están limpios y bien mantenidos en su totalidad.			
No hay evidencia de plagas (p. ej., ratones, cucarachas, moscas).			
El lavavajillas se desinfecta con la concentración de cloro correcta o a la temperatura adecuada.			
Los productos químicos se almacenan lejos de los alimentos, utensilios y superficies de contacto con alimentos.			
Los productos químicos están claramente etiquetados.			
Los cajones, estantes, utensilios, máquinas de cortar fiambres y abrelatas están limpios a la vista y al tacto.			

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

	Si	No	Medida correctiva/Nota
Los utensilios y equipos de cocina están en buen estado.			
Todos los lavabos tienen jabón, toallas de papel y agua caliente.			
Los baños están limpios, el papel higiénico está en el dispensador y el jabón y las toallas de papel están en el lavabo.			
Todas las tuberías funcionan correctamente y no tienen pérdidas.			
Hay mosquiteros en las puertas y ventanas abiertas, y estos están en buen estado.			