

VERIFICACIÓN DIARIA DE LA LÍNEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha:	Revise tres veces al día. Registro de tiempos e inicial a la derecha.	A.M.	MEDIODÍA	P.M.
Revisado por:		Tiempo:		
		Iniciales:		

Refrigeración Nombre de Unidad/#	Temp A.M.	Temp Mediodía	Temp P.M.	Acción Correctiva

La temperatura de la nevera debe ser igual o inferior a 41° F

Refrigeración Nombre de Unidad/#	Temp A.M.	Temp Mediodía	Temp P.M.	Acción Correctiva

La comida caliente debe estar a 135° F o más

Refrigeración Nombre de Unidad/#	Temp A.M.	Temp Mediodía	Temp P.M.	Acción Correctiva

Pescado=145°+F | Crane molida=155°+F | Aves de corral/Pollo=165°+F

Lavamanos: equipados con jabón, toallas de papel y agua caliente, accesibles	A.M.	Acción Correctiva
	Sí/No	
	MEDIODÍA	Acción Correctiva
	Sí/No	
	P.M.	Acción Correctiva
	Sí/No	

Desinfectante	AM: Fregadero de tres compartimentos	AM: Cubeta de limpieza	Acción Correctiva
Cloro 50-200 ppm	MEDIODÍA	MEDIODÍA	Acción Correctiva
Amonio cuaternario 100-400 ppm	P.M.	P.M.	Acción Correctiva
Máquinas lavaplatos: registro de desinfectante o temperatura		A.M.	Acción Correctiva

¿Están saludables los empleados hoy? (sin vómitos, diarrea, fiebre, ictericia)	Sí/No
¿Se lavan las manos los empleados cuando es necesario?	Sí/No
¿Los empleados usan sujetadores para el cabello?	Sí/No
¿Hay guantes almacenados y disponibles?	Sí/No

