



## LISTA DE AUTO-INSPECCIÓN DE INSTALACIONES ALIMENTARIAS

Empleado: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Los siguientes artículos en la lista de control son áreas principales que nuestra división estará buscando cuando nosotros realicemos nuestra inspección rutinaria en la instalación de alimentos. **Es esencial que la persona a cargo (PAC) esté presente y esté monitoreando activamente al personal y la operación de la instalación para asegurar conformidad diario de la preparación segura de alimentos.** Todos los artículos marcados "No" requieren acciones correctivas. Esto es una lista abreviada que contiene las violaciones más comunes con alto riesgo.

Demonstración de conocimiento/ PAC	Sí	No	Acción Correctiva
1. PAC y todos los empleados de comida pueden demostrar prácticas de conocimiento de seguridad alimentaria y principales aplicables a sus deberes asignados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
2. Un certificado de seguridad alimenticia valido disponible durante la inspección, de una organización acreditada en certificar gerentes en la protección de alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
3. Empleados tienen una Tarjeta de Trabajador de Alimentos (TTA) disponible, original, y facilitado por el Condado de San Bernardino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____

Prácticas higiénicas y salud de empleados	Sí	No	Acción Correctiva
1. Gerente/TTA está restringiendo o excluyendo empleados que están enfermos, están trabajando con alimentos abiertos y tienen secreción de los ojos, boca o nariz, o tienen una herida, lesión o sarpullido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____

Evitando la contaminación de las manos	Sí	No	Acción Correctiva
1. El lavamanos en el establecimiento tiene jabón y toallas de papel, tiene agua tibia y agua fría, y no este obstruido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
2. Las manos están bien lavadas usando jabón y agua tibia (por lo menos 100 °F) por lo menos 10-15 segundos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
3. Empleados están lavándose las manos después de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• El uso del baño</li> <li>• Trabajando con alimentos crudos</li> <li>• Tocando platos sucios</li> <li>• Tocando cualquier parte del cuerpo</li> <li>• Tocando dinero</li> <li>• Cualquier ocasión en cual las manos se contaminen o antes de ponerse guantes/remplazando guantes después de cambiar deberes</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____ _____ _____ _____

Relación entre Tiempo y Temperatura	Sí	No	Acción Correctiva
1. Alimentos Potencialmente Peligrosos (APP) son mantenidos a 41 °F o menos o 135 °F o arriba como es indicado en un termómetro preciso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
2. Piezas individuales de carne cruda, borrego, carne de ternera, puerco, o pescado servido para inmediato deben ser calentados a 145 °F o más por 15 segundos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
3. Carne cruda picada (carne molida, hamburguesa, puerco molido), carnes inyectadas, y huevos en la cascara deben ser calentados a 155 °F o más por 15 segundos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____
4. Aves de corral crudas, aves de corral picada (pavo molido, pollo molido), pescado, carne rellenos deben ser calentados a 165 °F o más por 15 segundo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ _____

<b>Relación entre Tiempo y Temperatura (continuación)</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Acción Correctiva</b>
5. Alimentos sobrantes deben de ser recalentados a una temperatura mínima de 165 °F por 15 segundos antes de poner en una unidad calentamiento tal como una mesa de vapor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
6. Alimentos son enfriados adecuadamente de 135 °F a 41 °F en 6 horas y alcance 70 °F en las primeras dos horas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
7. APP son enfriados usando métodos aprobados (poniendo en el refrigerador en sartenes poco profundos, el uso de un baño con hielo, paletas de hielo o agregando hielo como un ingrediente, o equipo especial como un abatidor, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>Protección contra contaminación</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Acción Correctiva</b>
1. Alimento que no están en su envase original no es servido por segunda vez al cliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2. Alimento no está contaminada o es adulterado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3. Cubos de desinfectante y el lavadero de desinfectante del lavadero con tres compartimentos son mantenidos por lo menos con 100 ppm de cloro, 200 ppm de amonio cuaternario o 25 ppm de yodo. Tiras de medir son usadas para verificar la concentración de desinfectante. Superficie de contacto con alimentos, y utensilios usados con APP son limpiados y desinfectados cada 4 horas, después de cambiar deberes, o en cuanto se ensucie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
4. Máquina para fregar vajillas con alta temperaturas proviene un enjuague de agua caliente a la superficie de los utensilios por lo menos a una temperatura de 160 °F.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
5. Máquina para fregar vajillas que usa químicos alcanza una concentración de desinfectante de por lo menos 50 ppm.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
6. Agua caliente es mantenida al menos de 100 °F en el primer compartimiento del fregadero de utensilios durante el lavado de utensilios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
7. Tiempo adecuado de contacto con el desinfectante durante el lavado de utensilios (cloro: 30 segundos, amonio cuaternario: 1 minuto, yodo: 1 minuto).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
8. Utensilios son secados al aire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>Agua</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Acción Correctiva</b>
1. Adecuada, protegida, presurizada y agua potable está disponible	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2. El previsto de agua caliente en todos los fregaderos del establecimiento con al menos de una temperatura de 120 °F.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3. Agua caliente es mantenida al menos a 100 °F en el lavadero de manos y el fregadero. Baños que funcionan bien son disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>Alimañas</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Acción Correctiva</b>
1. El establecimiento está libre de alimañas incluyendo cucarachas, moscas y ratas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>Requisitos generales de seguridad de alimentos</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Acción Correctiva</b>
1. El establecimiento no está en riesgo de cierre debido a un peligro inminente para la salud, infestación de alimañas, falta de agua caliente, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2. Alimentos son obtenidos por medio de una fuente aprobada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3. APPs no son dejados sin atención en los mostradores y áreas de trabajo sin control de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
4. Todos los alimentos crudos son separados de alimentos listos para comer o alimentos cocinado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
5. Alimentos en el refrigerador de entrada o en los refrigeradores están cubiertos, y protegidos del arrié libre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>Equipo/utensilios/ Toallas</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Acción Correctiva</b>
1. Toallas están puestas en el desinfectante cuando no se están usando (no dejadas en los mostradores, in los delantales, o en bolsas de empleados).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____