

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

	Sí	No	Medida correctiva/Nota
Las manos se lavan de forma correcta y 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

	Sí	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

	Sí	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!
 970-328-8755 environment@eaglecounty.us (se habla Español)

Manipulación y almacenamiento de alimentos

	Sí	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 6 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

	Sí	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 correcta			
Las tablas para cortar y otros utensilios en uso se lavan, enjuagan y desinfectan cada 4 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

	Sí	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			

