Lista de verificación para la autoinspección de un establecimiento de alimentos

	1º turno			2º turno			3º turno			Comentarios/correcciones
	Sí	No	N/C	Sí	No	N/C	Sí	No	N/C	
SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS										
Los empleados no muestran signos de enfermedad.										
Los empleados mantienen una higiene personal adecuada (uniformes limpios, sin cortes ni heridas abiertas, cabello recogido, uñas bien cuidadas, sin joyas).										
No comen, beben ni fuman en áreas de preparación de alimentos.										
LAVADO DE MANOS/USO DE GUANTES										
Hay lavamanos accesibles.										
Los lavamanos tienen agua fría y caliente, jabón y toallas de papel.										
Lavado de manos de forma correcta, frecuente y en los momentos adecuados.										
Los empleados usan y se cambian los guantes correctamente y no tocan sin guantes los alimentos listos para consumir.										
CONTROL DE LA TEMPERATURA										
Los alimentos fríos se mantienen a 41 ºF o menos.										
Los alimentos se recalientan a 165 ºF.										
Los alimentos calientes se mantienen a 135 ºF o más.										
Las temperaturas de cocción se controlan/son adecuadas.										
Los alimentos se enfrían de 135 a 70 ºF en 2 horas y de 135 a 41 ºF en 6 horas o menos.										
Los alimentos se reciben a 41 ºF o menos.										
PREVENCIÓN DE ADULTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN										
Los productos de origen animal crudos están almacenados para evitar la contaminación cruzada con los alimentos listos para consumir.										
Los principales alérgenos alimenticios se conservan separados de otros alimentos.										
Todos los productos químicos están correctamente almacenados y etiquetados.										
Todos los alimentos e insumos alimentarios están almacenados en los lugares indicados, no en el piso.										
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN										
Superficies de equipos y utensilios en contacto con alimentos limpias										
Desinfectante en la concentración correcta										
Las lavadoras funcionan correctamente										
Los utensilios y los equipos están en buenas condiciones										
Los utensilios están guardados de forma adecuada										
No hay evidencia de plagas/animales en el establecimiento										
Pisos, paredes y techo limpios										
Las superficies de los equipos que no están en contacto con alimentos están limpias										
	~~Firma:~~ _____ Fecha: _____									

Centro de Seguridad Alimentaria, Departamento de Salud de Rhode Island
Para más información, llame al (401) 222-2750