

# Lista de verificación diaria para la seguridad alimentaria

Fecha: \_\_\_\_\_ Turno: \_\_\_\_\_ Observador: \_\_\_\_\_

Registre cualquier acción correctiva y mantenga los registros completos para referencia futura.

## Higiene personal

	Sí	No	Acción correctiva
• Los uniformes de los empleados de la cocina están limpios, incluyendo los zapatos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las redecillas para el cabello son utilizadas adecuadamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las uñas deben estar cortas, sin pulir y limpias (no usar uñas artificiales).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las joyas en las manos o en los brazos se limitan a un anillo de matrimonio de banda sin piedras; sin brazaletes ni relojes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las manos deben lavarse adecuadamente, frecuentemente y siempre que sea necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las quemaduras, heridas y llagas tienen que estar tapadas y completamente cubiertas al manipular alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• No se usan yesos, férulas u otros soportes que impidan a los empleados lavarse las manos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Comer, beber, comer chicle, fumar, vapear o consumir tabaco está permitido solo en las áreas designadas, alejadas de alimentos, almacenamiento y áreas de lavado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los empleados parecen estar saludables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los lavamanos están limpios, sin obstáculos y operantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las estaciones para el lavado de las manos tienen agua fría y caliente, jabón, toallas desechables y bote de basura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los baños de los empleados están limpios y operantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Preparación de los alimentos

	Sí	No	Acción correctiva
• Todos los alimentos almacenados o preparados en las instalaciones provienen de un proveedor aprobado.			
• Todos los alimentos están a la temperatura adecuada durante su almacenamiento, exhibición, servicio, transportación y mantenimiento.			
• Los alimentos se cocinan a la temperatura mínima requerida durante el tiempo apropiado.			
• Se utilizan procedimientos de enfriamiento apropiados.			
• Las temperaturas de los alimentos se toman con un termómetro calibrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los equipos para cocinar, los utensilios y las superficies que tienen contacto con los alimentos deben ser correctamente lavadas, enjuagadas, desinfectadas y secadas al aire antes de ser usadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los alimentos se descongelan mediante un método aprobado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• La preparación se planifica para que los ingredientes se mantengan fuera de la zona de peligro de temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los alimentos se prueban utilizando el procedimiento apropiado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Existen procedimientos establecidos para prevenir la contaminación cruzada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• No hay contacto de las manos con los alimentos listos para comer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## Mantenimiento en caliente

	Sí	No	Acción correctiva
• Las unidades para mantener los alimentos calientes están limpias y operantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Lista de verificación diaria para la seguridad alimentaria

- Las unidades para mantener los alimentos calientes son precalentadas antes de que colocar los alimentos en ella.   \_\_\_\_\_
- Los alimentos son calentados a la temperatura mínima requerida antes de ser colocados en la unidad para mantenerlos calientes.   \_\_\_\_\_
- Los alimentos se mantienen a 135°F/57°C o más.
  - Hay termómetros disponibles y éstos son precisos.   \_\_\_\_\_
  - Los alimentos están protegidos de posible contaminación.   \_\_\_\_\_

### Mantenimiento en frío

- |  | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • Los alimentos se mantienen a/o por debajo de 41°F/5°C.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los alimentos están protegidos de posible contaminación. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

### Nevera y congelador

- |   | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|---|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • El refrigerados y el congelador deben estar limpios y funcionales. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay termómetros disponibles y éstos son precisos. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span></li> </ul> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los alimentos se almacenan a 6 pulgadas del piso en toda la instalación a menos que estén en tarimas o que se almacenen en contenedores herméticos. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Todos los alimentos se encuentran debidamente cubiertos, etiquetados y con fecha. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • La temperatura ambiente de los refrigeradores y los congeladores es registrada y documentada. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

### Almacenamiento de comida y almacenamiento en seco

- |  | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • Todos los utensilios de comida se almacenan apropiadamente. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los alimentos se almacenan en el envase original o en un envase apropiado. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Alimentos abiertos se almacenan con tapa. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Todos los alimentos están etiquetados apropiadamente. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • No hay comida enlatada abultada o goteando. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los alimentos están protegidos de posible contaminación. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Todos los alimentos y el papel se almacenan a 6 pulgadas del piso en toda la instalación o en tarimas o contenedores herméticos. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los químicos están identificados claramente, etiquetados y almacenados lejos de los alimentos o cualquier producto relacionado con los alimentos. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

### Limpieza y desinfección

- |  | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • El lavaplatos de tres compartimientos se prepara sólo cuando se lava de forma activa (agua para lavar a 110°F/43°C, y la concentración apropiada de desinfectante en el tercer compartimiento). <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Objetos lavados y desinfectados son secados al aire. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • El agua está limpia, libre de grasa y partículas de comida. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • El lavaplatos funciona correctamente (junto con los indicadores y químicos en los niveles recomendados). <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • El desinfectante en las cubetas es preparado correctamente y la tira desinfectante es usada para verificar la concentración química. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los trapos de limpieza se guardan en una solución desinfectante cuando no se estén usando. <span style="float: right;"><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____</span>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

# Lista de verificación diaria para la seguridad alimentaria

## Utensilios y equipo

- |   | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|---|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • Todos los equipos y utensilios que están en constante uso, incluyendo las tablas de cortar y los cuchillos, se lavan, se enjuagan, se desinfectan y se secan al aire cada cuatro horas. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Las superficies de trabajo y los utensilios deben mantenerse limpios y desinfectados entre sus usos.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los termómetros se limpian y desinfectan antes de ser usados.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los termómetros son calibrados y desinfectados antes de cada uso. Los termómetros se calibran de forma rutinaria.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • El abrelatas se limpia y desinfecta adecuadamente.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los cajones y los estantes están limpios.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los utensilios limpios se manejan de manera apropiada para evitar la contaminación de áreas que estarán en contacto directo con alimentos o la boca de una persona.                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

## Equipo grande

- |   | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|---|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • Los equipos grandes se desarmen, limpian y desinfectan luego de cada uso.                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • La campana de extracción funciona correctamente; los filtros están limpios y en su lugar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

## Almacenamiento y recolección de basura

- |  | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • Los botes de basura de la cocina están limpios y forrados adecuadamente.                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los botes de basura se vacían cada que sea necesario.                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Las cajas, contenedores y reciclables que no están en uso se remueven del establecimiento. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • La zona de carga y las áreas alrededor de los basureros están limpias y sin olores.        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Los basureros están limpios y cubiertos.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |

## Control de plagas

- |  | Sí                       | No                       | Acción correctiva |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| • Las puertas externas tienen cortinas de aire o rejillas, están bien selladas y equipadas con un dispositivo de cierre automático. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortinas de aire funcionan apropiadamente.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • No hay ninguna evidencia de plagas.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |
| • Hay un programa regular de control de plagas por parte de un operador de control de plagas con licencia.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____             |