

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"> • Hay termómetros disponibles y éstos son precisos. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Todos los alimentos se encuentran debidamente cubiertos, etiquetados y con fecha. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • La temperatura ambiente de los refrigeradores y los congeladores es registrada y documentada. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Los alimentos se almacenan en el envase original o en un envase apropiado. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Alimentos abiertos se almacenan con tapa. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Todos los alimentos están etiquetados apropiadamente. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • No hay comida enlatada abultada o goteando. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Los alimentos están protegidos de posible contaminación. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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). <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Objetos lavados y desinfectados son secados al aire. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • El agua está limpia, libre de grasa y partículas de comida. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • El lavaplatos funciona correctamente (junto con los indicadores y químicos en los niveles recomendados). <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • Los trapos de limpieza se guardan en una solución desinfectante cuando no se estén usando. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _____ | <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. | | | |
| • Cortinas de aire funcionan apropiadamente. | <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"/> | _____ |