

Auto-Inspección Diaria

TURNO AM _____ NOMBRE _____ HORA _____
 TURNO PM _____

Fecha: ____ / ____ / ____

Cualquier producto o tarea que no sea seguro para alimentos, esté incompleto o no cumpla con el estándar correcto DEBE tratarse en la sección de Acción Correctiva.

MANTENIMIENTO EN FRÍO (Debe estar a $\leq 41^{\circ}\text{F}$)					
Turno del Día	Hora	Nombre de la Unidad	Alimento/Comida	Temp. ($^{\circ}\text{F}$)	Acción Correctiva*
AM					
PM					

* Acciones Correctivas: E = Enfriar rápido con método de enfriamiento T = Trasladar a otra unidad /lugar para enfriar D = Desechar el alimento

MANTENIMIENTO EN CALIENTE (Debe estar a $\geq 135^{\circ}\text{F}$)					
Turno del Día	Hora	Nombre de la Unidad	Alimento/Comida	Temp. ($^{\circ}\text{F}$)	Acción Correctiva*
AM					
PM					

* Acciones Correctivas: R = Recalentar a 165° dentro las 2 horas siguientes D = Desechar el alimento

COCINAR Y RECALENTAR				
Turno del Día	Alimento / Comida	¿Cocinar (C) o Recalentar (R)?	Temp. ($^{\circ}\text{F}$)	Acción Correctiva*
AM				
PM				

* Acciones Correctivas: C = Continuar el proceso de cocinar/recalentar hasta que llegue a la temperatura adecuada D = Desechar el alimento

COMPROBACIÓN DE LA LIMPIEZA		
Equipo/Ubicación	Concentración (ppm) o Temp. al final de enjuague(°F)	Cinta de la tira de análisis aquí
		x
		x
		x

CLAVE DE LA LISTA DE CONTROL: S = Sí N = No

LAVADO DE MANOS E HIGIENE DEL EMPLEADO				
Compruebe que todos los empleados...	AM		PM	
	S	N	S	N
No experimenta signos / síntomas de enfermedad				
Lleva vestimenta apropiada y limpia (es decir, ropa, protección para el cabello, heridas cubiertas, etc.)				
Se lava las manos cuando es apropiado (es decir, al empezar el turno, cuando cambia de tareas, después de usar el baño, antes de ponerse guantes nuevos)				
No come / bebe / fuma en áreas de preparación.				
Si toma una bebida, usa una tapa y la guarda lejos de los utensilios y los alimentos				
Verifique que los siguientes estén almacenados en todos los lavamanos ...				
Agua Caliente				
Jabón/Detergente				
Toallas de papel				
Cartel de Lavado de Manos				

CALIBRACIÓN DEL TERMÓMETRO		
Termómetro	Temp. Original (°F)	Temp. Calibrado (°F)
#1		
#2		
#3		
#4		

EQUIPO ALIMENTARIO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO				
Tareas	AM		PM	
	S	N	S	N
Pasos adecuados para enfriar comidas calientes				
Termómetro alimentario disponible para el uso				
Para unidades de refrigeración, congeladores, cámara de frío, mesas congelador: Desechar comida guardada después de 7 días (excepto la de congeladores); limpiar puertas/ tiradores /juntas, estanterías, y paredes/techos				
Limpiar y desinfectar el lavavajillas/los utensilios				
Limpiar y desinfectar el equipo en uso (tablas de cortar, utensilios, abrelatas, etc.)				
Limpiar el equipo fijo (cortadora de carne, máquina de hielo, etc.)				
Limpieza y desinfección de encimeras/superficies que tocan comida				
Reemplazar cubos / trapos de desinfección cada ___ horas				
Barrer y trapear los suelos y esquinas de la cocina				
Recoger y tirar la basura				
Limpiar debajo del equipo de preparación de comida				
Limpiar de las trapas de grasa y las campanas /filtros de ventilación				
Limpiar los baños: lavabo, inodoros/urinarios, suelos, paredes/techos, otros accesorios y vaciar la basura				
Mantener la gestión del control de plagas				
Monitorear el mantenimiento de: lavavajillas/detergente, trampas de grasa, campanas de humo, los refrigeradores/ congeladores				
Los productos químicos están etiquetados y almacenados lejos de los alimentos				

Referencia rápida de reglas de seguridad alimentaria:

Cocer		Recalentar	Enfriar	Mantener	Desinfectar	Calibrar
165°F	Aves de corral Carnes rellenas	Comida TCS: Recalentar a 165°F Tiempo: 2 horas como máximo para alcanzar la temperatura. Para servir ENSEGUIDA: No hay requisito de temperatura mínima	Comida Caliente: - de 135°F a 70°F dentro de las 2 horas - a 41°F o más frío dentro de las 6 horas en total Comida mezclada con ingredientes fríos o a temperatura ambiente. - a 41°F dentro de las 4 horas	En frío: 41°F o menos En caliente: 135°F o más	Niveles de concentración: Cloro (lejía, blanqueador): 50-100 ppm Amonio Cuaternario: 200 ppm ó lea las indicaciones del fabricante	Temperaturas del Termómetro Método con agua fría: 32°F Método con agua hirviendo: 212°F
155°F	Carnes inyectadas Carne molida Pescado molido Huevos para más tarde					
145°F	Trozo de carne (res, cerdo, cordero) Pescado, marisco Huevos al momento					
135°F	Alimentos precocinados comercialmente Granos, verduras, frutas, legumbres para mantenerlos en caliente					