



Lista de control de calidad del servicio de alimentos

Marque "Sí", "No" o "NA" si no corresponde.

I. Almacenamiento en el refrigerador o congelador	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
A. Unidades de refrigerador y congelador en funcionamiento							
B. Mantienen la temperatura apropiada: 1. Refrigeradores a 39°F o menos 2. Unidades de congelador a 0°F o menos							
C. Termómetros graduados ubicados de forma apropiada y de lectura fácil							
D. Productos alimentarios almacenados a 6" sobre el piso en el refrigerador o congelador donde puede ingresar.							
E. Sin riesgos posibles por alimentos listos para el consumo durante más de 7 días a 41°F							
F. Alimentos etiquetados y fechados de forma apropiada con fechas de vencimiento (día de preparación + de 6 días)							
G. Productos alimentarios protegidos de forma apropiada: 1. Cubiertos 2. Contaminación cruzada: Alimentos animales crudos almacenados de acuerdo con las temperaturas de cocción y por debajo y lejos de los alimentos cocidos listos para el consumo.							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:**

II. Preparación, mantenimiento y servicio	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
A. Descongelado apropiado de alimentos congelados							
B. Gestión de alimentos minimizada por el uso de utensilios apropiados							
C. Verificación sin contacto con las manos sin protección con alimentos listos para el consumo							
D. Frutas y vegetales lavados							
E. Alimentos posiblemente peligrosos a 41°F o menos O 135°F o más							
F. Procedimientos de enfriamiento apropiados utilizados: 1. Dentro de 2 horas de 135°F a 70°F; <u>y</u> 2. Dentro de un total de 6 horas de 135°F a 41°F o menos							
G. Prácticas apropiadas de mantenimiento utilizadas							
H. Alimentos sin envoltura y posiblemente peligrosos sin reservar							
I. Termómetro calibrado con varilla de metal disponible (0°-220°F)							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:**

III. Instalaciones de almacenamiento de alimentos secos	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
A. Instalaciones de almacenamiento en funcionamiento							
B. Productos alimentarios almacenados a más de 6" por sobre el piso							
C. Productos alimenticios secos almacenados en contenedores aprobados							
D. Almacenamiento de químicos por separado							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:**

IV. Higiene personal	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
A. Control de lavado de manos apropiado y frecuente de manos por parte de los empleados							
B. Lavabos accesibles, agua corriente caliente y fría, jabón y toallas descartables							
C. Se prohíbe fumar, excepto en áreas aprobadas							
D. Bebidas y alimentos para empleados por debajo y lejos de los alimentos y las superficies de contacto con los alimentos (todas las bebidas tienen tapas y pajillas)							
E. Ropa limpia y cabello atado de forma apropiada							
F. Restricción correspondiente de empleados con infecciones, enfermedades, mala higiene							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:**

V. Equipos y utensilios	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
A. En funcionamiento							
B. Limpio y desinfectado							
C. Prácticas de lavado y desinfectado de los utensilios: <ul style="list-style-type: none"> 1. Uso apropiado de lavabos con tres compartimentos 2. Lavado con agua limpia 3. Temperatura apropiada o concentraciones químicas para la desinfección 							
D. Se restringen los paños de limpieza, se utilizan los apropiadas y con soluciones de desinfección adecuadas							
E. Almacenamiento de utensilios							
F. Manejo apropiado de artículos descartables							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:**

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **Medida de corrección:**

VI. Establecimiento	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
A. En funcionamiento: fuera de las áreas mantenidas, paisaje libre de pestes o basura							
B. Instalaciones de baño adecuadas, instaladas de forma apropiada y mantenidas							
C. Cañerías instaladas de forma apropiada (paso de aire adecuado) y mantenidas							
D. Pisos, paredes y cielo rasos: 1. A. En buen estado 2. De fácil limpieza 3. Limpio							
E. Iluminación: adecuada, cubierta de forma apropiada							
F. Control de plagas							
G. Almacenamiento de basura: 1. Contenedores aprobados (dentro y fuera) 2. Vaciados con frecuencia 3. Área limpia, sin problemas							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:**

Inspeccionado por

Fecha

Administrador certificado

Número de certificado

Fecha