



Datos de Seguridad

La lista de control de auto-inspección diariamente

Establecimiento: _____
 Fecha: _____ Hora: _____ Iniciales: _____

*** Estos artículos contribuyen directamente a enfermedades transmitidas por los alimentos**

De Almacenamiento Frio* (Obligatorio a 41°F)

<i>Articulo</i>	<i>Lugar</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Acción correctiva ha tomado</i>

Cocinar* (Carne de musculo entero a 145°F, carne molida a 155°F y la carne de ave/comidas rellenos a 165°F)

<i>Articulo</i>	<i>Lugar</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Acción correctiva ha tomado</i>

De Almacenamiento Caliente* (Obligatorio a 135°F)

<i>Articulo</i>	<i>Lugar</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Acción correctiva ha tomado</i>

Enfriado* (Desde 135°F a 70°F entre 2 horas de 70°F a 41°F entre 4 horas más)

<i>Articulo</i>	<i>Lugar</i>	<i>Temp a 2 horas</i>	<i>Temp a 4 horas</i>	<i>Acción correctiva ha tomado</i>

Recalentar* (Calentar a 165°F por 15 segundos entre 2 horas)

<i>Articulo</i>	<i>Lugar</i>	<i>Temperatura</i>	<i>Acción correctiva ha tomado</i>

Lavabos de Mano

<i>Dentro</i>	<i>Fuera</i>		<i>Acción correctiva ha tomado</i>
		Asequible/no está bloqueada	
		Agua caliente y fría	
		Limpia, no residuos de alimentos	
		Ropas/delantales limpias	



Factos de Seguridad

La lista de control de auto-inspección diariamente

Higiene personal

<i>Dentro</i>	<i>Afuera</i>		<i>Acción correctiva ha tomado</i>
		No trabajadores enfermedades están trabajando	
		Lavar las manos frecuentemente ha observado* (20 segundos)	
		No cortes, heridas, vendajes (guantes son usados)	
		No beber, comer, o usa del tabaco en las áreas de preparación*	
		No contacto con manos desnudos con comidas listas para comer	
		Restricciones correctas de pelo, no joyería, mantenido uñas	
		Ropas/delantales limpias	

Almacenamiento enfriador

<i>Dentro</i>	<i>Afuera</i>		<i>Acción correctiva ha tomado</i>
		Equipo enfriado se mantiene 41°F o menos*	
		Comidas listas para comer de almacenamiento subir de comidas no son listas para comer	
		Todos los productos enfriados tienen etiquetas fechas correctas*	
		Termómetro sonda correcta está asequible	
		Termómetro para comidas enfriadas está provisto/visible	

Lavaplatos

<i>Dentro</i>	<i>Afuera</i>		<i>Acción correctiva ha tomado</i>
		Desinfectar correctamente: _____ ppm or _____ °F*	
		La máquina está limpia (No residuos de alimentos o calcio/cal incremento)	
		Lavabo de 3 compartimentos está limpia, no grasiento (lavar, desagüe, desinfectar)	
		Platos/Utensilios/Vasos son limpias	
		Junta de drenaje está limpia	
		Secar en aire libre correctamente, no amonta moja	
		Tiras de prueba son asequibles (cloro, Amonio cuaternario, yodo)	

En general

<i>Dentro</i>	<i>Afuera</i>		<i>Acción correctiva ha tomado</i>
		Puertas y ventanas cerrados, resistente de bichos	
		No bichos (Cucaracha, ratones, moscas, etc.)	
		Equipo del cocina está limpia, no grasa (lavar, enjuagar, desinfectar)	
		La espita de refresco y de té está limpia	
		Plancha para cortar/olla/sartenes/abrelatas son limpias y está en buen estado	
		Paletas de hielo de almacenamiento correcta, mango afuera del hielo, en un superficie limpia	
		Comida protegida correctamente/contenedores cubiertos	
		Latas no son hinchadas o abolladas	
		Paños de trapo de almacenamiento en una solución desinfectada	
		Químicos, botellas de aerosol son guardados correctamente y tienen etiquetas	
		La estantería/contenedores de alimentos a granel son limpias, no residuos de alimentos	
		Artículos del servicio único son guardados correctamente, ofrecidos	
		Todos las luces funcionen y son cubiertos	

		Pisos y desagüe de pisos son limpios y mantenidos	
		El área del lavabo de la trapeador, trapeadoras, escobas son cuelgas.	
		Las puertas del contenedor de basura cerrado, no basura en la tierra	

Kansas Department of Agriculture | 1320 Research Park Drive | Manhattan, KS 66502 | (785) 564-6767 | agriculture.ks.gov

Handout #42: Daily Self-Inspection Checklist Page 2 (two-sided)
May 2012