

HOJA DE AUTOINSPECCIÓN DIARIA

Establecimiento: _____

Fecha: _____ Hora: _____ Jefe: _____

*** CONTENCIÓN FRÍA (Requiere 41°F)**

Artículo:	Lugar:	Temperatura:	Acción correctiva tomado

*** COCINAR (Puerco/mariscos - 145°F, carne picado- 155°F, pollo & alimento relleno - 165°F)**

Artículo:	Lugar:	Temperatura:	Acción correctiva tomado

*** CONTENCIÓN CALIENTE (Requiere 140°F)**

Artículo:	Lugar:	Temperatura:	Acción correctiva tomado

*** ENFRIAR (De 140°F a 70°F en 2 hours y de 70°F a 41°F en otras 4 horas)**

Artículo:	Lugar:	Temperatura de 2 hrs.	Temp. de 4hrs adicionales	Acción correctiva tomado

*** RECALENTAR (Caliente a 165°F en 2 horas)**

Artículo:	Lugar:	Temperatura:	Acción correctiva tomado

* Artículos pueden contribuir a enfermedades originadas en el alimento

Sí - significa “conforme con o aceptable”; No – significa “no conforme con o inaceptable”

HIGIENE PERSONAL

Sí	No		Acción correctiva tomado
		* No hay empleados presentes con fiebre, ictericia, vomitando, diarrea	
		* Fue observado - se lavan las manos frecuentemente (20 segundos)	
		* No hay cortaduras abiertas ni heridas/vendas (guantes llevado)	
		* No comen, beben, ni usan tabaco en áreas preparatorias	
		Pelo restringido, uñas/ropa limpia	
		Guantes, utensilios usado para reducir contacto de las manos con alimento	

FREGADEROS

Sí	No		Acción correctiva tomado
		* Accesibles/no bloqueados, agua caliente y fría	
		Limpios, sin basura alimenticia	
		* Jabón y toallitas de papel	

ALMACENAJE REFRIGERADO

Sí	No		Acción correctiva tomado
		* Equipaje de refrigeración que mantiene 41°F o menos	
		* Alimento cocido/preparado puesto arriba del alimento crudo/no preparado	
		Cada producto refrigerado tiene etiqueta con fecha y hora	
		Termómetro de sonda exacto, disponible	
		Termómetro de refrigeración exacto, disponible/visible	

LAVAPLATOS

Sí	No		Acción correctiva tomado
		Lavaplatos limpio-no hay basura alimenticia, ni residuo de cal/calcio	
		Lavaplatos dispensa bien el jabón	
		* Sanear bien: _____ ppm o _____ °F	
		Fregadero limpio con 3 tinas-no grasiento: lavar, sanear	
		Platos/utensilios/vasos – limpios & secado al aire	
		Tiras de prueba disponible (Cloro, amoníaco, yodo)	

VARIOS

Sí	No		Acción correctiva tomado
		Puertas y ventanas bien cerradas, resistentes a alimañas	
		No hay alimañas (Cucarachas, ratones, moscas, etcétera)	
		Permisos válidos de manejo alimenticio/certificado de director	
		Equipaje de cocina: limpio, sin grasa y residuo de basura alimenticia	
		Llaves de fuente de soda/té – limpias	
		Tablas de cortar, ollas, sartenes –limpias y de condición buena	
		Cucharones de hielo almacenado bien (mango afuera del hielo o en superficie limpia)	
		Alimentos de refrigeración cubiertos, con etiqueta, y fecha	
		* Origen de alimento – de condición buena	
		Trapos de cocina puesto bien en líquido limpiador	
		Químicas y botellas de espray almacenado bien y con etiqueta	
		Aviso de consumidor dado si se sirve alimento crudo/menos cocido	
		Artículos de servicio singulares almacenado bien, distribuido	
		Todas las luces funcionando y bien protegidas	
		Suelo/desaguaderos de suelo limpiado y mantenido (paredes y techo)	
		Se dirige consumidores a usar platos limpios al rellenarlos al buffet	
		Puertas/tapas de basura cerradas bien, sin basura en la tierra	

* Artículos pueden contribuir a enfermedades originadas en el alimento

Revisado: 06/04/2003