

# Lista de Control de Autoinspección para el Gerente de Servicio de Comida (H-3063sp)

Fecha \_\_\_\_\_

Observador \_\_\_\_\_

Use esta lista de control una vez a la semana para determinar las áreas en su operación que requieran corrección.

<b><u>Ropa y Aseo Personal</u></b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Se usan accesorios para cubrir/recoger el pelo .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las uñas de los dedos están cortas, sin pintura y limpias.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se limitan las joyas a un simple anillo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las manos están lavadas y/o se cambian los guantes en momentos críticos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las heridas abiertas, las cortadas, los entablillados y los vendajes en las manos están completamente cubiertos mientras se toca la comida .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Los empleados enfermos están restringidos o excluidos según sea necesario .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las manos se lavan totalmente usando los procedimientos apropiados en puntos críticos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Comer, beber o mascar chicle se llevan a cabo solamente en las áreas designadas lejos de las áreas de trabajo.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Cuando tosen o estornudan los empleados toman la acción apropiada.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b><u>Almacenamiento de Comida y Almacenamiento en Seco</u></b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Toda la comida y artículos de papel están colocados de 6 a 8 pulgadas por encima del piso .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se practica el método de inventario FIFO (Primero en entrar, Primero en salir) .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
No hay alimentos enlatados abultados o goteando en el almacenamiento.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La comida está protegida contra la contaminación .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Todas las superficies y los pisos están limpios.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las sustancias químicas están guardadas lejos de la comida y de otros artículos relacionados con la comida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b><u>Equipo Grande</u></b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
El rebanador de comida está limpio a la vista y al tacto .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
El rebanador de comida se higieniza cada vez que se usa y cuando se usa con comidas potencialmente peligrosas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La campana de extracción y los filtros están limpios .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Todas las otras piezas del equipo están limpias a la vista y al tacto – equipos de líneas de servicio, los estantes de almacenar, los gabinetes, hornos, placas, freidoras, y equipo de vapor.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b><u>Refrigeradora, congeladora, enfriadora de leche</u></b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Los termómetros deben ser claros y exactos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La temperatura es de 41°F o más baja para el enfriador y 0°F para el congelador .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La comida debe estar a 6 pulgadas del suelo en los pasillos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La unidad está limpia .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se han practicado procedimientos correctos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Toda la comida está empaquetada, etiquetada y fechada .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
El método de inventarios FIFO (Primero adentro, Primero afuera) se ha puesto en práctica.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b><u>Manejo de la Comida</u></b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
La comida congelada se descongela bajo refrigeración o en corriente de agua fría.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La comida no se deja en la “zona de temperatura peligrosa” .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Manejo de la Comida, continuación**

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Se prueba la comida usando el método adecuado .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
No se permite que la comida tenga contaminación cruzada con otras comidas.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La comida lista para consumir se maneja con utensilios, manos con guantes limpios o servilletas .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las toallas reusables no se deben usar para secarse las manos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las comidas se cocinan a las temperaturas adecuadas .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La comida se enfría a la temperatura adecuada .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Los vegetales se lavan adecuadamente.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Utensilios y Equipo**

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Se desinfectan todo el equipo pequeño y los utensilios, incluyendo las tablas de cortar, entre usos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se secan los equipos pequeños y utensilios en aire seco.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se limpian las superficies de trabajo a la vista y al toque.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se lavan y se higienizan las superficies de trabajo entre usos .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se lavan y se higienizan los termómetros después de cada uso .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se limpia el abridor de latas a la vista y al toque .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se limpian las gavetas y los estantes .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
El equipo pequeño es invertido, cubierto o de alguna manera protegido del polvo y la contaminación cuando se guarda .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Manejo en Temperatura Caliente**

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Se limpia la unidad .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se recalienta la comida a 165°F antes de ponerla en caliente .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La temperatura de comida en espera debe estar por encima de 135°F .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se protege la comida contra la contaminación .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Lavado y Higienización**

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Se prepara la pila de tres tanques adecuadamente para el lavado de trastes.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se usa un kit de prueba o un termómetro para comprobar el lavado de desinfección .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Las temperaturas del agua son exactas .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Si se usa un antiséptico químico, tiene disolución apropiada .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Los utensilios se deben dejar secar .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Los limpiadores se guardan en una solución de higienizar cuando no están en uso.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
El agua es limpia y libre de grasa y de partículas de comida .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Almacenamiento y Eliminación de Basura**

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Los basureros de la cocina están limpios.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Los basureros se vacían cuando sea necesario.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
La plataforma de carga y alrededor del contenedor de basura está limpios .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
El Contenedor de basura está cerrado .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Se remueven las cajas y los contenedores del sitio .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Control de Alimañas**

	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>Corrección</b>
Las pantallas y las puertas se mantienen cerradas y en buenas condiciones.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
No hay evidencia de alimañas .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____