

Higiene del empleado	Respuesta	Medida correctiva
Se prohíbe a los empleados que tienen alguna enfermedad, cortadas o infecciones manipular alimentos y utensilios	S N	
Los empleados están utilizando las áreas designadas para comer, fumar y guardar bebidas	S N	
Los empleados que manipular alimentos lavan sus manos cuando es necesario (cuando cambian de tarea, después de manipular carnes crudas/basura, después de regresar a la cocina, antes de ponerse guantes)	S N	
Todos los lavamanos están libres/accesibles y tienen con jabón y toallas de papel	S N	
Los empleados usan guantes o utensilios cuando manipulan alimentos listos para comer (no hay contacto directo con las manos)	S N	
La ropa de los empleados está limpio y no están usando toallas de tela para limpiar las manos o utensilios	S N	
Temperatura de los alimentos/Equipo		
Termómetros precisos están visibles en las unidades en que se mantienen comidas frías y calientes	S N	
El equipo para mantener los alimentos fríos se mantiene a temperaturas de 41°F o menos	S N	
Las carnes crudas/pollo/pescado/huevos se almacenan debajo de otros alimentos		
Los termómetros están calibrados	Grados:	
Los empleados están usando termómetros para alimentos cuando se requiere	S N	
Los registros de temperatura y/o enfriamiento de alimentos se usan y se mantienen actualizados	S N	
Los empleados miden las temperaturas finales de cocción	S N	
Los alimentos fríos potencialmente peligrosos se mantiene a temperaturas de 41°F o menos	S N	
Los alimentos calientes potencialmente peligrosos se mantiene a temperaturas de 135°F o más	S N	
Los alimentos potencialmente peligrosos se recalientan rápidamente a 165°F o más	S N	
Los alimentos potencialmente peligrosos se enfrían usando métodos de enfriamiento rápido aprobados	S N	
Los alimentos potencialmente peligrosos se descongelan apropiadamente	S N	
Desinfección/Otro		
La configuración del lavabo de 3 compartimientos es: Quitar la comida→Lavar→Enjuagar→Desinfectar→Secar al aire	S N	
La concentración del desinfectante de los trapos de limpieza se encuentra en el rango correcto	Conc:	
Concentración y/o temperatura del desinfectante del lavaplatos o del lavabo de tres compartimientos	Temp: Conc:	
Lavabo de tres compartimientos y lavabos de preparación de alimentos están limpios antes y después de usarlos	S N	
Tablas para picar y otro equipo que está en uso se lavan, enjuagan y desinfectan cada 4 horas y cuando se cambia de tareas	S N	
Los químicos tóxicos están etiquetados y almacenados en lugar separado de los alimentos y utensilios	S N	
NO hay evidencia de plagas (por ejemplo ratones/cucarachas/moscas)	S N	
El sistema de plomería se encuentra en buenas condiciones (agua fría y caliente bajo presión, protección reflujo)	S N	
Los baños tienen papel de baño, jabón y toallas de papel	S N	

