|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 meden 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→Enjugar→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 compartimentos 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 |  |
|  |  |  |