



## FOLLETO DE INSPECCIÓN OPERATIVA DEL RIDOH CENTER FOR FOOD PROTECTION

### HIGIENE PERSONAL

	Sí	No	Medidas correctivas
• Las redecillas para el cabello se usan correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las manos se lavan correctamente, con frecuencia y en los momentos apropiados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Las quemaduras, heridas, llagas o costras, o férulas en las manos se vendan con vendajes a prueba de agua y se cubren completamente con un guante mientras se manipulan los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Se puede comer, beber, masticar chicle, fumar o usar tabaco solo en áreas designadas lejos de las áreas de preparación, servicio, almacenamiento y lavado de los productos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los empleados usan pañuelos desechables al toser o estornudar y luego se lavan las manos inmediatamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los empleados parecen gozar de buen estado de salud.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los lavamanos están despejados, operativos y limpios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los lavamanos tienen jabón, toallas desechables, agua tibia y recipientes de basura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los baños de los empleados están operativos y limpios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

### PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

	Sí	No	Medidas correctivas
• Todos los alimentos almacenados o preparados en las instalaciones provienen de fuentes aprobadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• El equipo, los utensilios y las superficies que entran en contacto con los alimentos se lavan, enjuagan y desinfectan adecuadamente antes de cada uso o según se indique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Los alimentos congelados se descongelan bajo refrigeración, bajo agua corriente fría, como parte del proceso de cocción, o en un microondas si se cocinan inmediatamente después de descongelarlos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**Sí No Medidas correctivas**

- La preparación se planifica para que los ingredientes se mantengan fuera de la zona de peligro de temperatura en la medida de lo posible.
- Los alimentos se prueban utilizando el procedimiento adecuado.
- Existen procedimientos para evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos listos para consumir se manejan con utensilios adecuados, como guantes de un solo uso o pinzas.
- Los alimentos se preparan en pequeños lotes para limitar el tiempo que permanecen en la zona de peligro de temperatura.
- Las toallas reutilizables limpias se usan solo para desinfectar equipos y superficies y no para secarse las manos o secar utensilios o el piso.
- La temperatura interna de los alimentos que se cocinan se controla con un termómetro de alimentos calibrado para que se cocinen a la temperatura interna segura requerida durante el tiempo adecuado.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**CONSERVACIÓN EN CALIENTE**

- La unidad de conservación en caliente está limpia.
- Los alimentos se calientan a la temperatura interna segura requerida antes de colocarlos en la unidad de conservación en caliente. Las unidades de conservación en caliente no se utilizan para recalentar alimentos potencialmente peligrosos.
- Se precalienta la unidad de conservación en caliente antes de que se coloquen los alimentos en la unidad.
- Los alimentos se mantienen a una temperatura 135 °F (57 °C) o más.
- Los alimentos están protegidos de la contaminación.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## CONSERVACIÓN EN FRÍO

- |   | <b>Sí</b>                | <b>No</b>                | <b>Medidas correctivas</b> |
|---|--------------------------|--------------------------|----------------------------|
| • Los refrigeradores se mantienen limpios y organizados.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Los alimentos están protegidos de la contaminación.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • La temperatura del aire en el ambiente de todos los refrigeradores y congeladores se controla y documenta al principio y al final de cada turno.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Hay termómetros disponibles y son precisos.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Los alimentos se almacenan a 6 pulgadas (15 centímetros) del piso.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Se utilizan procedimientos de enfriamiento adecuados. El enfriamiento se controla para garantizar que la temperatura de los alimentos pase de 135 °F a 70 °F (57 °C a 21 °C) en 2 horas, y hasta 41 °F (5 °C) dentro del tiempo asignado. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Todos los alimentos están correctamente envueltos, etiquetados y fechados.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Se utiliza el método Primero en entrar, Primero en salir (First In, First Out, FIFO) en la gestión del inventario.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |

## ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO EN SECO

- |  | <b>Sí</b>                | <b>No</b>                | <b>Medidas correctivas</b> |
|--|--------------------------|--------------------------|----------------------------|
| • La temperatura del área de almacenamiento en seco está entre 50 °F y 70 °F (10 °C y 21 °C)                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Todos los suministros de alimentos y de papeles se almacenan de 6 a 8 pulgadas (15 a 20 centímetros) del suelo.      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Las bolsas abiertas de alimentos se almacenan en recipientes con tapas herméticas y etiquetadas con el nombre común. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Se utiliza el método Primero en entrar, Primero en salir (First In, First Out, FIFO) en la gestión del inventario.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • No hay productos enlatados abultados o que goteen.   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |
| • Los alimentos están protegidos de la contaminación.  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                      |

- Todas las superficies de los alimentos están limpias.
- Los productos químicos están claramente etiquetados y almacenados lejos de los alimentos y suministros relacionados con los alimentos.
- Los alimentos se almacenan en su envase original o en un envase de calidad alimentaria.
- Se separa la mercancía defectuosa.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

- El fregadero de tres compartimentos está configurado correctamente para el lavado de la vajilla.
- El lavavajillas funciona correctamente (por ejemplo, los medidores y los productos químicos están en los niveles recomendados).
- El agua es limpia y libre de grasa y partículas de alimentos.
- La temperatura del agua es correcta para el lavado y el enjuague.
- Si se usa un desinfectante químico, se mezcla correctamente y se utiliza una tira de prueba de desinfectante para probar la concentración química.
- Los artículos pequeños y los utensilios se dejan secar al aire.
- Los paños de limpieza se almacenan en una solución desinfectante mientras se utilizan.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**UTENSILIOS Y EQUIPOS**

- Todos los equipos y utensilios pequeños, incluidas las tablas de cortar y los cuchillos, se limpian y desinfectan entre usos y según sea necesario.
- Los equipos y utensilios pequeños se lavan, desinfectan y se secan al aire.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- Las superficies de trabajo se limpian y desinfectan entre usos.
- Los termómetros se limpian y desinfectan después de cada uso.
- Los termómetros se calibran de forma rutinaria.
- El abridor de latas está limpio.
- Los cajones y las estanterías están limpios.
- Los utensilios limpios se manipulan de manera que se evite la contaminación de las áreas que estarán en contacto directo con los alimentos o la boca de una persona.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**EQUIPOS GRANDES**

- La rebanadora de alimentos está limpia. Se desarma, limpia y desinfecta antes de su uso, entre alimentos crudos y listos para consumir, al menos cada 4 horas y según sea necesario.
- Las cajas, los envases y los materiales reciclables se retiran del sitio.
- El área de carga y el área alrededor de los contenedores de basura están limpios y libres de olores.
- La campana extractora, los ventiladores y los filtros están limpios.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

**ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN DE BASURA**

- Los botes de basura de la cocina están limpios y cubiertos cuando no están en uso constantemente.
- Los botes de basura se vacían según sea necesario.
- Las cajas y los envases se retiran del sitio.

**Sí No Medidas correctivas**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- El área de carga y el área alrededor de los contenedores de basura están limpios.
- Los contenedores de basura están limpios, cubiertos y en superficies no absorbentes que están inclinadas para drenar.

**CONTROL DE PLAGAS**

- Las puertas exteriores tienen filtros, están bien selladas y están equipadas con un dispositivo de cierre automático.
- Las ventanas están cerradas con vidrio o filtros.
- No hay evidencia de plagas presentes.

NOMBRE \_\_\_\_\_

Sí	No	Medidas correctivas
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Sí	No	Medidas correctivas
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Fecha \_\_\_\_\_