

# Lista de verificación de seguridad alimentaria



Lavado de manos y prácticas higiénicas	Si/No	Acción(es) correctiva(s)
Se utilizan guantes o utensilios cuando se manipulan alimentos listos para comer.		
Los lavamanos son accesibles/sin obstrucciones y cuentan con jabón y toallas de mano dispensadas.		
Los manipuladores de alimentos se lavan las manos cuando es necesario.		
Gestión de la temperatura de los alimentos	Si/No	Acción(es) correctiva(s)
Los alimentos congelados y los refrigeradores tienen una temperatura de 41 F o menos.		
Los alimentos y equipos retenidos en caliente tienen una temperatura de 135 F o más.		
Los métodos de enfriamiento efectivos se utilizan para enfriar rápidamente los alimentos. Los alimentos se enfrían de 135F a 70F en 2 horas y luego por debajo de 41F en 4 horas más.		
Los alimentos se recalientan rápidamente a >165F antes de mantenerlos calientes.		
Protección de alimentos	Si/No	Acción(es) correctiva(s)
Las carnes crudas, el pollo, el pescado y los huevos se almacenan a la temperatura de cocción y por debajo o lejos de los productos, alimentos preparados y alimentos listos para comer.		
Los alimentos refrigerados (TCS) y listos para comer están marcados con la fecha. Se han desechado los alimentos con marcas de fecha superiores a 7 días.		
Saneamiento	Si/No	Acción(es) correctiva(s)
La máquina lavaplatos, el fregadero de 3 compartimentos y las cubetas/botellas con atomizador de desinfectante tienen las concentraciones adecuadas. Desinfectante de cloro: 50-200 ppm, Amoníaco cuaternario 150-400 ppm.		

Iniciales: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_