

# LISTA DE CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Marque “Sí”, “No” o “NA” si no corresponde.

I. Almacenamiento en el refrigerador o congelador	L	M	M	J	V	S	D
A. Unidades de refrigerador y congelador en funcionamiento							
B. Unidades de refrigerador y congelador en funcionamiento 1. Refrigeradores a 39°F o menos 2. Unidades de congelador a 0°F o menos							
C. Termómetros graduados ubicados de forma apropiada y de lectura fácil							
D. Productos alimentarios almacenados a 6" sobre el piso en el refrigerador o congelador en que puede ingresar.							
E. Sin riesgos posibles por alimentos listos para el consumo durante más de 7 días a 41°F							
F. Alimentos etiquetados y fechados de forma apropiada con fechas de vencimiento (día de preparación de + de 6 días)							
G. Productos alimentarios protegidos de forma apropiada: 1. Cubiertos 2. Contaminación cruzada: Alimentos de origen animal crudos almacenados de acuerdo con las temperaturas de cocción y por debajo y alejados de alimentos cocidos, listos para comer.							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** \_\_\_\_\_

II. Preparación, mantenimiento y servicio	L	M	M	J	V	S	D
A. Descongelado apropiado de alimentos congelados							
B. Gestión de alimentos minimizada por el uso de utensilios apropiados							
C. Verificación sin contacto con las manos sin protección con alimentos listos para el consumo							
D. Frutas y vegetales lavados							
E. Alimentos posiblemente peligrosos a 41°F o menos O 135°F o más							
F. Procedimientos de enfriamiento apropiados utilizados: 1. Dentro de 2 horas de 135°F a 70°F; y 2. Dentro de un total de 6 horas, de 135°F a 41°F o menos							
G. Prácticas apropiadas de mantenimiento utilizadas							
H. Alimentos sin envoltura y posiblemente peligrosos sin reservar							
I. Termómetro calibrado con varilla de metal disponible (0°-220°F)							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** \_\_\_\_\_

III. Instalaciones de almacenamiento de alimentos secos	L	M	M	J	V	S	D
A. Instalaciones de almacenamiento en funcionamiento							
B. Productos alimentarios almacenados a más de 6" por sobre el piso							
C. Productos alimenticios secos almacenados en contenedores aprobados							
D. Almacenamiento de químicos por separado							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** \_\_\_\_\_



#### IV. Higiene personal

	L	M	M	J	V	S	D
A. Control de lavado de manos apropiado y frecuente de manos por parte de los empleados							
B. Lavabos accesibles, agua corriente caliente y fría, jabón y toallas descartables							
C. Se prohíbe fumar, excepto en áreas aprobadas							
D. Bebidas y alimentos para empleados por debajo y lejos de los alimentos y las superficies de contacto con los alimentos (todas las bebidas tienen tapas y pajillas)							
E. Ropa limpia y cabello atado de forma apropiada							
F. Restricción correspondiente de empleados con infecciones, enfermedades, mala higiene							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** \_\_\_\_\_

#### V. Equipos y utensilios

	L	M	M	J	V	S	D
A. En funcionamiento							
B. Limpio y desinfectado							
C. Prácticas de lavado y desinfectado de los utensilios: 1. Uso apropiado de lavabos con tres compartimentos 2. Lavado con agua limpia 3. Temperatura apropiada o concentraciones químicas para la desinfección							
D. Se restringen los paños de limpieza, se utilizan los apropiadas y con soluciones de desinfección adecuadas							
E. Almacenamiento de utensilios							
F. Manejo apropiado de artículos descartables							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** \_\_\_\_\_

#### VI. Establecimiento

	L	M	M	J	V	S	D
A. En funcionamiento: fuera de las áreas mantenidas, paisaje libre de plagas o basura							
B. Instalaciones de baño adecuadas, instaladas de forma apropiada y mantenidas							
C. Cañerías instaladas de forma apropiada (paso de aire adecuado) y mantenidas							
D. Pisos, paredes y cielo rasos: 1. En funcionamiento    2. De fácil limpieza    3. Limpio							
E. Iluminación: adecuada, cubierta de forma apropiada							
F. Control de plagas							
G. Almacenamiento de basura:    1. Contenedores aprobados (dentro y fuera) 2. Desechado con frecuencia    3. Área limpia, sin problemas							

Para cualquier ítem enumerado anteriormente de forma poco satisfactoria, describa la **medida de corrección:** \_\_\_\_\_

Inspeccionado por: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Para fechas: \_\_\_\_\_

