



LISTA DE VERIFICACIÓN PARA AUTOINSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

El objetivo de la seguridad alimentaria es promover la salud y prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos mediante la educación, la capacitación y los reglamentos. Esta lista de verificación indica las zonas que se evalúan durante una inspección de rutina. Utilícela como guía para mejorar la higiene de su instalación y cumplir los requisitos establecidos en el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	SÍ	NO	N/A
Los moluscos crudos o congelados crudos (por ejemplo, almejas, mejillones, vieiras, ostras) están debidamente etiquetados y las etiquetas se mantienen en su sitio durante al menos 90 días.			
La temperatura de los moluscos vivos es igual o inferior a 45 °F.			
Los alimentos proceden únicamente de fuentes autorizadas.			
Los alimentos potencialmente peligrosos se entregan a una temperatura de 41°F.			
Los alimentos congelados se entregan en estado congelado sin señales de descongelación o recongelación.			
Los alimentos que se entregan a una temperatura inadecuada o en condiciones inaceptables se rechazan.			
Los alimentos, en especial los alimentos refrigerados y congelados, se colocan de inmediato en los lugares de almacenaje adecuados.			
ALMACENAJE DE ALIMENTOS	SÍ	NO	N/A
Los alimentos se protegen de contaminación, suciedad, plagas, insectos, sustancias químicas, etc.			
Los alimentos preenvasados y a granel están debidamente etiquetados.			
Los alimentos se almacenan a una altura mínima de 6 pulgadas del piso en lugares autorizados dentro del establecimiento.			
Los productos devueltos y dañados se almacenan separados de los demás artículos.			
La carne y el pescado crudos que están dentro de refrigeradores y congeladores se almacenan en la parte inferior y alejados de alimentos listos para el consumo (por ejemplo, ensaladas, frutas y verduras, bebidas).			
Los alimentos se mantienen cubiertos mientras están almacenados.			
Los alimentos que se contaminan o adulteran se desechan.			
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SÍ	NO	N/A
Los alimentos congelados se descongelan mediante uno de los siguientes métodos: <ul style="list-style-type: none"> • Bajo agua corriente fría • En el refrigerador • En el microondas • Como parte del proceso de cocción 			

Los alimentos calientes potencialmente peligrosos se enfrían lo más rápido posible mediante uno o más de los siguientes métodos antes de colocarlos en un refrigerador o congelador: <ul style="list-style-type: none"> • Agitándolos en un baño de hielo; • Con un aparato agitador de enfriamiento rápido; • En un abatidor de temperatura; • Añadiendo hielo; • En cacerolas poco profundas conductoras de calor sobre hielo, o separando los alimentos en porciones más pequeñas o finas. 			
Los fregaderos destinados a la preparación de alimentos se utilizan únicamente para las actividades de preparación y no para lavado de manos, actividades de limpieza u otros usos.			
No se añaden sulfitos a los alimentos potencialmente peligrosos.			
Los alimentos potencialmente peligrosos se cocinan completamente a una temperatura interna mínima de: <ul style="list-style-type: none"> • 165 °F para aves de corral, aves de corral trituradas, aves de caza, carne rellena, pasta rellena y alimentos recalentados. • 157 °F para carne molida, otros tipos de carne triturada y alimentos que contienen carne triturada (O 155 °F durante un mínimo de 15 segundos). • 155 °F para carne de cerdo. • 145 °F para huevos, alimentos que contienen huevo crudo y otros alimentos cocinados potencialmente peligrosos. 			
SERVICIO DE ALIMENTOS	SÍ	NO	N/A
Los alimentos preenvasados están debidamente etiquetados con la denominación común, la lista de ingredientes, el peso neto, el nombre y la dirección del fabricante, etc.			
Los alimentos que el cliente no consume y devuelve se desechan y no se reutilizan ni se reservan.			
A los alimentos y utensilios de los bufetes de autoservicio, barras de ensaladas, mostradores de bocadillos, dispensadores de alimentos a granel y unidades de autoservicio se les protege adecuadamente de la contaminación causada por los clientes (por ejemplo, estornudos, tos y manipulación).			
Las pinzas, los cucharones, las cucharas, etc. se utilizan para el servicio de alimentos y no entran en contacto directo con las manos.			
CONTROL DE TEMPERATURA/TERMÓMETROS	SÍ	NO	N/A
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a una temperatura igual o inferior a 41 °F, o igual o superior a 135 °F.			
Al enfriar o calentar alimentos potencialmente peligrosos, el tiempo que permanecen en la ZONA PELIGROSA (entre 41 °F y 135 °F) se mantiene al mínimo.			
Se colocan termómetros de fácil lectura (con una precisión de ± 2 °F) en la parte más caliente de cada unidad de refrigeración y congelación.			
Están disponibles termómetros de sonda metálica en las instalaciones si se sirven alimentos potencialmente peligrosos.			

Los termómetros se desinfectan antes y después de su uso, y se calibran periódicamente. (Los empleados deberían poder demostrar que saben calibrar un termómetro de sonda).			
LAVADO/ALMACENAJE DE UTENSILIOS	SÍ	NO	N/A
Los utensilios se protegen de contaminación, suciedad, plagas, insectos, sustancias químicas, etc.			
Los utensilios de varios usos para los clientes (por ejemplo, platos, vasos, cubiertos) se desinfectan con máquinas lavavajillas mecánicas según las especificaciones del fabricante o, si se lavan de forma manual, se desinfectan con uno de los siguientes métodos: <ul style="list-style-type: none"> • 100 ppm de cloro durante 30 segundos • 25 ppm de yodo durante 60 segundos • 200 ppm de amonio cuaternario durante 60 segundos • en agua a 180 °F durante 30 segundos 			
Están disponibles tiras de prueba o termómetros para medir el método de desinfección de los utensilios.			

Están disponibles fregaderos de tres compartimentos equipados con escurridores integrales duales para el lavado de utensilios (excepto cuando se aplica una exención para el uso de 2 compartimentos).			
Los compartimentos son lo suficientemente grandes para colocar los utensilios más grandes en uso.			
Los utensilios se mantienen limpios y en buen estado.			
Los utensilios de cocina y para servir alimentos se lavan y desinfectan de forma habitual.			
Los utensilios son de calidad comercial y cumplen las normas aplicables de la (National Sanitation Foundation, NSF) según el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (California Retail Food Code, CAL CODE).			
Todas las máquinas lavavajillas mecánicas están provistas de escurridores integrales duales.			
Los niveles adecuados de desinfectantes y productos químicos, así como la temperatura se mantienen en todo momento durante el funcionamiento de las máquinas lavavajillas.			
Los utensilios de un solo uso para los clientes se utilizan una única vez y se desechan de forma higiénica.			
Los utensilios de servicio (por ejemplo, palas, cucharas, cucharones, etc.) para alimentos potencialmente peligrosos, se mantienen a una temperatura igual o inferior a 41 °F, o superior a 135 °F, mientras están en uso, o en un contenedor de inmersión provisto continuamente de agua limpia.			

BAÑOS	SÍ	NO	N/A
Se dispone de baños para empleados.			
Se dispone de baños para clientes, en caso de ser necesario.			
Se dispone de puertas herméticas de cierre automático.			
No se almacenan alimentos, utensilios, equipos, suministros, etc. en los baños.			
Se proporciona papel higiénico, toallas de higiene de un solo uso (o secadores de aire) y productos de limpieza para manos suministrados por dispensadores autorizados.			

Se proporciona agua caliente y fría, a presión, suministrada por una llave mezcladora (o llave de dos manijas) en los lavamanos.			
Se dispone de ventilación.			
ESPACIOS PARA EL LAVADO DE MANOS	SÍ	NO	N/A
Se encuentran dentro de los baños y las cocinas o junto a ellos.			
Disponen de toallas desechables (o secadores de aire) y productos de limpieza para manos suministrados por dispensadores autorizados.			
Se proporciona agua caliente y fría, a presión, suministrada por una llave mezcladora (o llave de dos manijas) en los lavamanos.			
Se puede acceder fácilmente a ellos en todo momento.			
Los espacios que se destinan exclusivamente al lavado de manos en las zonas de preparación de alimentos, son suficientes y están bien ubicados. (Se construyeron o se remodelaron a partir del 1.º de enero de 1996).			
SUSTANCIAS QUÍMICAS/PESTICIDAS	SÍ	NO	N/A
Están debidamente etiquetadas.			
Se almacenan lejos de alimentos y utensilios. Se almacenan en entornos separados en caso de que se guarden en la zona de preparación de alimentos.			
Los pesticidas se autorizan para su uso específico dentro del establecimiento de alimentos.			
Las sustancias químicas, los pesticidas y los materiales peligrosos se utilizan correctamente. La información de las fichas de datos de seguridad de materiales (Material Safety Data Sheet, MSDS) está disponible para los empleados.			

INSTALACIONES DE LIMPIEZA	SÍ	NO	N/A
Se destinan zonas para el almacenaje de materiales y equipo de limpieza, que están separadas de las zonas de preparación y almacenaje de alimentos, y de limpieza y almacenaje de utensilios.			
El fregadero o lavabo para limpieza dispone de agua caliente y fría.			
El fregadero cuenta con un dispositivo de prevención de reflujos.			
El equipo de limpieza (por ejemplo, los trapeadores, las cubetas, las escobas, etc.) se mantiene alejado de los alimentos y utensilios.			
ILUMINACIÓN	SÍ	NO	N/A
La intensidad mínima en las zonas de preparación de alimentos y limpieza de utensilios es de 20 velas (foot-candles, ftc).			
La intensidad mínima en otros lugares es de 10 ftc, pero hay una intensidad de al menos 20 ftc durante las operaciones de limpieza.			
Se dispone de cubiertas de lámparas a prueba de explosiones en las zonas de preparación y almacenaje de alimentos (excepto en zonas donde los alimentos se encuentran en envases originales sin abrir) y de limpieza de utensilios.			
PLAGAS/INSECTOS	SÍ	NO	N/A
El establecimiento se encuentra libre de roedores e insectos.			
Se eliminan sus refugios y accesos. Se limpian excrementos e insectos muertos.			

El establecimiento se mantiene totalmente cerrado. Las entradas están protegidas por puertas herméticas de cierre automático o cortinas de aire. Las ventanas que se abren están protegidas por mosquiteros.			
El control de plagas lo realiza un operador de control de plagas autorizado .			
DESECHO DE BASURA/RESIDUOS	SÍ	NO	N/A
Las zonas de depósito de basura, incluidas superficies, contenedores y espacios cerrados, deben contar con el mantenimiento adecuado.			
Se dispone de instalaciones para el desecho y el almacenaje de basura.			
Los contenedores son a prueba de fugas y de roedores y tienen tapas herméticas.			
La basura se coloca en bolsas de plástico bien cerradas antes de depositarla en los contenedores.			
La basura se retira frecuentemente.			
SUMINISTRO DE AGUA	SÍ	NO	N/A
El suministro de agua proviene de fuentes autorizadas.			
El agua caliente y fría se suministra en las cantidades adecuadas.			
HÁBITOS DE LOS EMPLEADOS	SÍ	NO	N/A
Los empleados se lavan las manos antes de comenzar a trabajar, entre la manipulación de alimentos crudos y alimentos listos para consumir, después de toser o estornudar, después de tocar equipos o utensilios sucios, después de ir al baño y después de realizar cualquier otra actividad que contamine las manos.			
Los empleados usan prendas o uniformes limpios.			
Los empleados no consumen productos de tabaco en los lugares donde se preparan, sirven o almacenan los alimentos o donde se lavan o almacenan los utensilios.			
Los empleados no acuden a trabajar si están enfermos.			
Los empleados reciben capacitación en prácticas seguras de manipulación de alimentos.			
Los empleados realizan una comprobación de rutina de la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos durante su almacenaje, preparación y servicio, y verifican los niveles de sustancias químicas y la temperatura y la presión del agua para la limpieza de los utensilios.			
VESTIDORES/CASILLEROS PARA EMPLEADOS	SÍ	NO	N/A
Se destinan zonas para que los empleados se cambien de ropa, que están separadas de los baños, de las zonas de almacenaje y preparación de alimentos, y de limpieza y almacenaje de utensilios.			
PLOMERÍA	SÍ	NO	N/A
Todas las aguas residuales se eliminan mediante un sistema de alcantarillado o séptico autorizado.			
Todos los equipos que vierten residuos (por ejemplo, fregaderos de preparación de alimentos, fregaderos de limpieza de utensilios, mesas de vapor, barras de ensaladas, quemadores chinos, máquinas de hielo, hieleras, máquinas de bebidas, calderas con camisa de vapor, vitrinas, unidades de refrigeración o congelación, etc.) cuentan con un desagüe indirecto de residuos a través de un fregadero de piso o un embudo de desagüe.			

Se dispone de contenedores indirectos de residuos de fácil acceso para la limpieza e inspección, y no están ubicados dentro de gabinetes.			
No hay desagües de piso en las zonas de almacenaje de alimentos.			
Las tuberías se mantienen limpias, totalmente operativas y en buen estado.			
La limpieza periódica de separadores de grasa y fosas sépticas la realizan plomeros autorizados .			
EQUIPO	SÍ	NO	N/A
El equipo está limpio y en buen estado.			
El equipo puede limpiarse fácilmente y cumple las normas aplicables de la NSF y del Código de California para la Venta Minorista de Alimentos.			
El equipo que no se utiliza se retira de las instalaciones.			
Se dispone de equipo de ventilación o extracción autorizado colocado sobre el equipo de cocina y las máquinas lavavajillas de alta temperatura.			
PAREDES, PISOS, TECHOS	SÍ	NO	N/A
Los pisos son lisos, resistentes, no absorbentes y fáciles de limpiar en las zonas donde: <ul style="list-style-type: none"> • se preparan, envasan o almacenan alimentos; • se lavan o almacenan utensilios; • se almacena la basura; • se ubican instalaciones de limpieza; • se encuentran baños y espacios para el lavado de manos; • se encuentran vestidores y casilleros para empleados. 			
El material de los pisos se extiende hasta las paredes y los rodapiés al menos 4 pulgadas con un radio mínimo de 3/8 de pulgada en las uniones de paredes y pisos y paredes y rodapiés en todas las zonas mencionadas anteriormente, excepto en las que estén exentas (por ejemplo, las zonas donde los alimentos se almacenan en envases originales sin abrir).			
Las paredes y los techos lisos deben ser resistentes, no absorbentes y fáciles de limpiar en todas las zonas, excepto en las que estén exentas (por ejemplo, zonas de comedores, zonas cerradas de almacenaje de alimentos y ciertas partes de las zonas de bar).			
Los acabados de las paredes y los techos son de color claro en las zonas de preparación de alimentos, limpieza de utensilios y en el interior de las unidades de refrigeración de acceso directo.			
SEÑALIZACIÓN	SÍ	NO	N/A
El letrero oficial de comida debe colocarse en un lugar claramente visible en la entrada del establecimiento.			
El permiso de salud válido está colocado en un lugar visible.			
Hay letreros de <i>No Smoking</i> (Se prohíbe fumar) colocados en las zonas de preparación y almacenaje de alimentos, y de limpieza y almacenaje de utensilios.			
Hay letreros de lavarse las manos colocados en los baños.			
Hay un cartel de <i>Choking First Aid</i> (Primeros auxilios en caso de asfixia) colocado en un lugar de fácil acceso para los empleados si los alimentos pueden consumirse en el establecimiento.			

INFORMACIÓN ADICIONAL	SÍ	NO	N/A
El Departamento de Salud debe autorizar cualquier construcción, remodelación, modificación e instalación de equipo nuevo antes de comenzar el trabajo.			
Se cumplen los códigos de construcción y contra incendios aplicables.			
Están disponibles los certificados de administrador o de persona que manipula alimentos en el establecimiento.			
Está disponible el permiso de consumo de tabaco, si corresponde.			
Todas las zonas de comedores al aire libre tienen el mantenimiento adecuado y están libres de desperdicios.			
COMENTARIOS/OBSERVACIONES:			