Eau Claire City-County
Health Department

720 Second Ave, Eau Claire, WI 54703
www.echealthdepartment.org
P: 715-839-4718
F: 715-839-1674

Autoinspección Diaria de la Seguridad Alimentaria

Fecha: _____ Hora: _____ Initiales _____

El Personal	Respuesta	Medidas Correctivas
Los empleados con enfermedades, cortes e infecciones están limitados a manipular alimentos y utensilios	S N	
Los empleados usan áreas designadas para comida, utilización del tabaco y almacenaje de bebidas	S N	
Los manipuladores de alimentos se lavan las manos cuando es necesario (cuando se cambian de tarea; después de manipular carnes crudas/basura; después de volver a la cocina; antes de ponerse guantes de un solo uso)	S N	
Todos los fregaderos de mano están accesibles y abastecidos con jabón y toallas de papel	S N	
Los manipuladores de la comida usan guantes de un solo uso o usan utensilios durante la manipulación de los alimentos listos-para-comer (sin contacto con la mano sin guante)	S N	
Ropa de empleado está limpio y los empleados no usan toallas de tela para limpiar las manos o utensilios	S N	
La Temperatura de los Alimentos/Equipo		
Termómetros precisos son visibles en las unidades de alimentos calientes y fríos	S N	
El equipo de asimiento frío mantiene temperaturas de 41 °F (5°C) o menos	S N	
Las carnes/pollos/pescados/huevos crudos se almacenan debajo de otros alimentos	S N	
Los termómetros están calibrados	El grado:	
Los empleados usan termómetros de sonda de la comida como necesario	S N	
La temperatura del alimento y/o los registros de enfriamiento se utilizan y mantienen corriente	S N	
Las temperaturas finales de cocción están verificadas por el personal	S N	
Los alimentos fríos potencialmente peligrosos se mantienen a 41 °F (5°C) o menos	S N	
Los alimentos calientes potencialmente peligrosos se mantienen a 135 °F (57°C) o arriba	S N	
Los alimentos potencialmente peligrosos se recalientan rápidamente a 165 °F (74°C) dentro de 2 horas	S N	
Los alimentos potencialmente peligrosos se refrigeran mediante métodos de enfriamiento rápido aprobados	S N	
Los alimentos potencialmente peligrosos se descongelan correctamente	S N	
Saneamiento / Otro		
El sistema del fregadero warewash de 3 secciones es: Raspar → Lavar → Enjuague → Desinfectar → Secar al Aire →	S N	
La concentración del desinfectante para la toalla para limpiar está dentro de gama correcta	Conc:	
La temperatura o la concentración del desinfectante de la maquina warewash o del fregadero warewash de 3 secciones	Temp: Conc:	
La máquina warewash y los fregaderos de la preparación de alimento se limpian y se esterilizan antes y después de uso	S N	
Las tablas de cortar y otros equipos en uso se lavan, enjuagan y higienizan cada 4 horas y cuando las tareas cambian	S N	
Los químicos tóxicos se etiquetan y se almacenan por separado de los alimentos y los utensilios	S N	
NO hay evidencia de plagas (por ejemplo, ratones/cucarachas/moscas)	S N	
La fontanería está en la buena orden de funcionamiento (agua caliente y fría bajo presión, protección del reflujo)	S N	
Los baños están abastecidos con papel higiénico, jabón, toallas de papel	S N	