



Lista de control para la inspección particular del centro de alimentos

Promover seguridad para que prosperen las comunidades

Los puntos que se detallan a continuación representan las principales áreas que se evalúan durante una inspección de rutina a un centro de alimentos. Esta lista de control se diseñó para ayudarlo a usted, el operador del centro, a evaluar el estado en que se encuentra su centro entre las inspecciones que realiza este departamento. Le sugerimos que repase esta lista y marque los puntos que piense que están en regla. Es necesario que corrija aquellos que no marque, ya que pueden considerarse como un “incumplimiento”. Esperamos que esta lista de control le sirva para mantener su centro de conformidad con los más altos estándares. Si tiene dudas, comuníquese con nuestra oficina principal al (858) 505-6900.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- 1. Los alimentos se obtienen de una fuente habilitada (autorizada por el condado, el estado o el gobierno nacional).
- 2. Los alimentos se inspeccionan para determinar que no tengan contaminantes ni desperdicios y que no hayan sido adulterados.
- 3. Los alimentos fuera de su envase que ya fueron servidos o devueltos son desechados.
- 4. Todos los alimentos se almacenan a una distancia mínima de 6" del suelo.
- 5. Los baños no se utilizan como área de almacenamiento de alimentos, equipamiento o provisiones.
- 6. Se brinda la protección adecuada a todos los productos de papel.
- 7. Se protege a los alimentos de la suciedad, la manipulación innecesaria, las roturas del envase, y otras formas de contaminación.
- 8. Todos los contenedores donde se guardan los alimentos tienen tapas adecuadas y están etiquetados de forma correcta.
- 9. Los alimentos se expenden en el área de autoservicio y de la forma que corresponde.
- 10. Está prohibido utilizar sulfitos en los alimentos perecederos.
- 11. Los productos alimenticios están etiquetados y almacenados en contenedores sin de sustancias tóxicas.
- 12. Los alimentos crudos no se encuentran en el mismo lugar que los alimentos cocinados.
- 13. Las etiquetas de mariscos se conservan por 90 días; hay carteles recordatorios de advertencia.

CONTROL DE LA TEMPERATURA

- 1. Los alimentos que pueden representar un riesgo se conservan por debajo de los 41 °F o por encima de los 135 °F.
- 2. El refrigerador tiene incorporado un termómetro (con el cuadrante afuera) que marca +/- 2 °F o dentro de cada unidad se encuentra un termómetro como el mencionado en el sector más cálido y visible.
- 3. Siempre se encuentran al alcance un termómetro con sonda de metal o un termopar en condiciones y se utilizan para medir la temperatura de los alimentos.
- 4. Los productos alimenticios se descongelan mediante solo uno de los siguientes métodos: a) en unidades de refrigeración; b) en una corriente de agua fría potable con una velocidad de flujo suficiente para eliminar las partículas sueltas de alimento; c) en un horno microondas; d) como parte del proceso de cocción.
- 5. Los alimentos congelados se conservan congelados.
- 6. Los alimentos descongelados solo vuelven a congelarse una vez cocinados.
- 7. Se utilizan procedimientos de enfriado y calentamiento rápidos en todos los alimentos perecederos.

PERSONAL

- 1. Todos los empleados que manipulan utensilios o alimentos fuera de su envase poseen el Certificado de manipulación de alimentos, recibieron la capacitación correspondiente, y es posible acceder a los registros que así lo demuestran.
- 2. Los empleados se lavan las manos con agua tibia y jabón durante, al menos, 20 segundos en cualquiera de las siguientes situaciones: a) antes de comenzar a trabajar; b) inmediatamente después de utilizar los baños; c) entre tareas; d) cuando sea necesario para evitar la contaminación de los alimentos.
- 3. Los empleados que manipulan alimentos y utensilios no presentan heridas abiertas y no cursan una enfermedad.
- 4. Los empleados visten uniformes limpios.
- 5. Para manipular los productos alimenticios se utilizan pinzas u otros implementos.
- 6. Los empleados tienen el cabello atado y cubierto de forma adecuada.
- 7. Los empleados no fuman ni utilizan tabaco dentro de las instalaciones del centro.
- 8. La ropa y las pertenencias personales se guardan aparte y de forma apropiada.

AGUA Y AGUAS RESIDUALES

- 1. Todos los fregaderos y lavabos son funcionales y tienen agua caliente y fría a presión.

- 2. Todos los fregaderos y lavabos desagotan como corresponde. Los desagües y drenajes del piso están limpios y en buenas condiciones.
- 3. Las cañerías están en buen estado, no pierden.
- 4. El dispositivo de control de conexión cruzada está en buen estado e instalado de forma correcta (es el antiguo interruptor de vacío y dispositivo de protección contra reflujo).
- 5. Los interceptores de grasa se limpian con frecuencia.

EQUIPAMIENTO

- 1. Todo el equipamiento (p. ej. cocinas, parrillas, refrigeradores, mesadas, fregaderos, etc.) está limpio y bien mantenido; las superficies de contacto con los alimentos se lavan y desinfectan de manera apropiada.
- 2. El equipamiento dañado fue reparado o reemplazado (ya no se encuentra en las instalaciones del centro).
- 3. Solo se instala el equipamiento autorizado; se garantiza que la instalación se realice en una ubicación habilitada y de la forma que corresponde.

UTENSILIOS

- 1. Los utensilios que se utilizan en múltiples servicios se lavan mediante uno de los siguientes métodos: a) a mano, en un fregadero autorizado de tres compartimientos (lavado, enjuague, desinfección); b) en un lavavajillas, con desinfectantes químicos y de conformidad con los estándares NSF; c) en un lavavajillas, con desinfección a altas temperaturas y de conformidad con los estándares NSF.
- 2. Los materiales de prueba (antiguas tiras de prueba) están disponibles y se utilizan para evaluar los métodos de desinfección.
- 3. Todos los utensilios se encuentran limpios, desinfectados y en buen estado de mantenimiento.
- 4. Los utensilios dañados o no autorizados fueron reparados o reemplazados.
- 5. Los utensilios están bien protegidos en su lugar de almacenamiento.

PISOS/PAREDES/TECHOS

- 1. Los pisos están limpios, bien mantenidos y en buen estado.
- 2. Las paredes, los techos y las ventanas están limpios, bien mantenidos y en buen estado.

BAÑOS/VESTIDORES/LAVABOS

- 1. Las instalaciones del baño están limpias, bien mantenidas y en buen estado y funcionamiento.
- 2. Las puertas que cierran solas en los baños y vestidores funcionan de forma correcta.
- 3. Los dispositivos que suministran jabón y toallas se encuentran en todos los lavabos, funcionan bien y están abastecidos.
- 4. En los baños, hay suficiente papel higiénico.
- 5. Hay carteles legibles que indican la forma adecuada de lavarse las manos.
- 6. Hay ventilación en cada vestidor y funciona de forma correcta.

ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

- 1. Todas las instalaciones cuentan con iluminación y ventilación adecuadas.
- 2. Los filtros de los tubos de ventilación están limpios y bien mantenidos.
- 3. Los elementos de instalación lumínica cuentan con tapas de seguridad autorizadas.

CONTROL DE PLAGAS

- 1. En las instalaciones, no hay plagas de insectos ni de roedores.
- 2. No se permite la presencia de animales, pájaros o aves vivos en las áreas donde se preparan los alimentos.
- 3. Las puertas externas y las de tela metálica cierran solas, y dicho mecanismo está en correcto funcionamiento.
- 4. Las cortinas de aire funcionan de manera correcta.
- 5. Solo se utilizan los pesticidas autorizados y en la forma apropiada.

RESIDUOS

- 1. Los contenedores de basura cuentan con tapa y son a prueba de filtraciones.
- 2. Las bolsas de basura se cierran antes de llevarlas a los contenedores de residuos.
- 3. Los tachos de basura externos están limpios y en buen estado, y sus tapas están cerradas.
- 4. Las áreas externas y de residuos están limpias y bien mantenidas.

FUNCIONAMIENTO

- 1. Las sustancias peligrosas (productos de limpieza) están etiquetadas correctamente y almacenadas lejos de los productos alimenticios.
- 2. Entre las instalaciones del centro, no hay áreas de vivienda.
- 3. Hay carteles bien distribuidos que señalan maniobras de primeros auxilios (asfixia) y la prohibición de fumar.
- 4. Los uniformes de limpieza y la mantelería sucia están guardados en el lugar adecuado.
- 5. Los productos alimenticios que se devolvieron, están dañados o no etiquetados están almacenados en el lugar adecuado.
- 6. El centro cuenta con un permiso de funcionamiento emitido por el Departamento de Salud y Calidad Ambiental que está visible.
- 7. La libreta de puntaje (si el centro posee una) está a la vista.