



## LISTA DE COMPROBACIÓN DE AUTO-INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE COMIDAS



### Promoting Safe and Thriving Communities

Los avisos detallados a continuación representan las principales áreas evaluadas durante una inspección de rutina a un establecimiento de comidas. Esta lista de verificación está diseñada para asistirle a usted, el operador del establecimiento, a evaluar la condición de su establecimiento entre las inspecciones del Departamento de Salud Ambiental. Le sugerimos repasar toda esta lista y “comprobar” aquellos avisos que usted considera se han cumplido. Los no marcados podrían ser considerados una “infracción” y se deben corregir. Esperamos que esto le sirva de ayuda para mantener su establecimiento conforme a las normas más exigentes. Si tiene más preguntas, llame a nuestra oficina principal al (858) 505-6900 o envíe un correo electrónico a [fhduyeh@sdcounty.ca.gov](mailto:fhduyeh@sdcounty.ca.gov)

#### SEGURIDAD DE ALIMENTOS

- 1. Los alimentos están etiquetados adecuadamente y se compran de una fuente aprobada (con licencia del condado, estado o gobierno federal).
- 2. Los alimentos son inspeccionados y determinados libres de contaminación, adulteración y deterioro.
- 3. Se descartan alimentos desempacados que hayan sido servidos o devueltos del área del comedor.
- 4. Todos los alimentos se almacenan a un mínimo de 6" por encima del suelo.
- 5. Los baños no se usan para almacenar comida, equipo o productos.
- 6. Productos crudos se lavan antes de ser cortados, mezclados con otros ingredientes, cocinados o servidos.
- 7. Los alimentos están protegidos de la suciedad, la manipulación innecesaria, goteo de arriba y otras formas de contaminación.
- 8. Todos los envases para el almacenamiento de alimentos están bien tapados y están correctamente etiquetados.
- 9. Los alimentos están distribuidos en el área de autoservicio de una manera adecuada.
- 10. El uso de sulfitos en alimentos frescos y productos agrícolas está prohibido.
- 11. Los productos alimenticios están etiquetados y almacenados en envases no tóxicos.
- 12. Los alimentos crudos están separados de los alimentos cocidos.
- 13. Las etiquetas de mariscos se guardan durante 90 días; de ser necesario, se colocan letreros de aviso para las Ostras Crudas del Golfo. Se prohíbe vender ostras crudas durante los meses del 1 de abril hasta el 31 de octubre de cada año.
- 14. La comida es transportada y recibida de una manera limpia y la comida potencialmente peligrosa es conservada bajo 41°F o más de 135°F.

#### CONTROL DE TEMPERATURA

- 1. Los alimentos potencialmente peligrosos están conservados a menos de 41°F o por encima de 135°F.
- 2. Existe un termómetro preciso hasta + o menos de -2°F, que es parte integral del refrigerador (para marcar por fuera), o está ubicado dentro de cada unidad en su punto más caliente en un lugar fácilmente visible.
- 3. Un termómetro bimetálico preciso o un termómetro electrónico adecuado para medir la temperatura de los alimentos, está disponible y es usado para revisar las temperaturas de la comida.
- 4. Los productos congelados son descongelados sólo mediante uno de los siguientes métodos: a) en unidades de refrigeración, b) bajo agua potable fría que sale a suficiente velocidad para limpiar partículas sueltas de los productos, c) en un horno de microondas, d) como parte del proceso de cocinar.
- 5. Los alimentos congelados se mantienen en estado congelado.
- 6. Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar a menos que se hayan cocinado primero.
- 7. Para todo alimento de alto riesgo se emplean procedimientos rápidos de enfriamiento y recalentamiento.
- 8. Las carnes de res, carnes de ave, los huevos y el pescado crudo se deben cocinar a la temperatura requerida, a menos que se provee una advertencia al consumidor. Los establecimientos con licencia de asistencia médica o las escuelas públicas y privadas no deben ofrecer comidas crudas o parcialmente cocidas de origen animal.

## **SALUD E HIGIENE DEL EMPLEADO**

- 1. La persona encargada está disponible durante las horas de trabajo.
- 2. Un Gerente Certificado en Seguridad de Alimentos está disponible.
- 3. Todos los empleados que preparan alimentos o utensilios desempacados han obtenido sus Certificados/capacitación de Operadores de Comida y todos los archivos están disponibles. Todo empleado tiene un conocimiento adecuado sobre la seguridad de la comida y de sus deberes asignados.
- 4. Los empleados se lavan las manos con jabón y agua caliente por cualquiera de los siguientes motivos: a) antes de empezar a trabajar, b) inmediatamente después de usar el baño, c) entre las labores, d) en cualquier momento que se requiera para evitar la contaminación de los alimentos.
- 5. Los empleados que preparan los alimentos o los utensilios no tienen heridas abiertas y no están enfermos con síntomas de diarrea, vómito, fiebre, tos, estornudo, o nariz mucosa persistente.
- 6. Los empleados están usando prendas de vestir limpias.
- 7. Las tenazas u otros implementos son usados para preparar los productos de comida.
- 8. El cabello de los empleados ha sido adecuadamente recogido.
- 9. Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro del establecimiento.
- 10. La ropa y los artículos personales se guardan en un lugar apropiado.

## **AGUA Y DESAGÜE**

- 1. Todos los lavaderos deben funcionar con agua caliente y fría bajo presión.
- 2. Todos los lavaderos drenan adecuadamente. Los desagües y lavaderos de piso están limpios y funcionando correctamente.
- 3. La plomería está en buena condición de mantenimiento y no gotea.
- 4. Un aparato de control para la conexión cruzada ha sido adecuadamente instalado y está en buena condición. (Igualadores de presión o bloqueadores de reflujo).
- 5. Las trampas e interceptores de grasa se limpian frecuentemente.

## **EQUIPO**

- 1. Todo el equipo (por ejemplo, estufas, parrillas, refrigeradores, mesas, lavaderos, etc.) está limpio y bien mantenido y las superficies en contacto con los alimentos están lavados y desinfectados adecuadamente.
- 2. El equipo que no funciona debe ser reparado, reemplazado o removido del establecimiento.
- 3. Sólo se ha instalado el equipo aprobado en la forma y en el lugar autorizado.

## **UTENSILIOS**

- 1. Los utensilios empleados en múltiples servicios son lavados únicamente por uno de los siguientes medios: a) lavado manual en un lavadero aprobado de tres compartimientos (lavado-enjuagado-desinfectado), b) desinfectante químico (máquina de lavaplatos) conforme a las normas del NSF, c) desinfección a alta temperatura.
- 2. Se dispone y se emplean materiales para probar adecuadamente los métodos de desinfección.
- 3. Todos los utensilios están limpios, desinfectados y bien mantenidos.
- 4. Los utensilios no aprobados o dañados han sido reparados o reemplazados.
- 5. Los utensilios están adecuadamente protegidos mientras están almacenados.
- 6. Los trapos de limpieza, ya sean secos o mojados, se usan adecuadamente.

## **PISOS / PAREDES / TECHOS**

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

## **CUARTO DE BAÑO / VESTIDOR / LAVADEROS PARA LAS MANOS**

- 1. Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y trabajando en buenas condiciones.
- 2. Las puertas de cierre automático en los baños y vestidores están funcionando correctamente.
- 3. Los dispensadores automáticos de jabón y toallas de uso individual, instalados sobre el lavamanos están y funcionando y tienen la cantidad adecuada.
- 4. Los dispensadores automáticos de papel de baño deben estar totalmente almacenados.
- 5. Los letreros legibles señalando el lavado de manos han sido instalados correctamente.
- 6. En cada baño hay ventilación funcionando correctamente.

### **LUZ Y VENTILACIÓN**

- 1. Hay luz y ventilación adecuada en todo el establecimiento.
- 2. Los filtros de ventilación por extracción están limpios y bien mantenidos.
- 3. Las instalaciones de luz cuentan con cubiertas de seguridad aprobados.

### **CONTROL DE PLAGAS**

- 1. El establecimiento está libre de plagas de insectos y roedores.
- 2. No se permiten animales, pájaros o aves de corral vivos en las áreas de preparación de alimentos.
- 3. Las puertas exteriores y mosquiteros son de cierre automático y están funcionando adecuadamente.
- 4. Las cortinas de aire están funcionando correctamente.
- 5. Sólo se usan pesticidas aprobados de la manera adecuada.

### **DESPERDICIOS**

- 1. Los recipientes de basura están protegidos de goteras y tienen tapa.
- 2. Las bolsas de plástico se amarran antes de colocarlas en los recipientes de desperdicio.
- 3. Los contenedores de basura encontrados afuera están limpios y en buenas condiciones, y las tapas están cerradas.
- 4. Los locales exteriores y las áreas de desperdicio están limpios y bien mantenidos.

### **OPERACIÓN**

- 1. Las sustancias peligrosas (material de limpieza) están correctamente etiquetados y almacenados lejos de los productos de comida.
- 2. No existen viviendas dentro del establecimiento.
- 3. Se han instalado correctamente los letreros de “no fumar” y de primeros auxilios (asfixia).
- 4. El equipo de limpieza y la mantelería están almacenados adecuadamente.
- 5. Los productos alimenticios devueltos, dañados o no etiquetados están almacenados adecuadamente.
- 6. El establecimiento tiene un permiso actual del Departamento de Salud Ambiental para operar, y está colgado en un lugar visible.
- 7. La tarjeta de calificación está instalada en un lugar adecuado.
- 8. Una copia del último reporte de inspección está disponible cuando se solicite por el cliente.