

Lista de Auto-Inspección

Esta lista de verificación fue diseñada para ayudarle a evaluar las condiciones de su operación antes de que sea inspeccionada por el Departamento de Salud Ambiental de Contra Costa (CCEH). Los siguientes elementos representan las **principales áreas** que se evalúan durante una inspección, pero **no son todas**. Consulte al inspector o al CCEH si tiene alguna duda.



CONOCIMIENTOS, SALUD E HIGIENE

- El operador tiene un certificado válido de responsable de seguridad de los alimentos.
- Las personas que preparan los alimentos tienen una tarjeta válida de manejo de alimentos.
- Restricción o exclusión de personas enfermas.
- Las personas encargadas de preparar y manipular los alimentos utilizan ropa exterior limpia y su cabello está bien sujeto (con una red o cofia).
- Los animales no ingresan a la cocina ni a las áreas del comedor durante la preparación y el servicio de alimentos.
- El lavabo/fregadero para lavarse las manos funciona adecuadamente y tiene agua caliente (100°F como mínimo), jabón con bomba y toallas de papel desechables.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos provienen de un proveedor aprobado (negocios certificados y/o con permiso de operación).
- Los alimentos se almacenan a una altura mínima de 6" sobre el nivel del suelo.
- Los alimentos a granel se conservan en contenedores etiquetados de grado alimenticio, mismos que tienen tapas.
- Los alimentos están protegidos de la contaminación.
- Los productos químicos están etiquetados y se almacenan lejos de los alimentos, equipos y utensilios.

CONTROL DE TEMPERATURAS

- Hay un termómetro de sonda calibrado (0-220°F) para medir la temperatura de los alimentos.
- Las unidades de refrigeración conservan los alimentos a una temperatura de 41°F o menor.
- Las unidades de conservación en caliente mantienen los alimentos a una temperatura de 135°F o mayor.
- Los alimentos potencialmente peligrosos se conservan dentro de la zona segura (a 41°F o menos/a 135°F o más).



Lista de Auto-Inspección

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Los equipos y utensilios están fabricados de materiales lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar.
- Los equipos y utensilios están limpios, sanitizados y en buen estado de mantenimiento.
- Los equipos y utensilios están protegidos de la contaminación durante su almacenamiento.
- Hay sanitizante aprobado para el servicio de alimentos.
- Los paños de limpieza multiusos se guardan en solución sanitizante cuando no se utilizan.

AGUA, DRENAJE, Y BASURA

- Los lavabos/fregaderos funcionan adecuadamente con agua corriente caliente y fría a presión.
- Hay agua caliente (120°F como mínimo) disponible en la residencia.
- El sistema de plomería está en buen estado de reparación.
- Las aguas residuales/drenaje se eliminan adecuadamente mediante un sistema de alcantarillado sanitario o un sistema séptico autorizado.
- La basura y los materiales reciclables se depositan en contenedores no absorbentes con tapa, mismos que son herméticos y a prueba de roedores.
- La basura y los materiales reciclables se recogen con una frecuencia que minimiza los olores y las condiciones que atraen a las plagas.

INSTALACIONES

- Los pisos, las paredes y los techos se mantienen limpios y en buen estado.
- Los baños se mantienen limpios, en buen estado y disponen de papel higiénico.
- La residencia no está infestada de plagas.

REGISTROS

- El permiso de salud válido se exhibe en un lugar visible. Los registros de las ventas anuales brutas están disponibles para su revisión.
- El reporte de inspección más reciente está disponible para su revisión.
- Los registros semanales de ventas de comida están disponibles para su revisión.
- El permiso de salud válido se exhibe en un lugar visible.

