

Lista de comprobación de autoinspección

Fecha de hoy: _____

Utilice esta lista de comprobación para asegurarse de que su negocio esté en buenas condiciones antes de dejar la cocina comercial/de almacenamiento y antes de servir los alimentos. Si la usa todos los días, esta lista lo puede ayudar a usted y a sus empleados a crear hábitos seguros a la hora de manejar los alimentos, que en cambio protege a sus clientes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Escriba las iniciales de la persona responsable de cada punto. Marque la casilla al terminar.

Todos los puntos a continuación son obligatorios según el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Alameda (ACEH, Alameda County Department of Environmental Health).

- _____ El vehículo cuenta con el permiso válido para funcionar emitido por el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Alameda.
- _____ El Letrero del Departamento de Salud Ambiental está colocado en el vehículo y visible por el Público.
- _____ El tanque de agua está lleno y el calentador de agua está en funcionamiento.
- _____ Hay disponibilidad de agua corriente y caliente a una temperatura mínima de 120 °F en los fregadero de 3 compartimientos.
- _____ La solución desinfectante aprobada (como cloro) y banditas de prube para controlar la cantidad de cloro en los fregaderos están disponibles para el lavado de utensilios y equipo.
- _____ Hay baldes para desinfectar los paños de limpieza y paños limpios disponibles y a mano.
- _____ El lavamanos cuenta con agua a una temperatura mínima de 100 °F.
- _____ Los fregaderos de 3 compartimientos tanto como el lavamanos no están obstruido con objetos y se encuentran listos para usar.
- _____ No hay alimentos almacenados en el lavamanos ni en los fregaderos de utensilios.
- _____ El lavamanos cuenta con jabón líquido y toallas de papel.
- _____ El vehículo tiene una amplia cantidad de guantes (sin latex), disponibles para uso en el manejo de alimentos de consumo inmediato.
- _____ Todos los alimentos se han adquirido, almacenando y preparado en instalaciones aprobadas. No se almanecen alimentos en casa particular.
- _____ Las válvulas de paso están funcionando y se encuentran cerradas; no se drenan desechos ni Líquidos en el suelo.
- _____ El tanque de combustible del generador (si existe) está lleno de gasolina.
- _____ El generador **funciona** y **se enciende** antes de salir de la comisaria.
- _____ La refrigeración funciona para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a una temperatura de 41 °F o menos (la temperatura del aire por los menos a 38 °F).
- _____ Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a 41 °F o menos para lo frío y a 135 °F y Arriba para lo caliente.
- _____ No hay bichos/insectos en las instalaciones/comisarias.
- _____ Los empleados con cortadas, heridas o erupciones en las manos suspenden su trabajo o trabajan con guantes. La persona encargada (PIC, Person in Charge) ha informado al ACEH si algún empleado que tiene contacto con los alimentos tiene una enfermedad que haya que reportar como Salmonella, Hepatitis A, Escherichia coli, Shigella, Norovirus o Entamoeba histolytica o si tiene conocimiento de que dos o más empleados presentan síntomas de una enfermedad gastrointestinal grave.

(OVER ⇨)

- _____ Si el vehículo opera en el lugar por más de una hora, se encuentra disponible en un distancia de 200 pies un baño aprobado con papel higiénico e lavamanos con agua tibia (mín. 100 °F), jabón y toallas de papel desechables en el dispensador.
- _____ Presente pruebas del uso autorizado de la cocina de almacenamiento (el contrato actual de la cocina de almacenamiento se encuentra en los archivos de ACEH).
- _____ El certificado original de seguridad de los alimentos del empleado a cargo del manejo seguro de los alimentos y del entrenamiento relacionado se encuentra en el vehículo.
- _____ Los alimentos se deben almacenar en contenedores aprobados por la NSF (National Science Foundation, Fundación Nacional para la Ciencia), como aquellos que se usan en los hoteles o contenedores plásticos de servicios de comida con tapa hermética (**NO** en bolsas plásticas de almacén).

Agregue otro punto que sea específico para su operación de alimentos y que se relacione con el manejo seguro de alimentos.

- _____
- _____

7 Common Closure Violations

CLOSED
 DUE TO THE TEMPORARY SUSPENSION OF HEALTH PERMIT
 THIS FOOD FACILITY IS CLOSED

1 No Independent Power Source
 No Generator or Not Plugged in

2 No or Faulty Mechanical Refrigeration

3 No Hot or Cold Potable Water

4 No Hand-Washing

5 Improper Food Holding Temperatures

6 Improper Cooking Temperatures

7 Evidence of Vermin
 Dead or Alive

Avoid the Road to Closure!

Alameda County Department of Environmental Health | 1131 Harbor Bay Parkway, Alameda CA 94502 | (510)567-6700 | www.acgov.org/aceh