

## Lista De Verificación Temporal De Evaluación De Alimentos

Nombre del puesto: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Comidas aprobadas de fuente e identificada

**NOTE: Hamburguesas deben ser obtenidas de un mercado aprobado o fuente en pre porciones separadas por papel limpio, listas para cocinar (a lo menos 160°F).**

\_\_\_\_\_ Guantes desechables y aprobados para el uso de mantenimiento de alimentos

\_\_\_\_\_ Equipo y lugar limpio

\_\_\_\_\_ Alimentos protegido de contaminación; Otras barreras efectivas para proteger el alimento

\_\_\_\_\_ Utensilios y equipo protegido de contaminación

\_\_\_\_\_ Medios efectivos para el control de moscas (telas /ventiladores) limitar pelusa, tierra, lodo e insectos.

\_\_\_\_\_ Agua potable con presión y corriente. Agua aprobada para tomar.

\_\_\_\_\_ Facilidad para lavarse las manos tiene que ser de 2 galones mínimo con recipiente de agua tibia.

\_\_\_\_\_ Tres bacines para lavar, enjuagar y sanitzer. Tabla de escurrir, mesa o espacio es requerido.

\_\_\_\_\_ Se requiere una copia de póliza de Salud del Empleado

\_\_\_\_\_ Refrigeración de 41 F o menos, hieleras con portes de drenaje

\_\_\_\_\_ Sanitizador apropiadamente mezclado (50 pm) en una botella con etiqueta. Deber tener tiritas de sanitizador.

\_\_\_\_\_ Un lava manos de preparación de comida deber ser proveído para enjuagar el producto.

\_\_\_\_\_ Un termómetro de metal (0 F – 220 F)

\_\_\_\_\_ Aprobación de eliminación de agua residual (que esté conectado a agua corriente deteniendo un tanque u otros métodos requerido y aprobado)

\_\_\_\_\_ Capacidad para calentar agua

\_\_\_\_\_ Un lava manos con tabla de escurrir o espacio de tapa

\_\_\_\_\_ Comodidades aprobados para lavarse las manos (jabón-toallas de papel)

\_\_\_\_\_ Un lugar para lavarse manos (jabón, toallitas)

\_\_\_\_\_ Refrigeración: 45° F o meno

\_\_\_\_\_ Un drenaje de aguas residuales si es conectado a agua corriente, un tanque de detener o un método requerido

\_\_\_\_\_ Un área de basura aprobado

\_\_\_\_\_ Los utensilios de servicio (vasos, tenedores) guardados en un lugar propio

\_\_\_\_\_ Una manguera aprobada que sea potable a la conexión

Por favor prepárese para discutir sobre cuando permitir:

Habrán otros lugares disponibles para la preparación de comida (los lugares tienen que ser aprobados).

¿Habrán adecuadamente una facilidad para mantener refrigerado el alimento frío y comido caliente?

¿Cómo y dónde se descongelará la comida?