



LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN DE INTALACIONES ALIMENTARIAS

La lista de verificación de autoinspección se proporciona como guía para que el operador de alimentos la utilice al evaluar el funcionamiento y las prácticas de manipulación de alimentos de sus instalaciones. Se divide en factores de alto riesgo y factores de bajo riesgo, basados en los mismos principios de la seguridad alimentaria que el Informe de Inspección de Establecimientos de Alimentos Minoristas de Indiana.

Nota: Aunque los principios de seguridad utilizados en esta lista de autoinspección son los mismos que se emplean en el informe de inspección regulatoria, el orden de las categorías en este formulario no sigue necesariamente el mismo orden del Informe de Inspección de Establecimientos Minoristas de Alimentos de Indiana.

FACTORES DE ALTO RIESGO	CUMPLE	NO CUMPLE
SALUD, HIGIENE Y PRÁCTICAS DE LOS EMPLEADOS		
1. Se requiere al menos un (1) Gerente Certificado de Protección de Alimentos para las instalaciones que cocinan proteínas crudas de animales (por ejemplo, huevos, pollo, pescado, carne de res, cerdo, cabra). El certificado es válido y debe estar disponible en el local.		
2. Los empleados poseen conocimientos de seguridad alimentaria relacionada con sus funciones asignadas (por ejemplo, cocinar, enfriar, lavar utensilios, etc.).		
3. Los empleados parecen gozar de buena salud. No se han reportado enfermedades ni empleados que trabajen con alimentos que presenten estornudos, tos o secreción nasal persistentes relacionados con secreción de ojos, nariz o la boca.		
4. Los empleados no presentan llagas abiertas ni heridas en las manos ni en los dedos.		
5. Los empleados usan ropa y delantales limpios.		
6. Los empleados deben tener el cabello debidamente cubierto por ejemplo con, redecillas, gorros, etc.		
7. Los trabajadores de alimentos deben portar las uñas cortas, limadas y limpias.		
8. Los empleados no deben comer, beber, masticar chicle, ni fumar en las áreas de lavado y almacenamiento de los utensilios, preparación de alimentos y en las áreas de almacenamiento.		
9. Los empleados de alimentos utilizan un vaso cerrado, almacenado correctamente para evitar la contaminación.		
10. La ropa y las pertenencias personales se guardan lejos de los alimentos.		
11. El personal de alimentos no cuidará ni manipulará animales permitidos en el establecimiento, como animales de servicio o de patrullaje.		
12. Una persona a cargo (PIC, por sus siglas en inglés) estará presente y desempeñará sus funciones durante todo el horario de atención.		
EL LAVADO DE MANOS ADECUADO, LOS SUMINISTROS Y EL USO ADECUADO DE GUANTES		
13. Los empleados se lavan las manos con agua tibia y jabón a (85°F) durante 15 segundos por las siguientes razones: a) antes de comenzar a trabajar, b) inmediatamente después haber usado los baños, c) después de haber manipulado productos de animales crudos o productos sin lavar, d) al tocarse el cabello, la piel o la ropa con la mano. e) siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los alimentos.		
14. Los lavamanos están accesibles para su uso.		
15. Los lavabos son accesibles para su uso.		

16. Hay toallas de un solo uso y jabón en los dispensadores que se encuentran disponibles.		
FACTORES DE ALTO RIESGO	CUMPLE	NO CUMPLE
17. Los guantes son usados por los empleados de alimentos que tienen llagas abiertas, heridas en las manos o los dedos, joyas, dispositivos de soporte ortopédico, uñas artificiales o esmaltes de uñas.		
18. Los guantes de un solo uso se usan solo para una (1) tarea y deben desecharse si se ensucian, se dañan o si la manipulación de alimentos se ve interrumpida.		
CONTROL DE LA TEMPERATURA Y DEL TIEMPO		
<i>TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE Y FRÍO</i>		
19. El alimento frío se debe mantener a una temperatura de 41°F o menor.		
20. El alimento caliente se debe mantener a una temperatura de 135°F o mayor.		
21. La preparación del alimento se lleva a cabo de forma diligente de manera que el producto no permanezca en la zona de riesgo de temperatura entre los 42°F a los 134°F por más de dos (2) horas.		
22. Se requiere de un termómetro de sonda preciso para medir la temperatura de los alimentos.		
<i>EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA (TPHC, por sus siglas en inglés)</i>		
23. Los alimentos están identificados o marcados para indicar que han pasado cuatro (4) horas desde el momento en que el alimento fue retirado del control de temperatura.		
24. Dentro de un límite de tiempo de cuatro (4) horas, el alimento crudo debe cocinarse y servirse, mientras que el alimento listo para el consumo será servido.		
25. Los alimentos en recipientes o paquetes sin marcar o que han sido marcados y exceden un límite de cuatro (4) horas deberán desecharse.		
26. Los procedimientos escritos se mantienen y están disponibles para su revisión por el inspector de salud si lo solicita.		
27. El alimento almacenado en un establecimiento minorista durante más de 24 horas deberá estar marcado visiblemente con la fecha.		
<i>MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN</i>		
28. El alimento se enfría rápidamente en temperaturas de 135°F a 70°F en dos (2) horas y de 70°F a 41°F en cuatro (4) horas.		
29. El alimento se enfría rápidamente utilizando uno de los métodos aprobados (es decir, el uso de un baño de hielo, una paleta de enfriamiento rápido, agregar hielo al alimento, separar el alimento en porciones más pequeñas, usar un congelador de rápido y sartenes de metal poco profundas).		
<i>TEMPERATURAS DE COCCIÓN</i>		
30. Los productos crudos se cocinan a las siguientes temperaturas de cocción interna durante al menos 15 segundos		
o Los huevos crudos con cáscara (para servido inmediato) se cocinan a $\geq 145^{\circ}\text{F}$.		
o El pescado se cocina a $\geq 145^{\circ}\text{F}$.		
o La carne de músculo entero (por ejemplo, carne de res, ternera, cordero, cerdo) se cocina a $\geq 145^{\circ}\text{F}$.		
o La carne molida (por ejemplo, carne molida de res), o cualquier alimento que contenga huevos crudos, salchichas se cocinan a $\geq 155^{\circ}\text{F}$.		
o Las aves de corral, el pescado, la carne, y las aves de corral rellenas se cocinan a $\geq 165^{\circ}\text{F}$.		
<i>RECALENTAMIENTO</i>		
31. El alimento previamente cocinado y que se ha enfriado se puede recalentar rápidamente a 165°F durante al menos 15 segundos antes de servirlo o ponerlo en el equipo de mantenimiento en caliente, como la mesa de vapor.		
32. El recalentamiento ocurre rápidamente, y en ese tiempo el alimento permanece entre los 41°F y 165°F no debe de exceder las dos (2) horas.		
33. Se utiliza el equipo adecuado para recalentar los alimentos (por ejemplo, estufa, microondas, horno, parrilla, etc.).		

DESCONGELAMIENTO

34. Los métodos aprobados de descongelación se utilizan en la instalación de alimentos (es decir, bajo agua corriente por ≤ 2 horas, microondas, como parte del proceso de cocción, dentro del refrigerador).		
35. Los alimentos se descongelan en un fregadero autorizado.		
36. Los alimentos descongelados no se deben volver a congelar.		
37. Los alimentos congelados se deben de mantener en estado congelado, a menos que se estén descongelando.		

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS CONTRA LA CONTAMINACIÓN

38. Los alimentos que se han devuelto, o que se han servido a un cliente, no deben volver a servirse, reutilizarse ni ofrecerse a los clientes para su consumo.		
---	--	--

FACTORES DE ALTO RIESGO

	CUMPLE	NO CUMPLE
39. Se debe reducir el contacto de las manos descubiertas con alimentos expuestos que no se encuentren listos para consumir mediante el uso de utensilios, pinzas, tenedores o guantes.		
40. El alimento se recibe a una temperatura adecuada cuando es entregado.		
41. El alimento parece estar en buenas condiciones, no se encuentran signos de alteración, daño, o de contaminación cuando es entregado (por ejemplo, el alimento enlatado hinchado).		
42. Los alimentos listos para el consumo se almacenan por separado o por encima de los productos animales crudos y los productos que se encuentran sin lavar.		
43. Los alimentos almacenados dentro del refrigerador están cubiertos con materiales aprobados y protegidos de la contaminación aérea.		
44. La preparación del alimento se realiza en una área autorizada y limpia (por ejemplo, no se prepara el alimento en el comedor).		
45. El alimento es preparado y lavado en un fregadero de preparación de alimento u otro fregadero aprobado por el departamento de salud.		
46. Se proporciona un comunicado de advertencia a los clientes si se sirven alimentos crudos o poco cocidos.		
47. Cuando es utilizado un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), los procedimientos por escrito y la documentación se debe mantener y estar disponibles en el establecimiento de alimentos.		
48. Si se ha otorgado una variación, el operador del establecimiento alimentario debe cumplir con todas las restricciones.		
49. El control de tiempo y temperatura para alimentos de seguridad (TCS) que se encuentran en un paquete de oxígeno reducido (ROP) no ha excedido la fecha de "CADUCIDAD".		

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

50. La solución desinfectante aprobada y el kit de tiras de pruebas reactivas adecuado deben estar disponibles y mantenerse en el sitio.		
51. Un fregadero de tres (3) compartimentos o un fregadero de lavado manual se configuran correctamente para lavar los utensilios (1. ^{er} compartimento: de agua tibia a 100°F; 2. ^{do} compartimento: proceso de enjuague; 3. ^{er} compartimento: desinfectante con concentrado que ha sido aprobado).		
52. Todos los utensilios de alimentos tienen un tiempo suficiente de contacto con los desinfectantes (cloro: durante 30 segundos; yodo: durante 1 minuto; compuesto de amonio cuaternario: durante 1 minuto).		
53. Todos los utensilios de alimentos se lavan, se enjuagan y se desinfectan después de cada uso.		
54. Después de la desinfección, el equipo y los utensilios se dejan secar al aire o se deben drenar lo suficiente antes de usarlos y no se debe secar con un paño de cocina.		
55. El lavavajilla mecánico y las máquinas de lavado de vajillas se mantienen en buen estado y cumplen con las especificaciones del fabricante sobre la temperatura del agua y la concentración de desinfectante.		
56. Las superficies de contacto con los alimentos (por ejemplo, las tablas de cortar, las mesas de preparación de alimentos) y el equipo se debe limpiar y desinfectar una vez cada cuatro (4) horas o según sea necesario.		

FUENTE DE ALIMENTO

57. El alimento se adquiere en otros establecimientos de alimentos autorizados y regulados por la agencia.		
58. El alimento no se obtiene de las operaciones de proveedores a domicilio.		
59. Las facturas de alimentos están disponibles en el establecimiento a petición de un inspector de sanidad.		

AGUA Y ALCANTARILLADO

60. Todos los fregaderos, excepto los lavamanos son completamente operables con agua caliente (110°F) y agua fría a presión en cada grifo.		
61. Los lavamanos y fregaderos para lavarse las manos son completamente operables con agua tibia (85°F) y agua fría a baja presión.		
62. Los desagües del suelo y los fregaderos de piso se encuentran en buen estado de funcionamiento.		
63. El separador de grasa o interceptor se mantiene limpia y en buen estado de funcionamiento.		

CONTROL DE PLAGAS Y OTROS ANIMALES

64. El establecimiento se encuentra libre de insectos (por ejemplo, moscas, cucarachas, hormigas) e infestación de roedores.		
65. Los animales vivos, pájaros, aves, etc. no se encuentran en el establecimiento de alimentos, a excepción de los animales de servicio y patrulla.		
66. Todas las puertas exteriores se cierran automáticamente, están en buen estado y son a prueba de roedores.		
67. La cortina de aire funciona correctamente.		

FACTORES DE BAJO RIESGO

CUMPLE NO CUMPLE

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, EXHIBICIÓN Y SERVICIO

68. Los alimentos se almacenan en un lugar aprobado, limpio y seco aprobado y por lo menos a seis (6) pulgadas sobre el suelo en estantes aprobados.		
69. Los alimentos que se retiran de los paquetes originales y no se pueden identificar fácilmente se almacenan en contenedores identificados de trabajo con el nombre común.		
70. Todos los alimentos preenvasados están debidamente etiquetados en inglés.		
71. Los alimentos en las áreas de autoservicio para el cliente (por ejemplo, líneas de buffet, barra de ensaladas y barra de salsa) cuentan con dispensadores aprobados y protectores contra estornudos.		
72. En las áreas de autoservicio se proporcionan utensilios de servicio aprobados para dispensar alimentos.		

EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS Y ROPA DE CAMA

73. Todos los equipos (por ejemplo, estufas, refrigeradoras, estantes, mesas de preparación de alimentos, tabla de cortar, fregaderos, etc.) se encuentran limpios y en buen estado.		
74. Los equipos y utensilios de alimentos que se encuentren dañados o inoperables han sido reparados, reemplazados o retirados.		
75. Todos los equipos alimentarios cuentan con la certificación del Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI, por sus siglas en inglés (Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés), Laboratorios de pruebas eléctricas (ETL, por sus siglas en inglés), Listado de Underwriter Laboratories (UL-Listed, por sus siglas en inglés), y la Asociación Canadiense de Normas (CSA, por sus siglas en inglés)).		
76. El establecimiento cuenta con equipo alimentario suficiente aprobado que tiene la capacidad de garantizar la operación de alimentos y almacenamiento, tales como las unidades de refrigeración y bandejas de enfriamiento.		
77. El fregadero de tres (3) compartimentos o el fregadero de lavado manual es lo suficientemente grande como para acomodar el equipo o utensilio más grande que requiere lavado y desinfección.		
78. Los alimentos, equipos, utensilios, utensilios desechables y los paños son almacenados en un área aprobada.		
79. Los paños utilizados para forrar los recipientes de alimentos para el servicio se debe reemplazar y lavar antes de su reutilización cada vez que el recipiente se vuelva a llenar para un nuevo consumidor.		
80. Los paños de cocina y delantales sucios se mantienen separados de los alimentos, de los utensilios de un solo uso, y de los equipos y utensilios que se encuentran limpios.		
81. Los paños de limpieza utilizados con alimentos crudos de origen animal se mantienen separados de los paños utilizados para otros fines.		

82. Los paños de limpieza reutilizables se mantienen en una solución desinfectante limpia.		
83. Los recipientes de trabajo que contienen solución desinfectante para los paños de limpieza reutilizables se almacenan por separado de los alimentos, los equipos, los utensilios, las telas de cocina o artículos de un solo uso.		
84. Los termómetros están calibrados, se encuentran disponibles y en buen estado.		
VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN		
85. Se proporciona una ventilación e iluminación adecuadas en todo el establecimiento.		
86. La campana, los filtros de grasa y las rejillas de compensación de aire se encuentran limpios y están instalados correctamente y en buen estado.		
87. Todos los equipos de cocina están bajo el tipo correcto de sistema de campana extractora mecánico (excepto el equipo de cocina exento aprobado por el departamento de salud).		
88. Los accesorios de iluminación están en buen estado y son a prueba de roturas o cuentan con protectores de luz y tapas de extremo.		
BAÑO Y VESTIDOR		
89. Los baños de los empleados están disponibles, limpios y en buen estado.		
90. Los baños de los clientes están limpios y en buen estado.		
91. Las puertas de los baños y vestidores tienen un dispositivo de cierre automático y funcionan correctamente.		
92. Los baños femeninos deben proporcionar un recipiente cubierto para toallas sanitarias.		
93. Los dispensadores de papel higiénico están llenos y en buen estado.		
94. Se proporciona ventilación en cada baño y está en buen estado de funcionamiento.		
95. Hay casilleros u otras instalaciones adecuadas disponibles para que los empleados almacenen pertenencias personales u otras posesiones.		
FACTORES DE BAJO RIESGO		CUMPLE
SANEAMIENTO Y MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO		NO CUMPLE
96. Los accesorios de plomería, como los grifos y las tuberías de desagüe, están en buen estado (es decir, no tienen fugas ni están obstruidos).		
97. Se debe mantener un espacio de aire mínimo de una (1) pulgada entre el borde de nivel de inundación del fregadero de piso y el extremo de una tubería de drenaje.		
98. El grifo puede alcanzar todos los compartimentos de un fregadero.		
99. Las sustancias tóxicas se identifican si se retiran del envase o recipiente original.		
100. Las sustancias tóxicas utilizadas que están aprobadas en el establecimiento de alimentos se deben almacenar por separado de los alimentos, superficies de contacto con los alimentos, equipos, utensilios y artículos de un solo uso.		
101. Los pisos se encuentran limpios, bien cuidados y están en buen estado.		
102. Las paredes, los techos y las ventanas están limpias, bien cuidadas y en buen estado.		
103. Se dispone de un área separada para los desperdicios, los materiales reciclables y retornables de los alimentos, los equipos, los utensilios y las telas utilizadas en la cocina (pañños, delantales).		
104. Los suministros de limpieza están disponibles y se almacenan por separado de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos, los equipos y los utensilios.		
105. El área alrededor del establecimiento de alimento y el área de los desechos están limpias y libres de escombros. Las tapas de los contenedores de desechos se mantienen cerradas.		
106. Los letreros legibles para lavarse las manos están colocados correctamente.		

NOTAS:
