

## **LISTA DE CONTROL PARA LA INSPECCIÓN DE SANEAMIENTO**

- Tres compartimientos de fregaderos con (Test Strips) (50 PPM)  
(1 oz Cloro en 2 galones de agua)
- Designado para los trabajadores de servicio de alimentos : Un fregadero para lavarse las manos (Letrero, toallas de papel y jabón anti-bacterial).
- Tener termómetros en todos los refrigeradores y congeladores, visible para todo el personal (Menos de: 41 °F en el refrigerador y 0 °F en el congelador).
- Tener los termómetros para verificar la temperatura del alimento.  
(Comida caliente sobre 135 °F / alimentos fríos 41 °F o menos)
- Limpie los termómetros con alcohol y calibrar en el hielo 32 °F o 212 °F
- Las redecillas en el pelo y no el exceso de joyas colgantes.
- Todo el personal en la cocina con uniformes o ropa limpia y delantales limpios.
- Los zapatos que sean cubiertos con zuela de goma antideslizante.
- Cocinas con Alfombrillas de goma para mayor seguridad.
- Usar Guantes de servicio de alimentos directamente en la manipulación de alimentos
- Todas las toallas y trapos de lavado deben ser colocados en cloro y agua entre usos.  
(1 oz Cloro en 2 galones de agua)
- Todos los restos de comida con etiquetas y fechas. Desechar después de tres días.
- Ollas y sartenes deben ser invertidos si no se guardan en el gabinete.
- Los productos químicos guardados lejos de los alimentos.
- Mantener los botes de basura cubiertos y que esten a prueba de fuego.
- Todos los alimentos, productos químicos y productos de papel se deben guardar seis pulgadas del piso.
- La carne se descongela en el estante inferior del refrigerador.
- Dos tablas de cortar, una para la carne y la otra para frutas y verduras.
- Sólo cuatro maneras de descongelar la carne legalmente.
  1. Refrigerador
  2. Bajo constante chorro de agua fría.
  3. Microonda
  4. Como parte del proceso de cocinar
- Los cubiertos guardados con mangos hacia arriba.
- Sólo el personal de la dieta permitida en la cocina.
- Las Rejillas de ventilación en el refrigerador y el congelador deben estar libre de polvo y herrumbre.
- El Fogon y Sistema del Hood (campana) deben estar libres de grasa.
- Abridores de lata impecable.
- No se deben guardar los cucharones en los barriles de azúcar, arroz, o de harina.
- Una vez que una lata o una bolsa de comida se abre, tiene que ser colocado en una bolsa plástica sellada o transferido a un recipiente tapado.
- Devuelvan las latas abolladas
- Todo el personal debe tener una declaración que estan libre de enfermedades transmisibles en sus archivos anualmente.
- No usar Huevos crudos. Usar huevos Pasteurizados
- Control adecuado de insectos
- Procedimiento para la limpieza y desinfección "Norovirus" (virus estomacal)  
( 1/3 taza Cloro en 1 galon de agua)