

AUTOINSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA



Departamento de Salud del Condado Nassau	Oficina de saneamiento ambiental	
Informe de autoinspección completado por:	Fecha:	Hora:

Nota: Los puntos en negrillas son factores de riesgo de enfermedades transmitidas por la comida o infracciones críticas que se deben corregir inmediatamente

S = SATISFACTORIO
I = DEBE MEJORAR
C = DEBE CORREGIR DE INMEDIATO

PUNTOS	S	I	C	ACCIÓN CORRECTIVA
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE COMIDA				
a) La comida se recibe de fuentes aprobadas				
b) La comida es sana y está en buenas condiciones				
c) La comida se recibe con las temperaturas adecuadas				
d) Las etiquetas de los moluscos se conservan 90 días y están organizadas				
e) La comida está etiquetada y se almacena 6" arriba del piso				
f) Las áreas de almacenamiento de la comida están limpias y organizadas				
g) La comida está almacenada para prevenir las plagas de insectos y roedores				
h) El establecimiento se mantiene para prevenir la entrada de insectos y roedores				
ALMACENAMIENTO FRÍO DE LA COMIDA				
a) Las temperaturas de los refrigeradores son de 38 a 40 °F				Fecha: _____ Temp: _____ °F
b) La comida fría se almacena y exhibe a 45 °F o menos				Fecha: _____ Temp: _____ °F
c) La comida congelada se almacena a 0 °F				
d) La comida en las cámaras de refrigeración está cubierta				
e) La comida TCS fría preparada/abierta que se mantiene por más de 24 horas, tiene una fecha de caducidad de no más de 7 días y se mantiene a <45 °F				
f) Los huevos crudos, mariscos, carne y aves están almacenados por separado o abajo de la comida lista para comer				
g) Los refrigeradores y congeladores se mantienen limpios (todas las superficies interiores)				
PREPARACIÓN DE LA COMIDA				
a) La comida TCS se descongela adecuadamente (en refrigeración, agua fría o como parte de un proceso de cocción continuo)				
b) Las superficies de contacto con la comida están limpias y desinfectadas				_____ desinfectante ppm _____
c) Las frutas y vegetales se lavan antes de la preparación				
d) Se evita la contaminación cruzada durante la preparación de la comida				
e) Se usa equipo separado para la comida cruda TCS				
f) Se lavan las manos y el equipo entre tareas				
g) La comida TCS preparada se enfría entre 140 °F y 70 °F por 2 horas y a 45 °F 4 horas más				Temp: _____ °F/Hora: _____ Temp: _____ °F/Hora: _____
h) No hay contacto de manos sin guantes con la comida lista para comer				
i) La comida sin consumir que se sirvió a los clientes se desecha (excepto comida empacada)				
j) Los procedimientos de envasado con oxígeno reducido son aprobados previamente por NCDH (Departamento de Salud del condado de Nassau) y se siguen los procedimientos				
COCCIÓN Y SERVICIO				
a) Los termómetros están calibrados				
b) Se usan termómetros para verificar las temperaturas de la comida				
c) La comida caliente TCS se conserva a 140 °F o más				
d) La comida fría TCS se conserva a 45 °F o menos				
e) El tiempo, como control de salud pública (TPHC): comida TCS cocinada, servida o desechada después de 4 horas, <u>seguida de monitoreo</u>				
f) Carne de res, filetes, pescado y huevos se cocinan bajo pedido a 145 °F				Comida: _____ Temp: _____ °F
g) Carnes molidas cocinadas a 158 °F				Comida: _____ Temp: _____ °F
h) Cerdo cocinado a 150 °F				Comida: _____ Temp: _____ °F
i) Asados enteros cocinados a 130 °F				Comida: _____ Temp: _____ °F
j) Aves de corral, carnes rellenas/pasta, carne de caza silvestre, comida TCS cocinada en microondas y comida TCS preparada, cocida/recalentada a 165 °F (recalentar usando equipo para cocinar, no el equipo de conservación caliente)				Comida: _____ Temp: _____ °F
k) ASESORÍA AL CONSUMIDOR en el menú o publicados				