

Checklist de autoinspección sanitaria

53 puntos en 7 secciones, aplicado cada semana por una persona distinta

SUCURSAL _____ FECHA _____ AUDITADO POR _____

PUNTAJE (APROBADOS) _____

Responsable y salud del personal

NOTAS

- ☐ El responsable en turno está presente e identificable durante todo el horario de operación
- ☐ El responsable puede decir las temperaturas seguras de cocción, enfriamiento y conservación sin consultar una tabla
- ☐ Política de salud del personal por escrito y disponible; cubre vómito, diarrea, ictericia y dolor de garganta con fiebre
- ☐ Ningún empleado con vómito, diarrea o una enfermedad de declaración obligatoria diagnosticada trabaja con alimentos
- ☐ Cero contacto directo con las manos en alimentos listos para comer; se usan guantes, pinzas, papel encerado o dispensador
- ☐ Certificado de manejo de alimentos vigente para el personal, donde el estado o el municipio lo exija
- ☐ Certificado de gerente de protección de alimentos en el expediente y vigente, donde se requiera

Lavado de manos

NOTAS

- ☐ El lavamanos de la cocina está accesible, sin un carrito, bote de basura o cubeta de hielo bloqueándolo
- ☐ Agua fría y caliente llegan al lavamanos
- ☐ Jabón y toallas desechables, o secador de aire funcionando, surtidos en cada lavamanos
- ☐ Letrero de lavado de manos colocado junto al lavamanos
- ☐ El personal se lava las manos al inicio del turno, después de manejar proteína cruda, basura, celular o dinero, y después de cada descanso
- ☐ El lavamanos se usa solo para lavarse las manos, nunca para preparar alimentos o tirar agua de trapeador

Tiempo y temperatura

NOTAS

- ☐ La cámara fría mantiene 5°C o menos (41°F)

- | | |
|--|--|
| ☐ Los refrigeradores y la barra de la línea mantienen 5°C o menos (41°F) | |
| ☐ El congelador mantiene los alimentos completamente congelados | |
| ☐ Las unidades de mantenimiento en caliente mantienen 57°C o más (135°F) | |
| ☐ El pollo se cocina a una temperatura interna de 74°C (165°F) | |
| ☐ La carne molida se cocina a una temperatura interna de 68°C (155°F) | |
| ☐ Los cortes enteros de carne y el pescado se cocinan a una temperatura interna de 63°C (145°F) | |
| ☐ Los alimentos recalentados para mantenimiento en caliente llegan a 74°C (165°F) en un máximo de 2 horas | |
| ☐ El enfriamiento se hace en dos etapas: de 57°C a 21°C (135°F a 70°F) en 2 horas, y de ahí a 5°C o menos (41°F) en 4 horas más | |
| ☐ Los alimentos listos para comer llevan fecha de elaboración; se desechan a los 7 días, contando el día en que se prepararon, si se guardan a 5°C o menos (41°F) | |
| ☐ Termómetro de punción en la línea y en la oficina, calibrado en la última semana | |

Contaminación cruzada y almacenamiento

NOTAS

- | | |
|---|--|
| ☐ La proteína cruda (carne, pollo, mariscos) se guarda debajo y separada de los alimentos listos para comer en cada refrigerador | |
| ☐ Cuando comparten estante, la proteína cruda se acomoda por temperatura de cocción: cortes enteros arriba, carne molida en medio, pollo abajo | |
| ☐ Todo producto almacenado está etiquetado con contenido y fecha | |
| ☐ Los alimentos están a mínimo 15 cm (6 pulgadas) del piso en almacén seco y cámaras | |
| ☐ Los químicos, limpiadores y plaguicidas se guardan lejos y por debajo de los alimentos, nunca en un anaquel de comida | |
| ☐ Tablas de picar separadas, o un sistema por colores, para proteína cruda y verdura | |
| ☐ La pala del hielo se guarda fuera del contenedor de hielo, nunca enterrada ni tocada con las manos | |
| ☐ Los guantes se cambian entre tareas con proteína cruda y alimentos listos para comer, y después de cualquier interrupción | |

Limpieza y sanitización

NOTAS

- | | |
|---|--|
| ☐ El sanitizante está preparado a la concentración que marca la etiqueta del producto, verificada con tira reactiva antes del servicio | |
|---|--|

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| ☐ | Hay tiras reactivas disponibles, vigentes y son las correctas para el sanitizante que se usa | |
| ☐ | Los trapos de limpieza se guardan en solución sanitizante entre usos, no sobre la barra ni en el delantal | |
| ☐ | La máquina lavaloza llega a su temperatura de sanitización o usa el enjuague químico según su placa de datos | |
| ☐ | El fregadero de tres compartimentos está montado correctamente cuando se usa: lavado, enjuague, sanitizado, cada uno verificado antes del servicio | |
| ☐ | Las superficies en contacto con alimentos se limpian y sanitizan entre tareas con proteína cruda y alimentos listos para comer | |
| ☐ | Los químicos de limpieza están etiquetados en sus envases de trabajo; ningún atomizador sin marcar | |

Instalaciones

NOTAS

- | | | |
|--------------------------|--|--|
| ☐ | Sin plagas vivas, excremento o marcas de roedor en almacén seco, cocina o comedor | |
| ☐ | El servicio de control de plagas está vigente; fecha de la última visita y hallazgos en el expediente | |
| ☐ | Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado, sin agua estancada ni pintura descascarada | |
| ☐ | Los focos en áreas de preparación y almacenamiento tienen protector o son irrompibles | |
| ☐ | El lavamanos, el fregadero de preparación y el fregadero de trapeador están conectados por separado y se usan solo para su función | |
| ☐ | Dispositivo antirretorno instalado y sin obstrucción en las llaves de manguera y el fregadero de trapeador | |
| ☐ | Baños limpios y surtidos, puerta de cierre automático, lavamanos funcionando | |
| ☐ | Contenedores de basura y reciclaje cubiertos afuera, sin desborde | |

Registros

NOTAS

- | | | |
|--------------------------|---|--|
| ☐ | Bitácoras de temperatura de refrigeradores, congeladores y mantenimiento en caliente llenadas cada turno, no por adelantado | |
| ☐ | Bitácoras de enfriamiento llenadas para cada lote de alimento cocido, con las dos etapas cronometradas | |
| ☐ | Recibos y reportes de control de plagas en el expediente de al menos los últimos 12 meses | |
| ☐ | Información de alérgenos vigente para cada platillo del menú, actualizada con cada cambio de receta | |
| ☐ | Permiso sanitario y certificados requeridos exhibidos donde el público los pueda ver | |



Reporte de la última inspección sanitaria disponible en la sucursal, física o digital, para personal e inspectores

Guarda las hojas completas por al menos 12 meses. La mayoría de los departamentos de salud esperan que el reporte de la última inspección esté disponible en la sucursal.