

INSPECCION EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA Certificados por el **FPAGP**



Foro Panamericano de Organizaciones Gastronómicas Profesionales		
Reporte de Inspección completado por:	Fecha:	Hora:

**Atención: Los puntos en negrilla son factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos o violaciones críticas que deben de ser corregidas inmediatamente**

S = SATISFACTORIO I=NECESITA MEJORAR C=NECESITA CORRECCION INMEDIATA VOLUNTARIA				
PUNTOS	S	I	C	ACCION CORRECTIVA VOLUNTARIA
RECEPCION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO				
a) Alimentos que son recibidos de fuentes aprobadas				
b) Alimentos que estén saludables y están en buenas condiciones				
c) Alimentos que son recibidos a temperaturas apropiadas				
d) Etiquetas de mariscos que son mantenidas por 90 días, y están organizadas				
e) Alimentos que están marcados y almacenados 6 pulgadas encima del piso, 15 Cent				
f) Áreas de almacenamiento de comida están limpias y organizadas				
REFRIGERACION DE ALIMENTOS				
a) Refrigerador registra temperaturas de 41°F-5°C o menos				Fecha _____ Temp: _____°F ____°C
<b>b) Alimentos fríos están almacenados y organizados a 41°F. 5°C o menos</b>				Alimento _____ Temp: _____°F ____°C
c) Alimentos congelados están almacenados at 0°F o menos				
d) Alimentos en el refrigerador de closet están cubiertos				
<b>e) Alimentos TCS fríos Preparados/abiertos y guardados mas de 24 horas están marcados con la fecha por no mas de 7 días y preservados a menos de 41°F. 5°C</b>				
<b>f) Huevos crudos, mariscos, carne y aves almacenados separadamente o debajo de alimentos listos para el consumo</b>				
g) Refrigeradores and congeladores están limpios (todas las superficies interiores)				
PREPARACION DE ALIMENTOS				
a) Alimentos TCS descongelados apropiadamente (bajo refrigeración, bajo el chorro de agua fría, o como parte de un proceso de cocción continua)				
b) Superficies de contacto con comida limpias y desinfectadas				_____ ppm desinfectante _____
c) Frutas y vegetales lavados antes de la preparación				
<b>d) Contaminación cruzada evitada durante preparación de comida</b>				
e) Equipo separado usado para alimentos crudos TCS				
<b>f) Manos y equipo lavados en medio de los oficios</b>				
<b>g) Alimentos TCS preparados y enfriados de 140°F.60°C a 70°.21°C en 2 horas y a 41°F.5°C en las 4 horas siguientes</b>				Temp: _____°F ____°C/Tiempo: __ Temp: _____°F ____°C/Tiempo: __
<b>h) No contacto entre manos desnudas y alimentos listos para consumo</b>				
<b>i) Alimentos no consumidos por clientes descartados después de servidos (excepto alimentos empacados)</b>				
<b>j) Procedimiento de empaqueo con oxigeno reducido esta pre-aprobado por el departamento de salud y el proceso esta siendo seguido de acuerdo al procedimiento</b>				
SERVICIO Y COCCION DE ALIMENTOS				
a) Termómetros están calibrados				
<b>b) Termómetros son usados para verificar temperaturas de alimentos</b>				
<b>c) Alimentos calientes TCS son mantenidos a 140°F.60°C o mas</b>				
<b>d) Alimentos fríos TCS son mantenidos a 41°F. 5°C o menos</b>				
<b>e) Tiempo como un control de salud publica (TCSP) – Alimentos TCS cocinados, servidos, o descartados después de 4 horas y monitoreo</b>				
<b>f) Carne de res en rodajas, filetes, pescado, y huevos cocinados a la orden del cliente usando 145°F como temperatura de cocción</b>				Alimento: _____ Temp: _____°F ____°C
<b>g) Carnes molidas cocinadas a 158°F. 70°C</b>				Alimento: _____ Temp: _____°F ____°C
<b>h) Carne de cerdo/puerco cocinada a 150°F. 66°C</b>				Alimento: _____ Temp: _____°F ____°C
<b>i) Carne de res asada cocinada a 130°F. 55°C</b>				Alimento: _____ Temp: _____°F ____°C
<b>j) Aves, carnes rellenas/pastas, animales cazados, Alimentos TCS cocinados en el horno microondas, y alimentos preparados TCS cocinados/re-calentados a 165°F.74°C (re-caliente usando equipo para cocinar, no equipo para mantener comida caliente)</b>				Alimento: _____ Temp: _____°F ____°C
<b>k) ALERTA AL CONSUMIDOR en el menú y/o publicada en la pared.</b>				

INSPECCION EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA Certificados por el **FPAGP**



PUNTOS	S	I	C	Acción correctiva voluntaria
<b>PERSONAL DE TRABAJO</b>				
a) Empleados libres de enfermedades, infecciones y cortadas/heridas descubiertas				
b) Certificado(s) de jefe del establecimiento en el sitio y supervisando el personal del establecimiento				Nombre(s): _____
c) Empleados usando ropa limpia y redes para el cabello efectivas. Uñas limpias y cortadas. Uñas pintadas o artificiales están cubiertas con guantes				
d) Lava-manos accesible, bien reparado y surtido con jabón y papel toalla				
e) Empleados se lavan las manos solamente en lava-manos				
f) Empleados se lavan las manos antes de empezar a trabajar , y después del				
g) Empleados usan buena higiene mientras manejan alimentos				
h) Empleados lavan sus manos entre los oficios (manejan carnes crudas, sacando la basura, trapeando, etc.)				
i) Empleados preparando alimentos no están usando joyería en los brazos o anillos con excepción de una banda de anillo.				
j) Empleados no comen, beben o fuman cuando preparan la comida, sirven la comida y en sitios donde se almacenan alimentos				
<b>PREPARACION DE COMIDA/AREAS DE SERVICIO Y EQUIPO</b>				
a) Todo el equipo de preparación esta limpio y bien reparado.				
b) Lavabos/fregaderos en el área de servicio están limpios y desinfectados antes de ser usados				
c) Todo el equipo de preparación esta limpio, enjuagado and desinfectado después de su uso.				
d) Enjuague desinfectante en el lavabo/fregadero de 3-compartimientos tiene la concentración apropiada. Kits de prueba en el establecimiento				____ ppm cloro/Amon./iodo
e) Enjuague final del lavaplatos tiene la concentración adecuada del desinfectante o temperatura adecuados. Kits de prueba o termómetro presente				____ ppm cloro ____ °F ____ °C
f) Productos químicos están marcados y almacenados separadamente de alimentos y cubiertos/utensilios para servir				
<b>¡SITUACIONES QUE REQUIEREN CERRAR INMEDIATAMENTE!!!</b>				
<p><b>SIN AGUA CORRIENTE POTABLE, CALIENTE Y FRIA, POZO SEPTICO LLENO, SIN ELECTRICIDAD, INCENDIO, SIN LICENCIA OPERATIVA.</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Recomiende inmediatamente el Cierre voluntario del establecimiento</b></p>				

Comentarios de los Inspectores

Notas



Firma de inspectores 1.



2.