

LISTA DE QUEHACERES DE LA INSPECCIÓN DE SEGURIDAD DE LAS OPERACIONES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS

Revisar y completar la lista de quehaceres de la inspección de seguridad de las operaciones de los servicios alimentarios, al menos una vez al mes.

FECHA: _____ INSTALACIÓN: _____
INSPECCIONADO POR: _____ UBICACIÓN: _____

ALMACENES Y ÁTICOS	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Los suelos están limpios, secos y en buen estado.				
Los pasillos están libres de cajas y desorden.				
Los cuadros eléctricos son accesibles y están adecuadamente etiquetados.				
Las puertas y los cerraduras funcionan correctamente.				
Los productos y suministros se almacenan adecuadamente (por ejemplo, los artículos ligeros en la parte superior, dispuestos para evitar que se caigan).				
Las estanterías están en buen estado.				
Los combustibles se mantienen alejados de las fuentes de calor (por ejemplo, unidad de calefacción, depósito de agua caliente, cuadros eléctricos).				
Los enchufes, interruptores y componentes eléctricos funcionan correctamente.				
Las escaleras y los taburetes están en buen estado, disponibles y almacenados adecuadamente.				
Los productos químicos se etiquetan correctamente y se separan de los productos alimenticios.				
Las luces funcionan adecuadamente.				
ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y COCINA	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Los suelos están limpios, secos y en buen estado.				
Las alfombrillas están en buen estado (por ejemplo, están planas y tienen los bordes lisos).				
Los pasillos están libres de desorden.				
Las rejillas de los desagües se limpian con regularidad.				
Las puertas y los cerraduras funcionan correctamente.				
Las cortadoras, picadoras y procesadoras de alimentos están en buen estado y cuentan con las protecciones adecuadas.				
Los cuchillos se guardan adecuadamente.				
Las tablas de cortar están aseguradas con alfombrillas antideslizantes.				
Las freidoras están apropiadamente separadas de las parrillas.				
La parrilla y el sistema de escape de la freidora están limpios y en buen estado.				
El aceite de cocina está a temperatura ambiente antes de cambiarlo o colarlo.				
Las estaciones de comida están limpias y organizadas.				
Los sistemas automáticos de extinción química en seco funcionan en campanas y conductos situados encima de cocinas, parrillas y freidoras.				
Se ha inspeccionado y revisado un extintor de incendios portátil de clase K en el último año (compruebe la etiqueta y el indicador).				
Se ha cambiado y etiquetado un número adecuado de extintores para mostrar las fechas de revisión más recientes y las fechas de inspección mensual.				

LISTA DE QUEHACERES DE LA INSPECCIÓN DE SEGURIDAD DE LAS OPERACIONES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS

ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y COCINA	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Los combustibles se mantienen alejados de las fuentes de calor (por ejemplo, hornos, parrillas, freidoras, tostadoras).				
Los enchufes, interruptores y componentes eléctricos funcionan correctamente y están protegidos con GFCI cuando es necesario.				
Las luces funcionan adecuadamente.				
COMEDORES Y BAÑOS	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Los suelos están limpios, secos y en buen estado.				
Las sillas de niños, las mesas y los asientos están en buen estado.				
Las alfombrillas están en buen estado (por ejemplo, están planas y tienen los bordes lisos).				
El equipo de exposición de productos está en buen estado (por ejemplo, cajas de medio galón, estanterías, neveras, puertas).				
Las señales de salida están iluminadas.				
Los enchufes, interruptores y componentes eléctricos funcionan correctamente.				
Los sanitarios están en buen estado.				
Las luces funcionan adecuadamente.				
Se ha cambiado y etiquetado un número adecuado de extintores para mostrar las fechas de revisión más recientes y las fechas de inspección mensual.				
ZONAS EXTERIORES PARA SENTARSE Y ZONAS DE JUEGOS	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Las superficies para caminar están limpias, secas y en buen estado.				
Las mesas y los asientos están en buen estado.				
Las puertas y los pasillos de acceso están cerrados.				
El material del parque infantil está en buen estado (por ejemplo, no faltan piezas, no hay agujeros ni roturas, ni objetos punzantes).				
El material del parque infantil se inspeccionan a diario.				
El material del parque infantil se limpian y desinfectan con frecuencia.				
Las zonas están libres de escombros y desorden.				
Las zonas están iluminadas y las luces funcionan correctamente.				
PASILLOS EXTERIORES Y ESTACIONAMIENTOS	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Las banquetas y los bordillos están en buen estado.				
La jardinería se recorta lejos de los banquetas para eliminar posibles escondites.				
El aparcamiento está libre de baches y peligros de tropiezo.				
Las pasarelas se mantienen libres de hielo y nieve.				
La zona del basurero está en buenas condiciones.				
Las luces exteriores funcionan adecuadamente.				
Los pasamanos y las escaleras están en buen estado.				

LISTA DE QUEHACERES DE LA INSPECCIÓN DE SEGURIDAD DE LAS OPERACIONES DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS

PRÁCTICAS LABORALES SEGURAS	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES
Las reuniones de seguridad se realizan al menos una vez al trimestre.				
Los objetos derramados o caídos se limpian rápidamente.				
Cuando sea necesario, se colocarán letreros de advertencia de "suelo mojado."				
Los empleados llevan calzado adecuado.				
Los productos de limpieza están correctamente etiquetados.				
Los empleados saben dónde se guardan las fichas de datos de seguridad.				
Se muestran los anuncios adecuados (por ejemplo, OSHA, indemnización de los trabajadores).				
Los empleados han completado el curso de seguridad (por ejemplo, patógenos transmitidos por la sangre, comunicación de riesgos, resbalones/tropezos y caídas).				
El botiquín de primeros auxilios está adecuadamente abastecido y es accesible.				
ÁREAS ADICIONALES DE MEJORA	SÍ	NO	N/A	COMENTARIOS/ACCIONES