



COUNTY OF SAN LUIS OBISPO HEALTH AGENCY
PUBLIC HEALTH DEPARTMENT

Michael Hill Health Agency Director

Penny Borenstein, MD, MPH Health Officer/Public Health Director

Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

Nombre del Establecimiento: _____ Nombre del Evento: _____ Fecha: _____

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Identificación de Empresa				
Publicado en o adyacente a la cabina de comida				
Incluye el nombre de la institución, ciudad, estado y código				
Construcción del Establecimiento / Instalación				
Pisos de superficie lisa y fácil de limpiar (no cascarilla de arroz, virutas, aserrín, pasto, o grava permitida)				
Paredes y techos contruidos de madera, lona, plástico o material similar				
Todas las puertas y aberturas a prueba de moscas (con cierre o seleccionados				
Si se utiliza paso por la ventana: un máximo de 216 pulgadas cuadradas de apertura y con cierre ajustable				
Demostración de Conocimientos				
Certificación de seguridad alimentaria				
Prueba del controlador de comida				
Alternativa aceptable aprobada por EHS				
Salud e Higiene				
Los empleados con buena salud				
No se permite comer / probar / beber / el tabaco en el área de preparación de alimentos				
Limpias las manos y la ropa				
Pelo restringido				
Prevención de la Contaminación				
Manos limpias / lavadas adecuadamente				
Estación de lavado de manos dentro de las instalaciones 1. Mínimo de 5 galones con aislamiento de contenedores de agua con válvula de manos libres, la cubeta para la captura de aguas residuales, jabón de bomba y toallas de papel 2. Agua caliente (100° F), siempre disponible para lavarse las manos				
Tiempo y Temperatura				
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen caliente a 135°F o más - será destruido al final del día de funcionamiento				
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen fríos a 45°F o menos - será destruido al final del día de funcionamiento				
La temperatura adecuada para cocinar				
Las temperaturas de recalentamiento				
Termómetros de sonda para la revisión de la temperatura interna de los alimentos				

Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Contaminación				
Alimentos Seguros é ileso / adulterada				
Los alimentos de muestra estan cubiertas o protegidos con un protector de estornudo				
Frutas / verduras lavadas antes de su uso				
No contiene grasas trans				
Superficie de contacto con los alimentos limpios y desinfectados				
Fregadero para lavar utensilios para preparar los alimentos abiertos (no más de cuatro establecimientos de comida por fregadero)				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agua caliente (mínimo 110°F) y fría 2. Agua potable 3. Desinfectante 				
Origen de Alimentos				
Alimentos de una fuente aprobada				
No hay alimentos preparados o traídos de casa				
Desperdicio Líquidos				
La eliminación adecuada de desperdicios líquidos aprobados por EHS				
Bichos / Alimañas				
No hay roedores, insectos, animales dentro de 20 pies de puesto de comida				
Asando a la Parrilla al aire Libre				
Adyacente al puesto de los alimentos aprobados				
Separado de acceso público con una cuerda u otro método aprobado para evitar la contaminación y daños / lastimaduras al público				
Muestreo				
Muestras mantenidas en contenedores recipiente limpios / tapados y aprobado				
Guantes de plástico limpios / desechables utilizados para cortar las muestras de alimentos				
Muestras de alimentos potencialmente peligrosos mantenidos a 45°F o menos y eliminados en 2 horas después de corte				
Instalaciones de Aseso y Lavado de Manos				
Un inodoro por cada 15 empleados dentro de 200 pies del puesto de comida				
Cada instalación sanitaria cuenta con instalaciones aprobadas para el lavado de manos				
Buenas Prácticas al por Menor				
Los alimentos almacenados en el piso				
tóxicos separados				
Equipo en buenas condiciones				
Trapos para limpiar correctamente almacenados / usados				
Eliminación adecuada de basura/desechos				