

Autoverificación para Puestos Provisionales de Alimentos



Esta es una lista de verificación de los elementos que Salud Ambiental revisa al realizar inspecciones de un Puesto Provisional de Alimentos (PPA). Use esto para revisar su operación antes de abrir. Sugerimos que revise cuidadosamente y "marque" los elementos que están en conformidad. Aquellos que no hayan sido marcados se considerarán una "violación" durante nuestra inspección y deberán corregirse. Esta lista de verificación le ayudará a mantener su instalación en los más altos estándares.

PERMISO

- PPA tiene un permiso de salud válido para operar en el evento comunitario aprobado por el Departamento de Salud Ambiental.
- Cada puesto tiene una persona a cargo.

CONSTRUCCIÓN DEL PUESTO

- El puesto está completamente cerrado con techo y 4 lados (para comida no envasada).
- Las ventanas de paso no son más grandes que 216 pulgadas cuadradas.
- El piso esta en buena condición y fácil de limpiar.
- La malla de la pared es de 16 x 16 hilos por pulgada cuadrada.
- Un letrero claramente visible para los clientes (Nombre del negocio en letras de 3"; ciudad, estado, código postal y nombre del dueño en letras de 1").
- Iluminación adecuada disponible durante las horas de la noche.

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

- Un lavamanos con agua caliente y fría a presión está disponible dentro del puesto para PPA que operan más de 3 días o un arreglo más sencillo con agua caliente fluye libremente si los PPA operan 3 días o menos.
- Jabón de bomba y toallas de papel disponibles.
- Recipiente de recolección para las aguas residuales.

FREGADERO PARA LAVAR PLATOS

- Un fregadero aprobado para lavar platos de 3 compartimentos con agua corriente caliente y fría, jabón y desinfectante.
- El fregadero para lavar platos se encuentra dentro de 200 pies del puesto.
- El fregadero para lavar platos tiene una protección por encima adecuada.

COMIDA

- Los alimentos se compran de una fuente aprobada (conserve los recibos en el sitio).
- Los alimentos no se preparan ni se almacenan en una casa privada, excepto que tenga un permiso de alimentos para operar en su casa (Cottage Food).
- Una "Carta de Acuerdo de Cocina" para alimentos aprobada preparados en una cocina aprobada y no preparados en el puesto.
- Todos los alimentos se almacenan al menos a 6" del suelo.
- Los alimentos deben estar protegidos contra la suciedad, goteros y otras formas de contaminación.
- Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos tienen tapas ajustadas y están debidamente etiquetados.
- El hielo utilizado con fines de refrigeración (e.g., para enfriar latas de refresco, etc) no se utiliza para el consumo en alimentos o bebidas.

CONTROL DE TEMPERATURA

- El equipo adecuado para mantener alimentos potencialmente peligrosos a 41°F y menos (refrigeradores o hieleras) o 135°F y más (mesas de vapor o plato de frotamiento) está disponible.
- Un termómetro de sonda metálica precisa está disponible y se usa activamente para medir las temperaturas internas de los alimentos.
- La comida se cocinan* a la temperatura interna adecuada por lo menos 15 segundos:
 - 165°F para aves, pescados rellenos y carnes, o alimentos recalentados
 - 155°F para hamburguesas, salchichas, carnes inyectadas y huevos
 - 145°F para piezas de carne y pescado o huevos cocinados a pedido

* Los alimentos cocinados al pedido del cliente no necesitan una temperatura mínima de cocción. Se debe proporcionar al cliente una "Declaración" y un "Recordatorio" por escrito.

Lista de verificación

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Los empleados se lavan las manos con jabón y agua tibia (mínimo 100°F) en los siguientes momentos:
 - Antes de comenzar a trabajar
 - Inmediatamente después de usar el baño
 - En cualquier momento en que las manos se han contaminado
- Los empleados que manejan alimentos o utensilios no tienen llagas abiertas y no están enfermos.
- Los empleados tienen prendas exteriores limpias.
- El cabello está bien sujeto.
- Cuando sea posible, se usan pinzas u otros utensilios, en lugar de manos sin protección, para preparar o servir alimentos.
- Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro del puesto.

UTENSILIOS / EQUIPOS / QUÍMICOS

- Se usa el método de lavado de platos aprobado (lavar, enjuagar, desinfectar, secar al aire libre).
- Se usa la concentración mínima de desinfectante requerida:
 - Cloro (lejía) 100 ppm durante 30 segundos
 - Amoniaco cuaternario 200 ppm por 1 minuto
- Tiras de prueba disponibles para probar la concentración del desinfectante.
- Todos los utensilios están limpios, desinfectados y en buen estado.
- Todos los utensilios están protegidos adecuadamente contra la contaminación.
- Todo el equipo (es decir, estufas, parrillas, mesas, fregaderos, etc.) está limpio y en buen estado.
- Las superficies en contacto con los alimentos se limpian y se desinfectan adecuadamente.
- Desinfectante y químicos de limpieza están disponibles, etiquetados y almacenados lejos de los alimentos, superficies en contacto con alimentos o utensilios.
- La barbacoa está separada del público mediante el uso de una cuerda u otro método aprobado.

AGUA Y AGUAS REDIDUALES

- El agua potable se usa para cocinar, lavar utensilios y lavar las manos.
- La conexión de suministro público de agua está protegida con un dispositivo de contraflujo aprobado.
- Todas las aguas residuales se descargan en un sistema de alcantarillado aprobado.

BASURA

- La basura se guarda en contenedores a prueba de fugas y roedores.
- Las tapas de los contenedores exteriores de basura se mantienen cerradas.
- La basura se elimina según sea necesario para no crear una molestia.
- Las instalaciones exteriores están limpias y bien mantenidas.

BAÑOS

- Disponible dentro de 200 pies del puesto.
- Se proporcionan instalaciones aprobadas para el lavado de manos.

CONTROL DE PLAGAS / ANIMALES

- Puesto está libre de insectos y roedores.
- Las puertas / mallas exteriores están cerradas durante la preparación / operación.
- Animales vivos mantenidos al menos a 20 pies del puesto

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON SERIAS Y PUEDEN IMPEDIR QUE SU PPA SEA APROBADO HASTA QUE SEA RESUELTO:

- No está encerado
- Falta de agua potable
- Falta de agua caliente
- Falta de electricidad (cuando sea necesario para iluminación, refrigeración, etc.)
- Falta de desinfectante
- Comida proveniente de una fuente no aprobada
- No hay una estación de lavado de manos listo antes de preparar la comida
- Las inclemencias del tiempo dificultan el saneamiento adecuado
- Aguas residuales desbordadas (dentro o fuera)
- Amenaza real o potencial para la salud y la seguridad del público (alimentos fuera de temperatura, fuente de alimentos no aprobados, saneamiento inadecuado, etc.)

¿PREGUNTAS?

Póngase en contacto con la oficina de Salud Ambiental del Condado de Riverside más cercana y solicite hablar con un especialista o visite nuestro sitio web en www.rivcoeh.org.