

Lista de verificación de Auto-Inspección del Gerente

Fecha: _____ Tiempo: _____

Observador: _____

Personal e Higiene

	Sí	No	Acción correctiva/Notas
Las manos se lavan correcta y minuciosamente en los puntos críticos.			
Las uñas están limpias, sin pulir y limpias.			
Se usan sujetadores para el cabello.			
Las heridas abiertas, llagas y pústulas se cubren con barreras impermeables cuando se trabaja con alimentos.			
El personal no presenta síntomas de vómitos, diarrea, ictericia, o fiebre con dolor de garganta			
Los alimentos y bebidas se toman a cabo en áreas designadas.			
Certificado vigente del Gerente de Protección de Alimentos en el sitio			

Refrigeradores

	Sí	No	Acción correctiva/Notas
Alimentos almacenados a 41° F o menos			
Un termómetro funcional está disponible y es claramente visible.			
Los alimentos están fechados y cubiertos.			
El interior está limpio			

Mantenimiento en caliente

	Sí	No	Acción correctiva/Notas
Los alimentos se recalientan a 165 °F antes de colocarlos en el unidad de retención de calor			
Los alimentos se almacenan a 135 °F o más.			