



LISTA DE AUTO-AUDITORIA PARA NEGOCIOS DE VENTA DE COMIDA AMBULANTE

Utilice esta lista de comprobación para asegurarse de que su negocio esté en buenas condiciones antes de dejar la cocina comercial/de almacenamiento y antes de servir los alimentos. Si la usa todos los días, esta lista le puede ayudar a usted y a sus empleados para crear hábitos seguros a la hora de la preparación de los alimentos, y le ayudara a proteger a sus clientes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

FECHA DE LA CITA: _____

INFORMACION REQUIRIDA	SI	NO	N/A
Aplicacion completa de MFF del Condado de San Mateo			
El certificado original de seguridad de los alimentos del empleado a cargo del manejo seguro de los alimentos y del entrenamiento relacionado se encuentra en el vehículo			
Formulario firmado por el departamento local de salud si la cocina es fuera de este condado			
AREAS CRITICAS			
El tanque de agua está lleno y el calentador de agua está en funcionamiento.			
Hay disponibilidad de agua corriente y caliente a una temperatura mínima de 120 °F en los fregadero de 3 compartimientos			
La solución desinfectante aprobada (como cloro) y banditas de prube para controlar la cantidad de cloro en los fregaderos están disponibles para el lavado de utensilios y equipo			
Hay baldes para desinfectar los paños de limpieza y paños limpios disponibles y a mano			
El lavamanos cuenta con agua a una temperatura mínima de 100 °F.			
Los fregaderos de 3 compartimientos tanto como el lavamanos no están obstruido con objetos y se encuentran listos para usar.			
No hay alimentos almacenados en el lavamanos ni en los fregaderos de utensilios			
El vehículo tiene una amplia cantidad de guantes (sin latex), disponibles para uso en el manejo de alimentos de consumo inmediato.			
Toda la comida tiene que estar almacenado y prepararse en un lugar aprobado. No se permite almacenamiento en casa.			

El lavamanos cuenta con jabón líquido y toallas de papel.			
Todos los alimentos se han adquirido, almacenando y preparado en instalaciones aprobadas. No se almanecen alimentos en casa particular.			
Las válvulas de paso están funcionando y se encuentran cerradas; no se drenan desechos ni Líquidos en el suelo			
El tanque de combustible del generador (si existe) está lleno de gasolina			
El generador funciona y se enciende antes de salir de la comisaria			
El agua de la mesa de vapor debe calentarse hasta entre 160 y 180 °F antes de colocar los alimentos calientes.			
El horno calentador debe precalentarse a 190 °F o más para mantener los alimentos a 135 °F			
La valvula tiene que estar cerrada – no tiene que drenar agua sucia en el suelo.			
La refrigeración funciona para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a una temperatura de 41 °F o menos (la temperatura del aire por los menos a 38 °F)			
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a 41 °F o menos para lo frío y a 135 °F y Arriba para lo caliente..			
No hay bichos/insectos en las instalaciones/comisarias.			
Los empleados con cortadas, heridas o erupciones en las manos suspenden su trabajo o trabajan con guantes. La persona encargada (PIC, Person in Charge) ha informado al ACEH si algún empleado que tiene contacto con los alimentos tiene una enfermedad que haya que reportar como Salmonella, Hepatitis A, Escherichia coli, Shigella, Norovirus o Entamoeba histolytica o si tiene conocimiento de que dos o más empleados presentan síntomas de una enfermedad gastrointestinal grave.			
Si el vehículo opera en el lugar por más de una hora, se encuentra disponible en un distancia de 200 pies un baño aprobado con papel higiénico e lavamanos con agua tibia (mín. 100 °F), jabón y toallas de papel desechables en el dispensador.			
El Sistema de ventilacion tiene que estar funcional			
Notas:			