



Lista De Verificación Diaria Para La Higiene De La Cocina. Checklist

Lavado de platos y cubiertos

Verificación de que se estén siguiendo los procedimientos correctos para el lavado de los platos y de que los utensilios estén limpios.

Temperatura del agua del lavavajillas (°F)

Ingrese un número...

Concentración del desinfectante para lavavajillas (ppm)

Ingrese un número...

Funcionamiento del lavavajillas

- ☐ Funcionando correctamente.
- ☐ Requiere atención: informar al supervisor.

Aspecto de la vajilla

- ☐ Impecable
- ☐ Pequeñas manchas de agua
- ☐ Residuos de alimentos: vuelva a lavar.
- ☐ Daños visibles (astillas, grietas)

Aspecto de los cubiertos

- ☐ Inmaculado/a
- ☐ Deslustrado
- ☐ Residuo

Notas o comentarios sobre el lavado de los platos (por ejemplo, problemas inusuales)

Escriba algo...

Almacenamiento y refrigeración de alimentos

Garantizar que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada y que estén debidamente etiquetados.

Temperatura del refrigerador (en grados Fahrenheit)

Ingrese un número...

Temperatura del congelador (en grados Fahrenheit)

Ingrese un número...

¿Se utiliza algún sistema de etiquetado de fechas?

- ☐ Primero en entrar, primero en salir (PEPS)
- ☐ Rotación de fechas

Notas sobre la rotación de los alimentos/artículos desechados.

Escriba algo...

¿Cuál es el estado del área de almacenamiento seco?

- ☐ Limpio y seco.
- ☐ Ligera humedad.
- ☐ Humedad considerable: investigar.

Verifique que los siguientes elementos se almacenan correctamente (seleccione todas las opciones que correspondan):

- ☐ Carnes crudas (estante inferior)
- ☐ Productos lácteos
- ☐ Frutas y verduras
- ☐ Alimentos listos para consumir.
- ☐ ¿Se indican claramente los alérgenos?

Fecha de la última limpieza a fondo de los refrigeradores.

Ingrese la fecha...

¿Cuál es el estado del embalaje de los alimentos?

- ☐ Intacto
- ☐ Dañado: revisar el contenido.

Superficies de trabajo y equipos

Limpiar y desinfectar todas las superficies de trabajo y los utensilios de cocina.

Temperatura del agua del lavavajillas (en grados Fahrenheit)

Ingrese un número...

Se ha verificado la calibración de la temperatura del horno (en grados Fahrenheit).

Ingrese un número...

Nivel de grasa en la placa de cocción

- ☐ Limpio
- ☐ Ligeramente grasiento.
- ☐ Sucio, con grasa: necesita limpieza.

Preparación de la superficie (tablas de cortar, encimeras)

- ☐ Limpio y desinfectado
- ☐ Necesita limpieza.

Notas sobre la limpieza del equipo (por ejemplo, equipo específico que requiere atención especial)

Escriba algo...

Estado de la batidora/licuadora

- ☐ Limpio y seco
- ☐ Ligeramente húmedo.
- ☐ Necesita limpieza.

Temperatura del refrigerador (en grados Fahrenheit)

Ingrese un número...

Gestión de suelos y residuos

Mantener el suelo limpio e higiénico y gestionar los residuos de forma adecuada.

Suciedad en el suelo: valoración (del 1 al 5, siendo 1 = mucha suciedad y 5 = impecable)

Ingrese un número...

Describa cualquier tipo de suciedad o derrame que haya observado en el suelo, así como las medidas que se tomaron.

Escriba algo...

Número de contenedores de basura llenos.

Ingrese un número...

Tipos de contenedores de basura vaciados (Marque todas las opciones que correspondan)

- ☐ Residuos comunes
- ☐ Materiales reciclables
- ☐ Compostaje
- ☐ Grasa/Aceite

Número de separadores de grasa inspeccionados (si corresponde)

Ingrese un número...

Observaciones sobre el estado del separador de grasas (si corresponde)

Escriba algo...

Cumplimiento de la normativa sobre gestión de residuos.

- ☐ Cumple con las normas
- ☐ Desviación menor
- ☐ Desviación importante

Lavado de manos e higiene personal

Se confirma el cumplimiento de los protocolos de lavado de manos y las prácticas de higiene personal.

Última vez que se lavó las manos

Ingrese la hora...

Se observó la técnica de lavado de manos.

- ☐ Correcto (lavado durante al menos 20 segundos, con agua y jabón, y secado adecuado).
- ☐ Necesita mejoras.
- ☐ Incorrecto

Número de lavados de manos observados entre el personal.

Ingrese un número...

Limpieza de los lavabos para lavarse las manos

- ☐ Limpio e higiénico
- ☐ Necesita limpieza.
- ☐ Inaceptable

Disponibilidad de jabón de manos/desinfectante para manos

- ☐ Completamente surtido.
- ☐ Existencias limitadas
- ☐ Vacío

Observaciones sobre el lavado de manos y las prácticas de higiene (si las hubiera)

Escriba algo...

Control de plagas

Vigilar y actuar ante cualquier señal de actividad de plagas.

¿Hay señales de la presencia de roedores?

- ☐ No.
- ☐ Se encontraron excrementos.
- ☐ Marcas de mordeduras
- ☐ Avistamiento de roedores vivos

¿Hay indicios de la presencia de insectos?

- ☐ No.
- ☐ Hormigas
- ☐ Cucarachas
- ☐ Moscas
- ☐ Otro (especificar)

Si se observa algún otro tipo de insecto, sírvase describirlo:

Escriba algo...

Número de trampas revisadas hoy:

Ingrese un número...

Estado de la trampa (marque todas las opciones que correspondan):

- ☐ Sin trampas.
- ☐ Una trampa.
- ☐ Múltiples capturas
- ☐ Es necesario volver a colocar la trampa.

Describa cualquier hallazgo o inquietud inusual:

Escriba algo...

Fecha del último servicio profesional de control de plagas:

Ingrese la fecha...

Gestión de productos químicos

Manipulación y almacenamiento adecuados de los productos químicos de limpieza.

Cantidad de detergente para lavar platos que queda (galones)

Ingrese un número...

Cantidad restante de desinfectante (galones)

Ingrese un número...

Concentración de la solución desinfectante (verificar con tiras de prueba)

- ☐ Dentro del rango aceptable.
- ☐ Demasiado diluido: ajuste la concentración.
- ☐ Demasiado concentrado: ajuste la dilución.

¿Se utiliza hoy en día lejía o una solución cuaternaria?

☐ Sí.

☐ No.

Notas sobre el uso o los problemas relacionados con los productos químicos (por ejemplo, fugas, derrames).

Escriba algo...

Fecha del último inventario de productos químicos

Ingrese la fecha...

¿Está la hoja de datos de seguridad (SDS) disponible y accesible?

☐ Sí

☐ No.