ChecklistGuro

Verificación De Seguridad Alimentaria Y Control De Temperatura Checklist

Recepción y Almacenamiento

Verificación de entregas de alimentos entrantes y condiciones de almacenamiento adecuadas.

Fecha de Recepción de Verificación

Ingrese la fecha...

Hora de Recepción de la Verificación

Ingrese la hora...

Temperatura ambiente a la entrega (Fahrenheit/Celsius)

Ingrese un número...

Condición de Empaque de los Alimentos Entregados

- [ ] Intacto
- [ ] Dañado
- [ ] Comprometido

Evidencia de Manipulación Adecuada (Seleccione todas las que apliquen)

- [ ] Temperatura registrada en el conocimiento de embarque
- [ ] Empaque Limpio y Seco
- [ ] Temperatura Adecuada del Vehículo
- [ ] ¿Signos visibles de actividad de plagas?

Verificación de temperatura del producto (a la recepción)

- [ ] Dentro del Rango de Temperatura Segura
- [ ] Fuera del Rango de Temperatura Seguro - Se Tomó Acción Correctiva
- [ ] Inverificable

Notas/Observaciones sobre el estado de recepción (ej. deterioro potencial, problemas de embalaje)

Escriba algo...

Temperaturas de Cámara Frigorífica

Monitorear y registrar las temperaturas del refrigerador, congelador y vitrina refrigerada.

Verificación de Temperatura del Refrigerador 1 (Inicio de Turno)

Ingrese la hora...

Temperatura del refrigerador (en °F)

Ingrese un número...

Temperatura del refrigerador (en °C)

Ingrese un número...

Verificación de Temperatura del Refrigerador 2 (Mitad de Turno)

Ingrese la hora...

Temperatura del refrigerador (en °F)

Ingrese un número...

Temperatura del refrigerador (en °C)

Ingrese un número...

Verificación de Temperatura del Congelador (Inicio del Turno)

Ingrese la hora...

Temperatura del Congelador (en °F)

Ingrese un número...

Temperatura del congelador (en °C)

Ingrese un número...

Notas/Acciones correctivas (si la temperatura está fuera de rango)

Escriba algo...

Temperaturas de Mantenimiento Caliente

Verificación de las temperaturas de mantenimiento de alimentos calientes y la funcionalidad del equipo.

Hora de Verificación de Temperatura de Mantenimiento en Caliente

Ingrese la hora...

Temperatura de la Unidad de Mantenimiento 1 (ej., Tetera de Sopa)

Ingrese un número...

Temperatura de la Unidad de Mantenimiento 2 (ej. Tabla de Vapor)

Ingrese un número...

Temperatura de la Unidad de Mantenimiento 3 (ej., lámpara de calor)

Ingrese un número...

Estado de la Unidad 1 de Contención

- [ ] Operando Correctamente
- [ ] Mal funcionamiento - Acción tomada
- [ ] Necesita mantenimiento

Estado de la Unidad de Contención 2

- [ ] Funcionando correctamente
- [ ] Mal funcionamiento - Acción Tomada
- [ ] Necesita mantenimiento

Acciones correctivas tomadas (si las hay)

Escriba algo...

Firma del Verificador

Temperaturas de Cocción

Confirmación de las temperaturas de cocción adecuadas para diversos alimentos.

Aves de corral (Pollo, Pavo): Temperatura interna mínima (°F)

Ingrese un número...

Carne molida: Temperatura interna mínima (°F)

Ingrese un número...

Filetes/Asados de Res, Cerdo y Cordero: Temperatura interna mínima (°F)

Ingrese un número...

Pescado: Temperatura interna mínima (°F)

Ingrese un número...

Huevos (para consumo inmediato): Temperatura interna mínima (°F)

Ingrese un número...

Verificación del Método de Cocción (por ejemplo, Horno, Parrilla, Freidora)

- [ ] Horno
- [ ] Parilla
- [ ] Freidora
- [ ] Otros

Notas/Observaciones sobre las temperaturas de cocción y las verificaciones visuales (p. ej., color, textura)

Escriba algo...

Tiempo Cocción Temperatura Verificado

Ingrese la hora...

Procedimientos de enfriamiento

Evaluación de métodos de refrigeración y cumplimiento de pautas de refrigeración segura.

Temperatura Inicial de los Alimentos (Al Sacarlos de la Cocción)

Ingrese un número...

Temperatura de enfriamiento objetivo (ej. Por debajo de 41°F/5°C)

Ingrese un número...

Tiempo para alcanzar 70°F (21°C) desde la temperatura inicial

Ingrese un número...

Tiempo para alcanzar 41°F (5°C) desde la temperatura inicial

Ingrese un número...

Método de refrigeración utilizado:

- [ ] Baño de hielo
- [ ] Enfriador de ráfaga
- [ ] Cuencos Poco Profundos
- [ ] Dividir en porciones más pequeñas
- [ ] Otro (Especificar en LONG_TEXT)

Si se selecciona un método de enfriamiento 'Otro', por favor describa:

Escriba algo...

Fecha de observación del procedimiento de enfriamiento

Ingrese la fecha...

Procedimiento de Enfriamiento Iniciado

Ingrese la hora...

Marcado y Rotación de Fechas

Asegurar la correcta marcación de fechas de los alimentos y la rotación Primero en Entrar, Primero en Salir (PEPS).

Número de artículos preenvasados con fechas revisadas:

Ingrese un número...

Última fecha de revisión realizada:

Ingrese la fecha...

Sistema de marcado de fechas utilizado (marque todas las que apliquen):

- [ ] Fechas de caducidad
- [ ] Fechas de mejor consumo
- [ ] Etiquetas preimpresas
- [ ] Etiquetas manuscritas

Notas sobre discrepancias en la marca de fechas (si las hay):

Escriba algo...

Estándares de fecha seguidos:

- [ ] Reglamentos locales
- [ ] Política de la Compañía
- [ ] Reglamentos estatales/provinciales

Número de artículos rotados (FIFO) durante esta verificación:

Ingrese un número...

Describa los procedimientos de rotación FIFO observados:

Escriba algo...

Calibración de Equipos

Verificación de registros de calibración y mantenimiento del termómetro.

Fecha de última calibración del termómetro

Ingrese la fecha...

Lectura del termómetro (Calibración)

Ingrese un número...

Corrección del termómetro (si es necesario)

Ingrese un número...

Estándar de Calibración Utilizado

- [ ] Baño de hielo
- [ ] Agua hirviendo
- [ ] Estándar de Referencia Certificado

Notas de calibración (ej. método utilizado, observaciones)

Escriba algo...

Calibración realizada por:

- [ ] Técnico Certificado
- [ ] Miembro del Personal Designado

Certificado de calibración (si procede)

Upload File

Capacitación y Prácticas de Empleados

Evaluación del conocimiento de los empleados y la adhesión a los protocolos de seguridad alimentaria.

¿Sobre qué temas de seguridad alimentaria han recibido capacitación los empleados (marque todas las que apliquen)?

- [ ] Higiene Personal
- [ ] Control de Tiempo y Temperatura
- [ ] Prevención de Contaminación Cruzada
- [ ] Limpieza y desinfección
- [ ] Conciencia sobre alérgenos
- [ ] Marcado y Rotación de Fecha

Fecha de la última capacitación en seguridad alimentaria para todos los empleados.

Ingrese la fecha...

Número de empleados que han completado la certificación de seguridad alimentaria (por ejemplo, ServSafe).

Ingrese un número...

Describa el proceso para asegurar que los nuevos empleados reciban la capacitación inicial de seguridad alimentaria.

Escriba algo...

¿Cómo se recuerdan a los empleados las prácticas clave de seguridad alimentaria?

- [ ] Reuniones Regulares
- [ ] Carteles/Ayudas visuales
- [ ] Resúmenes diarios
- [ ] Combinación de métodos

¿Quién es responsable de realizar la recapacitación en seguridad alimentaria?

- [ ] Supervisor Designado
- [ ] Formador Externo
- [ ] Combinación de métodos

Adjuntar comprobante de certificaciones de seguridad alimentaria de los empleados (por ej., tarjetas ServSafe).

Upload File

Describa cómo se monitorea y hace cumplir la adhesión de los empleados a los procedimientos de seguridad alimentaria.

Escriba algo...