

LISTA DE AUTOINSPECCIÓN

ph.lacounty.gov/mehko | homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626)430-9855

Los puntos enumerados a continuación presentan las principales áreas evaluadas durante la inspección de una Operación de Cocina Casera como Microempresa (OCCM). Esta lista de verificación está diseñada para ayudarle a usted, el operador del sitio, a evaluar las condiciones de su operación. Le recomendamos que revise esta lista y "marque" los puntos en los que está cumpliendo. Los puntos que no estén marcados podrían tratarse de "infracciones" y deben ser corregidos.



Si tiene alguna pregunta, contacte a nuestro **Programa de Operaciones de Alimentos Caseros** al (626) 430-9855 o al correo electrónico homebasedfoods@ph.lacounty.gov.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

<input type="checkbox"/>	Los alimentos que se compran en su negocio están etiquetados correctamente y son adquiridos de una fuente aprobada (con licencia del país, del estado o del gobierno federal).
<input type="checkbox"/>	Todos los alimentos están almacenados a una altura mínima de 6" (pulgadas) del suelo.
<input type="checkbox"/>	Cualquier alimento perecedero que esté almacenado fuera de la casa (por ejemplo, en el garaje, en un cobertizo o en el patio) está almacenado correctamente en un refrigerador o congelador con una puerta o tapa apropiada.
<input type="checkbox"/>	Los productos crudos enteros son lavados antes de cortarse, servirse y/o combinarse con otros ingredientes previo a su preparación.
<input type="checkbox"/>	Los alimentos están protegidos del polvo, del manejo innecesario, de las goteras y de otras formas de contaminación.
<input type="checkbox"/>	Todos los contenedores para el almacenamiento de alimentos a granel tienen tapas apropiadas y están apropiadamente etiquetados con el nombre de su contenido.
<input type="checkbox"/>	Los productos alimenticios están almacenados en contenedores no tóxicos.
<input type="checkbox"/>	Las sustancias peligrosas (materiales de limpieza) están apropiadamente etiquetadas y son almacenadas lejos de los productos de comida.

CONTROL DE TEMPERATURA

<input type="checkbox"/>	Los alimentos potencialmente peligrosos no son mantenidos en caliente a una temperatura de 135 °F o superior, o en frío a una temperatura de 41 °F o inferior.
<input type="checkbox"/>	Se dispone de un termómetro con una exactitud de +/- 2 °F en su punto más caliente, ya sea como parte integral del refrigerador o ubicado dentro de cada unidad, en un lugar fácilmente visible.
<input type="checkbox"/>	Se dispone fácilmente de un termómetro o termopar de sonda metálica exacto, adecuado para medir la temperatura de los alimentos, y se está usando para verificar la temperatura de los alimentos.
<input type="checkbox"/>	Se cuenta con un termómetro calibrado para asegurar que los alimentos son cocinados, recalentados y mantenidos a la temperatura correcta. Para más información sobre cómo calibrar un termómetro, vea el folleto "Una Guía para la Seguridad Alimentaria en una Cocina Casera".

EQUIPOS / UTENSILIOS

<input type="checkbox"/>	Todos los espacios del mostrador de la cocina están libres de artículos personales y artículos que no sean para la preparación de alimentos.
<input type="checkbox"/>	Todos los artículos del equipo (es decir, utensilios, tablas, lavabos, contenedores de alimentos, etc.) están limpios y correctamente mantenidos, y las superficies que tienen contacto con los alimentos están correctamente lavadas, enjuagadas, sanitizadas y secadas con el aire.
<input type="checkbox"/>	El último enjuague sanitizante del equipo se hace con uno de los siguientes métodos: a) inmersión en una solución de 100 ppm de cloro por al menos 30 segundos; b) inmersión en una solución de 200 ppm de amonio cuaternario por 60 segundos; c) en una máquina lavavajillas mecánica capaz de obtener una temperatura de 160 °F en la superficie de los utensilios.
<input type="checkbox"/>	Materiales de prueba para evaluar adecuadamente los métodos de sanitización están fácilmente disponibles y se usan. Las tiras reactivas deben corresponder al tipo de sanitizante usado.
<input type="checkbox"/>	Los utensilios dañados o no aprobados han sido correctamente reparados o reemplazados.
<input type="checkbox"/>	Los utensilios están apropiadamente protegidos de la contaminación durante su almacenamiento.
<input type="checkbox"/>	Se usan paños tanto secos como húmedos de manera correcta. Los paños de varios usos están almacenados en una solución sanitizante (cloro 100 ppm o amonio cuaternario 200 ppm) cuando no están en uso.
<input type="checkbox"/>	El lavabo y el lavavajillas se desinfectan. Para más información sobre cómo desinfectar, vea el folleto " Una Guía para la Seguridad Alimentaria en una Cocina Casera ".

SALUD E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

<input type="checkbox"/>	El empleado de la MEHKO y/o los familiares o miembros del hogar que manipulan alimentos no envasados o utensilios cuentan con un Certificado de Manipulador de Alimentos (renovado cada tres años) y todos los registros están fácilmente disponibles.
<input type="checkbox"/>	Los manipuladores de alimentos lavan sus manos con jabón y agua corriente tibia en las siguientes situaciones: a) antes de comenzar a trabajar; b) inmediatamente después de usar el baño; c) entre actividades; d) en cualquier momento que sea necesario para prevenir la contaminación de los alimentos.
<input type="checkbox"/>	Los manipuladores de alimentos no tienen llagas abiertas y no están enfermos con síntomas de diarrea, vómito, fiebre o tos persistente, estornudos o secreción nasal.
<input type="checkbox"/>	Los manipuladores de alimentos visten ropa limpia y el cabello de los empleados está correctamente cubierto con una gorra, cobertura o red.
<input type="checkbox"/>	Los manipuladores de alimentos no fuman ni usan tabaco dentro de la cocina de la casa.
<input type="checkbox"/>	La ropa y los artículos personales se almacenan de manera apropiada en un lugar apartado.

AGUA Y DRENAJE

<input type="checkbox"/>	El suministro de agua debe provenir de un sistema de agua potable aprobado por la División de Salud Ambiental.
<input type="checkbox"/>	Todos los lavabos son completamente operables con agua corriente caliente y fría bajo presión. El agua para el lavado de manos debe estar al menos a 100 °F, y el agua caliente al menos a 120 °F debe estar disponible dentro del hogar.
<input type="checkbox"/>	La plomería está reparada y no hay fugas.
<input type="checkbox"/>	Todas las aguas residuales se eliminan apropiadamente a través de un sistema de drenaje aprobado (por ejemplo, alcantarillas, sistema séptico).

BAÑO/ LAVABOS PARA EL LAVADO DE MANOS

<input type="checkbox"/>	Los baños están limpios, en buenas condiciones y reparados.
<input type="checkbox"/>	Las toallas de papel de un solo uso y el jabón en dispensador están presentes (el jabón en barra y las toallas reutilizables de tela no están aprobados).
<input type="checkbox"/>	Los dispensadores de papel de baño están llenos.
<input type="checkbox"/>	Cada baño cuenta con ventilación y ésta se encuentra en buen estado.

CONTROL DE PLAGAS

<input type="checkbox"/>	Las instalaciones están libres de insectos y no hay infestación de roedores.
<input type="checkbox"/>	Los animales vivos no están permitidos en las áreas de preparación de alimentos y deben ser excluidos de las áreas de preparación durante la preparación activa de los artículos del menú de la MEHKO.
<input type="checkbox"/>	Solo se usan pesticidas aprobados de manera apropiada de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

BASURA

<input type="checkbox"/>	Los contenedores de basura son a prueba de fugas y están tapados.
<input type="checkbox"/>	Las bolsas plásticas son atadas antes de colocarlas en el contenedor de basura.
<input type="checkbox"/>	Los botes de basura que están en el exterior están en buenas condiciones y las tapas están cerradas.
<input type="checkbox"/>	Las Grasas y Aceites (FOG, por sus siglas en inglés) se eliminan de forma apropiada. Para más información sobre la eliminación de FOG, vea la guía " Buenas Prácticas del Vecino con MEHKO ".
<input type="checkbox"/>	Los desechos orgánicos son separados según las ordenanzas locales.

OPERACIÓN

<input type="checkbox"/>	Las instalaciones cuentan con un permiso de Salud Pública vigente para operar y el permiso se encuentra visible durante las operaciones.
<input type="checkbox"/>	La entrega de alimentos puede realizarse solamente si es llevada a cabo por el empleado de la OCCM o por un familiar o miembro del hogar del titular del permiso. Nota: Las compañías de reparto externas pueden entregarle los alimentos a una persona que tenga una condición física o mental que le impida acceder a los alimentos que usted vende.
<input type="checkbox"/>	Los registros de reparto de la compañía externa deben ser conservados por el titular del permiso. Los registros incluirán el número y las fechas de las entregas para casos especiales. El sitio web del titular del permiso deberá indicar claramente que no tiene permitido usar un servicio de reparto externo. También, el sitio web del titular del permiso deberá indicar claramente que existen condiciones específicas que le permiten el uso de servicios de reparto externos.
<input type="checkbox"/>	Las lavadas de lavandería de la OCCM deben ser realizadas aparte de la lavandería general del hogar.
<input type="checkbox"/>	Los animales están excluidos de la cocina y las áreas de preparación durante las horas de funcionamiento designadas para la OCCM.
<input type="checkbox"/>	No se realizan otras actividades de cocina personal durante la producción de alimentos de la OCCM.
<input type="checkbox"/>	Se encuentra disponible una copia del último informe de inspección para su revisión a petición.
<input type="checkbox"/>	Se encuentran disponibles los documentos para verificar las ventas brutas anuales a petición.

PISOS / PAREDES / TECHOS

<input type="checkbox"/>	Pisos están limpios, en buenas condiciones y reparados.
<input type="checkbox"/>	Paredes, techos y ventanas están limpios, en buenas condiciones y reparados.