

Verificación Diaria de la Línea de Seguridad Alimentaria

Fecha:	Verifique tres veces al día. Registre las horas y sus iniciales a la derecha.		AM	MEDIO DÍA	PM
Revisado por:		Hora:			
		Iniciales:			

Nombre de la unidad de refrigeración/#	Temperatura AM	Temperatura Mediodía	Temperatura PM	Acción Correctiva

Las temperaturas del refrigerador deben ser de 41 °F o menos.

Mantenimiento en caliente (lista de alimentos templados)	Temperatura AM	Temperatura Mediodía	Temperatura PM	Acción Correctiva

Los alimentos mantenidos calientes deben estar a 135 °F o más.

Artículos de cocina Templado	Temperatura AM	Temperatura Mediodía	Temperatura PM	Acción Correctiva

Pescado = 145°F+ Carnes = 155 °F+

Aves = 165° F+

Lavamanos: Provisto de jabón y toallas de papel, con agua caliente, accesible.	AM	Acción correctiva
	MEDIODÍA	Acción correctiva
	PM	Acción correctiva

desinfectante Cloro: 50-200 ppm Amoníaco cuaternario: 100-400 ppm	Fregadero de 3 compartimientos: AM	Limpiar/desinfectar Cubo: AM	Acción correctiva
	MEDIODÍA	MEDIODÍA	Acción correctiva
	PM	PM	Acción correctiva

Lavavajillas: Registre Desinfectante o temperatura	AM	Acción correctiva

¿Están sanos los empleados hoy? (No Vómitos, diarrea, fiebre, ictericia)	S/N
¿Los empleados se lavan las manos cuando es necesario?	S/N
¿Los empleados usan dispositivos de sujeción para el cabello?	S/N

