



DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH AND ENVIRONMENT

1555 N. 17th Avenue
Greeley, CO 80631

Web: http://www.weldhealth.org



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Health Administration
Vital Records
Tele: 970.304.6410
Fax: 970.304.6412

Public Health & Clinical
Services
Tele: 970.304.6420
Fax: 970.304.6416

Environmental Health
Services
Tele: 970.304.6415
Fax: 970.304.6411

Communication,
Education & Planning
Tele: 970.304.6470
Fax: 970.304.6452

Emergency Preparedness
& Response
Tele: 970.304.6420
Fax: 970.304.6469

Our vision: Together with the communities we serve, we are working to make Weld County the healthiest place to live, learn, work and play.

Food Service Self-Inspection Form - Spanish

Teniendo un Si por cada respuesta asegurara una mejor inspección. ** Denota Aspectos Críticos

Higiene Personal

**¿Están los empleados comiendo, bebiendo, o fumando lejos de áreas de preparación de comida o de áreas de lavar platos? Si No

**¿Se están lavando las manos correctamente y frecuentemente los que estén preparando comida? Si No

**¿Empleados con enfermedades, cortadas, o infecciones están siendo restringidos de tocar comida o platos y utensilios limpios? Si No

**¿Empleados que están trabajando en la preparación de la comida NO están usando joyería en las manos, muñecas, o brazos? Si No

Preparación de Comida

**¿Están las comidas potencialmente peligrosas debajo de 41° o arriba de 135° F? Si No

**¿Todas la frutas y verduras están siendo lavadas antes de preparación? Si No

**¿Comidas potencialmente peligrosas están siendo enfriadas destapadas y de 135° a 70° F en 2 horas y después de 70° a 41° F en 4 horas? ¿Bajo refrigeración en contenedores que no estén profundos o en tinas de hielo? Si No

**¿Comidas potencialmente peligrosas están siendo calentadas a 165° F dentro de 2 horas antes de ser puestas en equipo para mantenerse caliente? Si No

**¿Tienen un termómetro que registre temperaturas de 0° a 220° F y que se esté usando para monitorear temperaturas de la comida? Si No

**¿Con las carnes crudas que estén esperando un proceso, se está previniendo que estén fuera de temperatura por largos periodos de tiempo? Si No

**¿Tablero para cortar que se estén usando para preparar carnes crudas están siendo lavados y sanitizados antes de ser usados para preparar comidas listas para comer? Si No

¿Comidas potencialmente peligrosas están siendo descongeladas de una manera correcta: bajo agua fría que este corriendo, en un refrigerador, en microondas, o como parte del proceso de cocinamiento? Si No

¿Lavabos de preparación de comida están siendo lavados y sanitizados antes de usarse? Si No

¿Trapos o toallas están guardadas en solución de sanitizante durante el tiempo que no están en uso? Si No

¿Las agarraderas de los utensilios están guardados con la agarradera extendida fuera de la comida? Si No

**¿Comidas cocinadas están llegando a su temperatura mínima? ¿Se están revisando temperaturas con frecuencia? Si No

Almacenamiento Frio

**¿Están los refrigeradores manteniendo la comida a 41° F o más abajo? Si No

¿Están carnes crudas (huevo, carnes, etc.) guardadas debajo de otros tipos de comidas? Si No

¿Hay un termómetro dentro de los refrigeradores en la sección mas caliente de los refrigeradores (cerca de las puertas)? Si No

¿Se están cubriendo las comidas después de enfriarse? Si No

¿Están los congeladores manteniendo las comidas congeladas? Si No

¿No se están guardando las comidas debajo de líneas de drenaje o de condensación de agua? Si No

Almacenamiento de Comidas Secas

**¿No hay Ninguna evidencia de ratones o insectos? Si No

**¿La comida está siendo guardada aparte de productos o cosas personales, o productos de limpieza o mantenimiento? Si No

¿Comidas y productos de un uso (cucharas, tenedores, o contenedores para llevar) están al menos 6 pulgadas del piso? Si No

**¿Latas dañadas están siendo guardadas aparte para regresarse al vendedor o para tirarse? Si No

¿Los estantes están limpios y sin necesidad de reparación? Si No

Lavado de Utensilios

**¿Utensilios están siendo lavados en agua caliente con jabón, enjuagadas en agua limpia, y después sanitizadas por un minuto en concentraciones de 50-200 ppm de cloró o una solución de 150-400 ppm de amonio cuaternario? Si No

**¿Maquinas de lavar equipo de la cocina que usan agua caliente como sanitizante esta a 180° F para el agua de enjuagar? Si No

**¿Maquinas de lavar equipo de la cocina tienen el sanitizante de: 50 ppm a 200 ppm de cloro? Si No

¿Cucharas, tenedores, y cuchillos están remojados antes de lavarse? Si No

¿Todos los utensilios están siendo secados al aire libre y después guardados de una manera correcta? Si No

¿Tienen y están usando equipo para revisar concentraciones del sanitizante? Si No

¿Las aguas de lavar, enjuagar, y sanitizar están manteniéndose limpias? Si No

Limpieza General

¿Superficies que están en contacto con la comida están siendo lavadas y sanitizadas después de cada uso? Si No

¿Las aéreas dentro de los refrigeradores están limpios sin basura? Si No

¿Rebanadoras y abrelatas están limpios sin comida o pedazos de fiero? Si No

¿Techos y paredes están pintadas y sin hoyos? Si No

¿Los pisos están limpios sin comida, tierra, o humedad y sin daños que requieran reparación? Si No

¿Contenedores de basura tienen tapaderas? Si No

¿Aéreas de basura y aéreas en donde se reciben cargamentos están limpios? Si No

Misceláneo

**¿Los lavamanos están accesibles a todos tiempos? Si No

**¿Lavamos tienen jabón y toallas de papel? Si No

**¿Todos los lavamanos tienen agua caliente y fría a todo tiempo? Si No

¿Todas las líneas de plomería están funcionando adecuadamente y sin fugas? Si No

**¿Todos los contenedor de los químicos están etiquetados correctamente y están guardados aparte de la comida, equipo de cocina, y utensilios? Si No

¿Trapos/toallas de aéreas de comer están in solución de sanitizante cuando no están en uso? Si No

¿Artículos de las mesas (servilleta, manteles, etc.) están guardados en una área limpia y seca? Si No

¿Luces en aéreas de la cocina están protegidas (protector de luces) o tienen luces que no se revienten? Si No

**¿Todos los lavabos de de preparar comidas o de lavar trastes están indirectamente conectados al drenaje para que tenga un espacio de aire? Esto previene que se regrese el agua de drenaje. Si No

¿Todo el equipo de refrigeración es equipo comercial? Si No

**¿Se está previniendo el contacto de las manos con las comidas con el uso de guantes, utensilios, papeles, etc.? Si No

**** Denota Aspectos Críticos**