



Condado de Howard Departamento de Salud

Oficial de Salud: Emily Backer, MD

Las prácticas adecuadas de seguridad alimentaria son esenciales para mantener la salud y la confianza de los clientes, el personal y la comunidad.

Las inspecciones de 2024 en el Condado de Howard identificaron áreas recurrentes de mejora, particularmente con respecto al saneamiento de los equipos, el control de la temperatura de los alimentos, la prevención de la contaminación cruzada, el mantenimiento de la plomería y la limpieza general de las instalaciones.

Esta lista de verificación está diseñada para resaltar los problemas más comunes y proporcionar recordatorios diarios para ayudar a mantener una operación alimentaria segura y compatible. La atención constante a estas prácticas respaldará el cumplimiento normativo, reducirá los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos y promoverá la excelencia en el servicio de alimentos.

☒ Lista de verificación
Limpie y desinfecte todos los equipos que estén en contacto con alimentos (parrillas, freidoras, rebanadoras) cada 4 horas.
Mantenga los baldes de desinfectante llenos, etiquetados y utilizados adecuadamente.
Guarde todos los artículos de un solo uso (guantes, vasos, tapas, etc.) lejos de las fuentes de contaminación.
Mantenga limpios los pisos, las paredes y los techos; trapee y desinfecte diariamente.
Repare o reemplace inmediatamente los estantes, los mostradores o las superficies dañados.
Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más, y los alimentos fríos a 41 °F o menos; controle las temperaturas con frecuencia.
Etiquete y feche todos los alimentos preparados; deseche rápidamente los artículos vencidos.
Guarde los alimentos crudos debajo de los alimentos listos para comer en todos los refrigeradores y unidades de almacenamiento.
Asegúrese de que los lavabos sean accesibles, tengan jabón y se utilicen correctamente.
Arregle cualquier grifo que gotee, desagües obstruidos o fregaderos rotos sin demora.
Cubra todos los contenedores de basura y vacíelos periódicamente para evitar que se desborden.
Cambie los guantes entre diferentes tareas y lávese las manos con frecuencia.
Limpie las trampas de grasa, las campanas y los respiraderos para mantener una calidad del aire segura.

120 E. Mulberry St., Room 210, Kokomo, IN 46901

Tel.: 765-614-3131 Correo electrónico: environmental@howardcountyin.gov

W: www.in.gov/localhealth/howardcounty/environmental-health/