



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, en particular con respecto al saneamiento de los equipos, las prácticas de almacenamiento y manipulación de alimentos y el mantenimiento 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 y utensilios cada 4 horas y de acuerdo con las instrucciones del desinfectante.
	Guarde adecuadamente los artículos de un solo uso para evitar la contaminación.
	Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más, y los alimentos fríos a 41 °F o menos.
	Etiquete y feche con precisión todos los alimentos preparados y abiertos.
	Guarde las carnes crudas debajo de los alimentos listos para comer en todo momento.
	Lávese las manos con frecuencia y cambie los guantes entre tareas.
	Mantenga pisos, paredes y techos limpios, secos y sin daños.
	Mantenga los lavabos provistos de jabón y toallas de papel y accesibles.
	Separe los productos químicos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.
	Inspeccione y repare periódicamente las superficies de preparación, refrigeradores y estanterías.

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/