


## Formulario de inspección de alimentos

 <p><b>Departamento de Salud Ambiental de la Ciudad de Albuquerque</b>          División de Protección de la Salud del Consumidor          One Civic Plaza - Sala 3023 Albuquerque, NM 87103          TEL.: (505)768-2600 FAX: (505)768-2698</p>	<b>Nombre de la instalación:</b>			<b>Fecha:</b>	
	<b>Resultado:</b>			<b>Tiempo de inicio:</b>	
	<b>Acción:</b>			<b>Tiempo de finalización:</b>	
<b>Establecimiento:</b>	<b>Dirección:</b>	<b>Ciudad/Estado:</b> ALBUQUERQUE, NM	<b>Código postal:</b>	<b>Teléfono:</b>	
<b>Permiso N.º:</b>	<b>Fecha de vencimiento del permiso:</b>	<b>Propósito de la inspección:</b>	<b>Identificación de la instalación:</b>	<b>Actividad N.º:</b>	
<b>SUPERVISIÓN</b>					<b>Puntos</b>
1	Persona a cargo presente, demuestra conocimiento y realiza funciones	(2-101, 102, 103)	IN OUT COS	3	
<b>SALUD DEL EMPLEADO</b>					<b>Puntos</b>
2	Gerencia, empleado de alimentos y empleado condicional; conocimiento, responsabilidades e informes	(2-103, 201)	IN OUT COS	6	
3	Uso adecuado de restricción y exclusión	(2-102, 103, 2-201.11)	IN OUT COS	6	
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE</b>					<b>Puntos</b>
4	Comer, probar, beber o usar tabaco de forma adecuada	(2-401.11, 3-301.12)	IN OUT COS	N/O	3
5	Sin secreción de ojos, nariz y boca	(2-401.12)	IN OUT COS	N/O	3
<b>PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR LAS MANOS</b>					<b>Puntos</b>
6	Manos limpias y correctamente lavadas	(2-301.11,12,14,15,16)	IN OUT COS	N/O	6
7	No se permite el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo o un procedimiento alternativo preaprobado seguido correctamente	(3-301.11, 3-801.11(D))	IN OUT COS	N/A N/O	6
8	Lavabos adecuados para lavarse las manos, correctamente provistos y accesibles	(5-202, 203, 204, 205, 6-3)	IN OUT COS	6	
<b>FUENTE APROBADA</b>					<b>Puntos</b>
9	Alimentos obtenidos de una fuente aprobada	(3-201, 202, 5-101.13)	IN OUT COS	6	
10	Alimentos recibidos a la temperatura adecuada	(3-202.11)	IN OUT COS	N/A N/O	6
11	Alimentos en buenas condiciones, seguros y sin adulterar	(3-101.11, 3-202.15)	IN OUT COS	6	
12	Registros requeridos disponibles: etiquetas de carcasa, destrucción de parásitos	(3-202, 203, 402)	IN OUT COS	N/A N/O	6
<b>PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN</b>					<b>Puntos</b>
13	Alimentos separados y protegidos	(3-302, 304, 306)	IN OUT COS	N/A	6
14	Superficies en contacto con alimentos: limpiadas y desinfectadas	(4-501, 601, 602, 702, 703)	IN OUT COS	N/A	6
15	Disposición adecuada de alimentos devueltos, servidos previamente, reacondicionados e inseguros	(3-306.14, 3-701.11)	IN OUT COS	6	
<b>ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (TIEMPO/TEMPERATURA)</b>					<b>Puntos</b>
16	Tiempo y temperatura de cocción adecuados	(3-401.11-12)	IN OUT COS	N/A N/O	6
17	Procedimientos adecuados de recalentamiento para mantener en caliente	(3-403.11)	IN OUT COS	N/A N/O	6
18	Temperaturas y tiempos de enfriamiento adecuados	(3-501.14)	IN OUT COS	N/A N/O	6
19	Temperaturas adecuadas para mantener en caliente	(3-501.16)	IN OUT COS	N/A N/O	6
20	Temperaturas adecuadas para mantener en frío los alimentos	(3-501.16)	IN OUT COS	N/A	6
21	Marcado y disposición adecuados de la fecha	(3-501.17-18)	IN OUT COS	N/A N/O	6
22	El tiempo como control de salud pública: procedimientos y registro	(3-501.19)	IN OUT COS	N/A N/O	6
<b>ASESORAMIENTO AL CONSUMIDOR</b>					<b>Puntos</b>
23	Asesoramiento al consumidor sobre alimentos crudos o poco cocidos	(3-603.11)	IN OUT COS	N/A	3
<b>POBLACIONES ALTAMENTE SUSCEPTIBLES</b>					<b>Puntos</b>
24	Alimentos pasteurizados utilizados; alimentos prohibidos no ofrecidos	(3-801.11)	IN OUT COS	N/A	3
<b>QUÍMICA</b>					<b>Puntos</b>
25	Aditivos alimentarios; aprobados y utilizados correctamente	(3-202.12, 3-302.14)	IN OUT COS	N/A	3
26	Sustancias tóxicas debidamente identificadas, almacenadas y utilizadas	(7-101, 102, 201-209, 301)	IN OUT COS	6	
<b>CONFORMIDAD CON LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS</b>					<b>Puntos</b>
27	Cumplimiento con la variante, proceso especializado y Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	(3-404,502,4-204,8-103,201)	IN OUT COS	N/A	3

ALIMENTOS Y AGUA SEGUROS				Puntos
28	Huevos pasteurizados, usados donde se requiera	(3-302.13)	IN OUT COS	6
29	Agua y hielo de una fuente aprobada	(3-202, 5-101,102,104)	IN OUT COS	6
30	Variante obtenida por método de procesamiento especializado	(8-103.11)	IN OUT COS N/A	1
CONTROL DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS				Puntos
31	Métodos de enfriamiento adecuados utilizados; equipo adecuado para el control de la temperatura	(3-501, 4-301)	IN OUT COS	3
32	Alimentos para plantas cocinados adecuadamente para mantenerlos calientes	(3-401)	IN OUT COS N/A N/O	3
33	Métodos de descongelación aprobados utilizados	(3-501)	IN OUT COS N/A N/O	3
34	Termómetros provistos y precisos	(4-203,204,302, 502)	IN OUT COS	3
IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS				Puntos
35	Alimentos debidamente etiquetados; contenedor original	(3-202,203,302,305,601,602)	IN OUT COS	1
PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS				Puntos
36	Insectos, roedores y animales no presentes	(2-403,6-202,501)	IN OUT COS	3
37	Contaminación prevenida durante la preparación, almacenamiento y exhibición de alimentos	(3-202,303-307,6-404)	IN OUT COS	3
38	Aseo personal	(2-302,303,304)	IN OUT COS	3
39	Paños de limpieza: utilizados y almacenados correctamente	(3-304, 4-101,901)	IN OUT COS	3
40	Lavado de frutas y verduras	(3-302, 7-204)	IN OUT COS	3
USO ADECUADO DE LOS UTENSILIOS				Puntos
41	Utensilios en uso: correctamente almacenados	(3-304)	IN OUT COS	1
42	Utensilios, equipos y mantelería: debidamente almacenados, secados y manipulados	(4-801-803,901,903,904)	IN OUT COS	1
43	Artículos de un solo uso/servicio único: correctamente almacenados y usados	(4-502,903,904)	IN OUT COS	1
44	Guantes utilizados correctamente	(3-304)	IN OUT COS	3
UTENSILIOS, EQUIPOS Y VENTAS				Puntos
45	Superficies en y sin contacto con alimentos limpiables, diseñadas, construidas y utilizadas correctamente	(3-304,4-101,102,201,202,204,302,401,402,501,502,603,902)	IN OUT COS	1
46	Instalaciones de lavado de vajilla: instaladas, mantenidas, usadas; tiras reactivas	(4-203,204,301,302,501,603)	IN OUT COS	3
47	Limpieza de superficies que no están en contacto con alimentos	(4-601,602)	IN OUT COS	1
INSTALACIONES FÍSICAS				Puntos
48	Agua fría y caliente disponible; presión adecuada	(5-103,104)	IN OUT COS	3
49	Plomería instalada; dispositivos de reflujo adecuados	(5-101,201-205,301-304)	IN OUT COS	6
50	Alcantarillado y aguas residuales dispuestas adecuadamente	(5-401-403)	IN OUT COS	6
51	Instalaciones sanitarias: debidamente construidas, suministradas y limpiadas	(5-203,501,6-202,302,402,501)	IN OUT COS	3
52	Basura/desperdicios desechados adecuadamente; mantenimiento de las instalaciones	(5-501-503, 6-202)	IN OUT COS	1
53	Instalaciones físicas instaladas, mantenidas y limpias	(4-301,401,803,6-101,102,201,202,501)	IN OUT COS	1
54	Ventilación e iluminación adecuadas; áreas designadas utilizadas	(4-202,204,301,6-202,303-305,403,501)	IN OUT COS	1
55	Permiso para operar	(9-6-1-7)	IN OUT COS	214
56	Cierre inmediato: peligro inminente para la salud	(9-6-1-7)	IN OUT	214
57	¿Se encontraron violaciones?	(9-6-1-1)	IN OUT	0
58	Resultado de la Investigación de la Queja		IN OUT	0
OBSERVACIONES				
Se requiere reinspección de seguimiento por parte del inspector: <b>Sí No</b> (encierre uno con un círculo)				
Se requiere que se completen las acciones correctivas antes de la reinspección o el seguimiento de:			FECHA:	
Inspector:	Seguimiento: <b>Sí No</b> (encierre uno con un círculo)		Fecha de	
seguimiento:				
Persona a cargo (firma)	Fecha:			