



Nombre comercial		Correo electrónico	
Persona entrevistada		Fecha/ hora	
Propietario/ compañía		Teléfono	
Dirección		No. de referencia	
		Tipo de inspección	
Supervisor de Seguridad Alimentaria		Certificado No.	

Requisitos generales

1. La empresa de alimentos ha notificado los datos correspondientes a la Autoridad de Alimentos de Nueva Gales del Sur (NSW Food Authority) www.foodnotify.nsw.gov.au
2. El Supervisor de Seguridad Alimentaria ha sido notificado y en el local hay un certificado de Supervisor de Seguridad Alimentaria (Food Safety Supervisor [FSS])
3. Las personas encargadas de manipular los alimentos tienen habilidades y conocimiento suficientes para manipular los alimentos de manera segura
4. No se vende ningún alimento dañado, deteriorado ni estropeado; no se usan huevos cascados ni sucios ni alimentos vencidos

Controles de manipulación de los alimentos FSS 3.2.2 cl 5-12

5. Los alimentos están protegidos contra la contaminación; recepción, almacenamiento, presentación y transporte de los alimentos
6. Los nombres y las direcciones del fabricante, del proveedor o del importador de los alimentos están disponibles
7. Los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially hazardous food [PHF]) están sometidos a temperatura controlada: *recepción, almacenamiento, presentación y transporte de los alimentos; menos de 5 grados, por encima de los 60 grados Celsius. Los alimentos congelados están bien congelados en estado sólido*
8. Procesamiento de los alimentos; *productos descongelados correctamente; procesados rápidamente; no hay riesgo de contaminación.*
9. Los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially hazardous food [PHF]) cocidos son enfriados rápidamente
10. Los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially hazardous food [PHF]) se recalientan rápidamente: en el horno, en la hornilla de la cocina o en el microondas, pero no a baño maría
11. La barra de alimentos para autoservicio está supervisada, tiene utensilios separados para cada alimento y protección contra estornudos
12. Los envoltorios y los envases de alimentos no causan contaminación
13. Los alimentos listos para ser desechados están identificados y separados del stock normal de alimentos

Salud e higiene FSS 3.2.2 cl 13-18

14. Las personas encargadas de manipular los alimentos se lavan y secan bien las manos en las instalaciones para lavado de manos
15. Las personas encargadas de manipular los alimentos evitan el contacto innecesario con los alimentos listos para comer o con las superficies de contacto con alimentos mediante el uso de utensilios, guantes, envoltorios para alimentos, etc.
16. Las personas encargadas de manipular los alimentos no escupen ni fuman en las áreas destinadas a la manipulación de alimentos ni comen sobre alimentos expuestos ni sobre superficies de contacto con alimentos
17. Las personas encargadas de manipular los alimentos usan ropa limpia y cubiertas impermeables sobre las vendas
18. Las personas encargadas de manipular los alimentos se lavan las manos *antes de comenzar o reiniciar el trabajo y después de ir al baño, toser, estornudar, fumar, manipular carne cruda, limpiar, etc.*
19. Las personas encargadas de manipular los alimentos no manipulan los alimentos si están enfermas (p. ej.: vómitos, problemas gástricos)
20. Las instalaciones para lavado de manos son de fácil acceso y son utilizadas exclusivamente para lavarse las manos, los brazos y la cara
21. Las instalaciones para lavado de manos (incluidas las que se encuentran en los baños) tienen agua potable caliente que sale de un grifo único, toallas de uso para una sola vez (o secador de aire caliente) y jabón

Limpieza y desinfección FSS 3.2.2 cl 19-20

22. El local, los artefactos, los accesorios y los equipos están mantenidos de acuerdo con el estándar adecuado de limpieza
23. Las superficies de contacto con los alimentos y los utensilios para comer y beber están en condiciones de limpieza y sanidad adecuadas/ se usa un método de desinfección apropiado (p. ej.: sustancias químicas o lavavajillas)

Varios FSS 3.2.2 cl 22-23

24. Un dispositivo de medición de temperatura exacto se encuentra disponible para su uso inmediato (p. ej.: termómetro digital). Precisión +/- 1 grado Celsius.
 25. Los productos para uso de única vez están protegidos contra la contaminación y no son reutilizados (p. ej.: sorbetes, utensilios descartables)
- ### Animales y plagas FSS 3.2.2 cl 24
26. No se permite el ingreso de animales vivos en áreas donde se manipulan alimentos
 27. Se emplean medidas prácticas de exclusión de plagas (p. ej.: celosías, sellos en las puertas)
 28. Se emplean medidas prácticas para erradicar y prevenir las plagas (p. ej.: administración de tareas domésticas, rotación de stock, controlador de plagas)
 29. No hay señales de infestación de insectos ni de actividad de roedores en el local

Diseño y construcción FSS 3.2.3

30. El diseño y la construcción generales del local son apropiados
31. Hay suministro adecuado de agua potable
32. El local tiene un sistema apropiado de alcantarillado y de desecho de aguas servidas
33. El local tiene instalaciones de almacenamiento adecuadas para desperdicios y material reciclable
34. El local está bien iluminado
35. Los pisos admiten una limpieza efectiva
36. Las paredes y los cielos rasos están sellados y admiten una limpieza efectiva
37. Los artefactos, accesorios y equipos admiten una limpieza efectiva y, si es necesario, permiten su desinfección
38. El local cuenta con ventilación adecuada
39. El local cuenta con instalaciones de almacenamiento adecuadas (p. ej.: para sustancias químicas)

Mantenimiento FSS 3.2.2 cl 21

40. El local, los artefactos, los accesorios y los equipos están en buen estado de conservación y funcionan correctamente
41. No se observan utensilios para comer o beber astillados, rotos o rajados

Etiquetado según el Código de Normas Alimentarias (Food Standards Code - FSC) Capítulo 1

42. El etiquetado de alimentos cumple con el Código de Normas Alimentarias (Food Standards Code)

Anotaciones adicionales

Indicar cumplimiento usando una , incumplimiento usando una , o no observado usando una

Los artículos de la lista de control que están sombreados tienen el potencial de afectar directamente la seguridad alimentaria y deben ser atendidos en forma prioritaria

¿Se requieren nuevas medidas? SÍ/NO _____

He leído este informe y entiendo su contenido.

Firma del propietario/ empleado: _____

Nombre del funcionario: _____

Municipio: _____

Firma del funcionario: _____ Teléfono: _____

NB: El informe de evaluación contiene hallazgos de la fecha y hora de inspección solamente