

DAILY TIME/TEMPERATURE LOG

DATE: _____

Walk in Cooler Temperatures

Must hold PHF at 41°F or less

Time	Temperature	Initials

Walk in Freezer/Reach in Freezer

Must hold food frozen

Time	Temperature	Initials

Reach in Coolers

Must hold PHF at 41°F or less

Time	Temperature	Initials

Cooling Foods

PHF foods must be cooled from 135°F - 70°F in 2 hours then 70°F - 41°F in 4 hours (6 hours total)

Food	Start Time/ Temp	Temp @ 2 HRS	Temp @ 6 HRS

Equipment Cleaning

All food contact surfaces and utensils used to handle PHF must be cleaned at least every four hours.

Time	Equipment	Initials

Hot Holding / Cold Holding Log

PHF food must be held hot at 135°F or cold 41°F

Food	Time	Temp	Initials

Cooking Log

Food Temperature Initials

Food	Temperature	Initials

Cooking Log

Food Temp Initials

Food	Temp	Initials

DAILY FOOD SAFETY CHECKLIST

DATE: _____

Temperature Control

- _____ Food Service Thermometer available
- _____ Thermometer Calibrated (**32°F in ice water**)
- _____ Temperatures monitored (*see back*)
- _____ Hanging thermometers visible - coolers/freezers

Receiving & Storage

- _____ Raw foods stored **below** ready to eat foods
- _____ Thermometers in Coolers and Freezers
- _____ Temperatures of Deliveries Checked
- _____ Items Stored **6" off floor**
(*Food, Paper Products, Single Service Items*)

Rotation/Required Date Markings

- _____ Labels Used on Prepared Foods (*24 hrs +*)
- _____ FIFO – First In, First Out
- _____ Date Marking / Time Stamp (*24 hrs / 4 hrs*)

Thawing Method

- _____ Refrigerator
- _____ Submerged under Cold Running Water
- _____ Microwave (immediately cooked)
- _____ Part of the Cooking Process

Structure/Building Maintenance

- _____ Exterior Openings SELF-CLOSING
- _____ NO Daylight Under/Around Doors
- _____ Drains Covered, Clean, Working
- _____ Plumbing: **Not Leaking, No Drips**
- _____ Air Curtains Working, turned **ON**
- _____ Lights Shielded throughout kitchen
- _____ Lights throughout Working
- _____ Food Equipment in Good Repair

Cleaning Schedule

- _____ Floors, Walls, Ceilings CLEAN
- _____ Kitchen Equipment CLEAN
(*Sides, Inside, Between, Under, Around, Behind*)
- _____ Cook Line & Cook Line equipment CLEAN
(*Degreased, Deep & Detail Cleaned*)
- _____ Reach in Coolers: inside, outside, gaskets
- _____ Food Equipment CLEAN inside & out
- _____ Food Bins Clean & Labeled
- _____ Dry Storage: under racks, etc.

Employee Hygiene

- _____ Hair Restraints (*hats, hair nets*)
- _____ Employee Drinks - Approved Container/Designated Area
- _____ Employee Clothing/Aprons Clean
- _____ Personal Items in Designated Location

Sanitation

- _____ Hand Wash Sinks Stocked
(*Hot Water / Soap / Paper Towels / Approved Hand Sanitizer*)
- _____ FREQUENT HAND WASHING!
- _____ Sanitizer Solutions at Work Stations (**CI₂ / QA**)

Bare Hand Contact - Ready to Eat Foods

- _____ 2nd Barrier Used: (*Gloves, Sanitizer, Utensils*)
- _____ Bare Hand Contact MINIMIZED (*deli paper, tongs, etc.*)
- _____ Required Documentation Maintained/Updated

Chemicals & Sanitizing

- _____ ppm Chemical Sanitizer (**CI₂ / QA**) - *a.m.*
- _____ ppm Chemical Sanitizer (**CI₂ / QA**) - *p.m.*
- _____ Dishmachine Sanitizer (ppm CI)
- _____ Chemical Test Strip used
- _____ Chemicals Labeled & Properly Stored

Restrooms

- _____ Clean and in Good Repair
(*no leaks, toilets/urinals operational, no damage*)
- _____ Soap, Paper Towels, Hot Water (**100°F**)
- _____ Toilet Paper
- _____ Covered Trash Can (*women's, employee restrooms*)
- _____ Restroom Door Self-Closing
- _____ "Employees Must Wash Hands" signs

- _____ Ventahood Filters Clean
- _____ Dustpans emptied & stored clean
- _____ Trash cans Covered & Clean
- _____ Mops hung to dry
- _____ Dumpster area Clean & Secure
- _____ Dish Machine / Dish Wash Area
- _____ Walk in Cooler / Walk in Freezer:
(*walls, floors, racks, fans, hard to reach areas*)
- _____ Sink Faucets, Handles **DETAIL** Cleaned

APUNTE DIARIO TIEMPO/TEMPERATURA

FECHA: _____

Temperaturas Cámara de Enfriamiento

Debe mantener APP at 41°F ó menos

Tiempo	Temperatura	Iniciales

Cámara de Congelación/Congelador

Debe mantener la comida congelada

Tiempo	Temperatura	Iniciales

Refrigeradores

Debe mantener APP at 41oF ó menos

Tiempo	Temperatura	Iniciales

Comidas Frias

Alimentos APP deben enfriarse de 135°F - 70°F en 2 horas luego 70°F - 41°F en 4 horas (total 6 horas)

Alimentos	Hora de Inicio	Temp @ 2 HRS	Temp @ 6 HRS

Equipo de Limpieza

Todas las superficies de contacto y utensilios usados para APP deben limpiarse al menos cada cuatro horas.

Tiempo	Equipo	Iniciales

Apuntes Calentador / Enfriador

APP deben mantenerse calientes a 135°F ó frios a 41°F

Comida	Tiempo	Temp	Iniciales

Apunte de Cocción

Alimento	Temperatura	Iniciales

Apunte de Cocción

Alimento	Temp	Iniciales

LISTA DE CHEQUEO DIARIO DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

FECHA: _____

Control de Temperatura

- _____ Termómetro de Alimentos disponible
- _____ Termómetro Calibrado (**32°F agua con hielo**)
- _____ Monitoreo de Temperaturas (*ver adjunto*)
- _____ Termómetros colgantes visibles - enfriadores/congeladores

Recepción & Almacenaje

- _____ Alimentos crudos almacenados abajo de artículos listos para comer
- _____ Termómetros en enfriadores y congeladores
- _____ Temperaturas de entrega Chequeadas
- _____ Artículos almacenados **6" arriba del piso** (*Comida, Productos de Papel, Productos Desechables*)

Rotación/Fecha Requerida Marcada

- _____ Etiquetas Usadas en Comida Preparada (*24 hrs +*)
- _____ PEPS – Primeras Entradas, Primeras Salidas
- _____ Fecha Marcada / Hora Estampada (*24 hrs / 4 hrs*)

Método de Descongelación

- _____ Refrigerador
- _____ Sumergido en Agua Fria Corriendo
- _____ Microondas (cocinado inmediatamente)
- _____ Parte del Proceso de Cocción

Estructuras/Mantenimiento del Edificio

- _____ Aberturas Exteriores AUTO-CIERRE
- _____ NO Luz Abajo/Alrededor de Puertas
- _____ Drenajes Cubiertos y Limpios
- _____ Plomería: **No fugas, No Goteo**
- _____ Cortinas de Aire Funcionando, encendidas
- _____ Luces con Protección alrededor de la cocina
- _____ Luces en todas las areas Trabajando
- _____ Equipo de Comida en Buen Estado

Programa de Limpieza

- _____ Pisos, Paredes, Techos LIMPIOS
- _____ Equipo de Cocina LIMPIO (*Lados, Adentro, Enmedio, Abajo, Alrededor, Atras*)
- _____ Línea de Cocina & Equipo de Cocina LIMPIO (*Desengrasado, Limpieza Profunda & Detallada*)
- _____ Enfriadores: adentro, afuera, empaques
- _____ Equipo de Cocina LIMPIO adentro & afuera
- _____ Recipientes de Comida Limpios & Etiquetados
- _____ Almacenamiento Seco: bajo los estantes, etc.

Higiene Personal

- _____ Restricción de Pelo (*gorras, mallas de pelo*)
- _____ Bebida de Empleados - Recipientes Aprobados /Area Designada Area
- _____ Ropa de Empleados/Delantales Limpios
- _____ Artículos Personales en Areas Designadas

Sanidad

- _____ Lavamanos Equipado (Agua Caliente / Jabón / Toallas de Papel / Sanitizante de Manos)
- _____ LAVADO DE MANOS FRECUENTE!
- _____ Solución Sanitizante en Estaciones de Trabajo (CI2/ QA)

Quimicos & Sanitizacion

- _____ ppm Desinfectante Químico (**CI₂/ QA**) - *a.m.*
- _____ ppm Desinfectante Químico (**CI₂/ QA**) - *p.m.*
- _____ Enjuage Final (Máquina Lavaplatos a Calor-Desinfectante) _____ °F
- _____ Tiras de Chequeo Químico usadas
- _____ Quimicos Etiquetados & Almacenados Apropriadamente

Sanitarios

- _____ Limpios y and Buen Estado (*no fugas, toilets/urinales operationales, no da ño*)
- _____ Jabón, Toallas de Papel, Agua Caliente (**100°F**)
- _____ Papel Toilet
- _____ Botes de Basura Cubiertos (*sanitario de mujeres, empleados*)
- _____ Sanitarios con Puertas de Cierre Automático
- _____ Rotulos de "Empleados Deben Lavarse Las Manos"

- _____ Filtros de Campana de Extracción de Humo Limpios
- _____ Recogedor de polvos vacío & limpio
- _____ Botes de Basura Cubiertos & Limpios
- _____ Trapeadores colgados para secar
- _____ Area de Basurero Comercial Limpia & Segura
- _____ Lavaplatos / Area de Lavaplatos
- _____ Cámara de Refrigeración / Cámara de Congelación (paredes, pisos, estantes, ventiladores, areas dificiles de alcanzar)
- _____ Grifo de Lavadero, Manecillas Detallados Limpios

Contacto de Manos Descubiertas - Alimentos Listos Para Comer

- _____ 2da Barrera Usada (*Guantes, Sanitizante, Utensilios*)
- _____ Contacto de Manos Desprotegidas MINIMIZADO (*papel de embutidos, tenazas, etc.*)
- _____ Documentación Requerida Mantenido/Al Día