

# Checklist: What Do Health Inspectors Look For?

## A Self-Inspection Checklist For Restaurant Managers And Owners

Prepare for your next health inspection with this comprehensive self-inspection checklist. As always, make sure to speak with your local health department about food safety guidelines for your area and review any local or state food codes for specific requirements and updates.

### Food Temperature Control

- Are temperature logs kept for receiving, storing, cooking, and holding food?
- Are you checking whether food is being cooked to the required minimum internal temperature?
  - Poultry (including whole or ground chicken, turkey, or duck) 165°F (74°C) for <1 second (Instantaneous)
  - Ground meat (including beef, pork, and other meat) and shell eggs that will be hot-held for service 155°F (68°C) for 17 seconds
  - Seafood (including fish, shellfish, and crustaceans) and shell eggs for immediate service 145°F (63°C) for 15 seconds
  - Pork, beef, veal, and lamb
    - Steaks or chops 145°F (63°C) for 15 seconds
    - Roasts 145°F (63°C) for 4 minutes
  - Food from plants (including fruit, vegetables, grains, and legumes) that will be hot-held for service 135°F (57°C)
- Is food being received, stored, and prepped at temperatures outside of the temperature danger zone (41°F to 135°F [5°C to 57°C])?
- Are you holding hot TCS food at 135°F (57°C) or higher?
- Are you holding cold TCS food at 41°F (5°C) or lower?
- Is food being cooled from 135°F to 70°F (57°C to 21°C) within 2 hours, and then from 70°F to 41°F (21°C to 5°C) or lower in the next four hours?
- Is food being reheated for hot holding to 165°F (74°C) for 15 seconds within 2 hours?
- Are your thermometers calibrated regularly?
- Is food being stored at the proper temperature?
  - Is TCS food being stored at an internal temperature of 41°F (5°C) or lower?
  - Is frozen food being stored at temperatures that will keep it frozen?
- Is food being properly thawed under refrigeration, submerged under cold running water, in the microwave (if cooked immediately afterwards), or as a part of the cooking process?

## Food Storage

- Is food being labeled with a common name and date marked with a use-by date?

---

- Is food being stored away from walls and at least six inches (15cm) off the floor?

---

- Is food being stored in food-grade containers?

---

- Are raw and ready-to-eat foods being stored separately OR in the following order from top to bottom?
  - Ready-to-eat food
  - Seafood
  - Whole cuts of beef and pork
  - Ground meat and ground fish
  - Whole and ground poultry

---

- Are you throwing out food that is:
  - In a container or package that is not marked with the day or date by which it should be sold, eaten, or thrown out?
  - Incorrectly marked with a day or date that exceeds a safe time-temperature combination (e.g., a date beyond seven storage days)?

---

- Is food being stored in first-in, first-out (FIFO) order?

## Food Preparation

- Are food handlers aware and up to date on potential hazards and cross-contamination prevention?

---

- Is produce being washed before cutting it, cooking it, or combining it with other ingredients?

---

- Is food being checked for naturally occurring physical hazards before being served (e.g., bones, seeds)?

---

- Is bare-hand contact with ready-to-eat food being prevented by using single-use gloves or utensils when handling it?

---

- Is designated equipment (e.g., cutting boards and utensils) being used when preparing different foods?

---

- Are protocols in place if a contamination or suspected contamination occurs?

## Employee Hygiene

- How, when, and where are employees washing their hands?

---

- Are there hand washing signs posted in the bathroom and in sanitation stations?

---

- Are employees wearing single-use gloves and changing them when required when handling ready-to-eat foods?

---

- Are employees wearing clean uniforms, showering regularly, keeping fingernails clean, removing jewelry from hands and arms, and covering their wounds properly?

---

- Are employees eating, drinking, smoking, and chewing gum or tobacco in designated places only?



## Facility Setup

- Does your restaurant have separate sinks for handwashing, mop washing, and dishwashing?
- Are faucets at an adequate height above the sink to prevent backflow?
- Do all sinks drain properly?
- Are floor drains clean and in good working order?
- Is plumbing in good repair and not leaking?
- Are cross-connection devices (vacuum breakers, backflow preventers) working?
- Is there adequate, covered lighting throughout?
- Are bathrooms in good working order, clean, and only stocked with bathroom necessities (toilet paper, paper towels, soap)?
- Is there adequate ventilation throughout?

## Cleaning and Sanitation

- Are food-contact surfaces smooth, durable, easy to clean and cleaned according to requirements?
- Is equipment clean, functioning, and does it meet ANSI standards?
- Are eating utensils properly cleaned and sanitized after each use using a three-compartment sink or commercial dishwashing machine?
- Are chemicals and cleaning supplies kept away from food surfaces when in use?
- Are cleaners completely rinsed from equipment surfaces after cleaning?
- Are chemicals properly labeled, stored in a separate area from food storage, and disposed of properly?
- Do employees regularly remove trash from prep areas?
- Are trash cans regularly cleaned?

## Pest Control

- Are holes and cracks in walls sealed?
- Are dumpsters kept on a level surface, covered, and an adequate distance from the restaurant?
- Are trash cans covered when not in use?
- Are there visible signs of droppings, nests, or pest damage?

## Legal

- Do all food handlers have documented food safety training?
- Is proper legal signage posted?
- Have all suspected foodborne illness outbreaks been reported to the health department?

Use this checklist on a regular basis to maintain a food safe environment that will lay the foundation for health inspections with good results.

Look for more tools and resources for creating a food safety culture at [foodsafetyfocus.com](https://foodsafetyfocus.com) and visit [ServSafe.com](https://ServSafe.com) to access food safety training for team members in the kitchen, dining areas and offices.

# Lista de verificación: ¿Qué buscan los inspectores de salud?

Lista de verificación de autoinspección para gerentes y propietarios de restaurantes

Prepárese para su próxima inspección sanitaria con esta lista completa de verificación de autoinspección. Como siempre, asegúrese de hablar con su departamento de salud local sobre las pautas de seguridad alimentaria para su área y revise los códigos alimentarios locales o estatales para conocer los requisitos específicos y las actualizaciones.

## Control de temperatura de alimentos

- |   |  |
|---|--|
| <p><input type="checkbox"/> ¿Se mantienen registros de temperatura para recibir, almacenar, cocinar y almacenar alimentos?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Usted comprueba si los alimentos se cocinan a la temperatura interna mínima requerida?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aves de corral (incluida la carne de pollo, pavo o pato entera o molida) 165°F (74°C) durante &lt;1 segundo (instantáneo)</li> <li>• Carne molida (incluida la carne de res, cerdo y otros) y huevos con cáscara que se mantendrán calientes para servir 155°F (68°C) durante 17 segundos</li> <li>• Productos de mar como pescado, moluscos y crustáceos y huevos con cascarón para servir de inmediato 145°F (63°C) durante 15 segundos</li> <li>• Cerdo, res, ternera y cordero             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bistecs o chuletas 145°F (63°C) durante 15 segundos</li> <li>- Asado 145°F (63°C) por 4 minutos</li> </ul> </li> <li>• Alimentos de origen vegetal (incluidas frutas, verduras, granos y legumbres) que se mantendrán calientes para servirse 135°F (57°C)</li> </ul> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Se reciben, almacenan y preparan alimentos a temperaturas fuera de la zona de peligro (41°F a 135°F [5°C a 57°C])?</p> | <p><input type="checkbox"/> ¿Mantiene alimentos TCS calientes a 135°F (57°C) o más?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Mantiene alimentos TCS fríos a 41°F (5°C) o menos?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Se enfrían los alimentos de 135°F a 70°F (57°C a 21°C) en 2 horas, y luego de 70°F a 41°F (21°C a 5°C) o menos en las próximas cuatro horas?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Se recalienta la comida para mantenerla caliente a 165°F (74°C) durante 15 segundos en 2 horas?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Sus termómetros son calibrados regularmente?</p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Se almacenan los alimentos a la temperatura adecuada?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Se almacenan los alimentos TCS a una temperatura interna de 41°F (5°C) o menos?</li> <li>• ¿Se almacenan los alimentos congelados a temperaturas que los mantendrán congelados?</li> </ul> <hr/> <p><input type="checkbox"/> ¿Se descongelan correctamente los alimentos en refrigeración, sumergidos en agua corriente fría, en el microondas (si se cocinan inmediatamente después) o como parte del proceso de cocción?</p> |
|---|--|

## Almacenamiento de alimentos

- ¿Los alimentos se etiquetan con un nombre común y una fecha marcada con una fecha de caducidad?

---

- ¿Se almacena la comida lejos de las paredes y al menos a seis pulgadas (15 cm) del piso?

---

- ¿Se almacenan los alimentos en recipientes aptos para uso alimentario?

---

- ¿Se almacenan por separado los alimentos crudos y los listos para consumir o en el siguiente orden de arriba a abajo?
  - Comida lista para consumir
  - Pescados y mariscos
  - Cortes enteros de res y cerdo
  - Carne y pescado molido
  - Carne de aves entera y molida

---

- ¿Desecha comida que está:
  - en un recipiente o paquete que no está marcado con el día o la fecha en que debe venderse, comerse o desecharse?
  - marcada incorrectamente con un día o una fecha que excede una combinación segura de tiempo y temperatura (por ejemplo, una fecha más allá de los siete días de almacenamiento)?

---

- ¿Los alimentos se almacenan en el orden de primeras entradas, primeras salidas (FIFO – first in, first out)?

## Preparación de alimentos

- ¿Los manipuladores de alimentos conocen y están actualizados sobre los peligros potenciales y la prevención de la contaminación cruzada?

---

- ¿Se lavan los productos antes de cortarlos, cocinarlos o combinarlos con otros ingredientes?

---

- ¿Se revisan los alimentos para detectar peligros físicos naturales antes de servirlos (p. ej., huesos o semillas)?

---

- ¿Se evita el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo mediante el uso de guantes o utensilios desechables al manipularlos?

---

- ¿Se utiliza el equipo designado (p. ej., tablas de cortar y utensilios) al preparar diferentes alimentos?

---

- ¿Existen protocolos en caso de que ocurra una contaminación o una sospecha de contaminación?

## Higiene de empleados

- ¿Cómo, cuándo y dónde se lavan las manos los empleados?

---

- ¿Hay carteles de lavado de manos colocados en el baño y en las estaciones de sanitización?

---

- ¿Los empleados usan guantes desechables y se los cambian cuando es necesario en la manipulación de alimentos listos para consumir?

---

- ¿Los empleados usan uniformes limpios, se duchan con regularidad, mantienen las uñas limpias, se quitan las joyas de las manos y los brazos y se cubren sus heridas de forma adecuada?

---

- ¿Los empleados comen, beben, fuman y mascan chicle o tabaco solo en los lugares designados?





## Configuración del lugar de trabajo

- ¿Tiene el restaurante fregaderos separados para lavarse las manos, lavar los trapeadores y los platos?
- ¿Están los grifos a una altura adecuada sobre el fregadero para evitar el reflujo?
- ¿Todos los fregaderos drenan correctamente?
- ¿Los desagües del piso están limpios y en buen funcionamiento?
- ¿La plomería está en buen estado y sin fugas?
- ¿Funcionan los dispositivos de conexión cruzada (interruptores de vacío, válvulas antirreflujo)?
- ¿Hay iluminación cubierta adecuada en todas partes?
- ¿Los baños funcionan bien, están limpios y solo cuentan con lo necesario para el baño (papel higiénico, toallas de papel, jabón)?
- ¿Hay ventilación adecuada en todo el lugar?

## Limpieza y sanitización

- ¿Las superficies en contacto con los alimentos son suaves, duraderas, fáciles de limpiar y se sanitizan de acuerdo con los requisitos?
- ¿El equipo está limpio, funcionando y cumple con los estándares del ANSI?
- ¿Los utensilios para comer se limpian y sanitizan adecuadamente después de cada uso utilizando un fregadero de tres compartimentos o máquina lavaplatos comercial?
- ¿Se mantienen los productos químicos y productos de limpieza alejados de las superficies de los alimentos cuando se usan?
- ¿Se enjuagan completamente los químicos de las superficies del equipo después de la limpieza?
- ¿Los productos químicos están debidamente etiquetados, almacenados en un área separada del almacenamiento de alimentos y se desechan de forma adecuada?
- ¿Los empleados quitan con regularidad la basura de las áreas de preparación?
- ¿Se limpian con regularidad los botes de basura?

## Control de plagas

- ¿Están sellados los agujeros y las grietas en las paredes?
- ¿Se mantienen los contenedores en una superficie nivelada, cubiertos y a una distancia adecuada del restaurante?
- ¿Los botes de basura están cubiertos cuando no están en uso?
- ¿Hay signos visibles de excrementos, nidos o daños causados por plagas?

## Asuntos legales

- ¿Todos los manipuladores de alimentos tienen entrenamiento documentado en seguridad alimentaria?
- ¿Está colocada la señalización legal adecuada?
- ¿Se han informado al departamento de salud todos los presuntos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?

Utilice esta lista de verificación con regularidad para mantener un entorno seguro para los alimentos que sentará las bases para las inspecciones sanitarias con buenos resultados.

Obtenga más herramientas y recursos para crear una cultura de seguridad alimentaria en [foodsafetyfocus.com](https://foodsafetyfocus.com) y visite [ServSafe.com](https://ServSafe.com) para acceder al entrenamiento en seguridad alimentaria para los miembros del equipo en la cocina, los comedores y las oficinas.