SEGURIDAD ALIMENTARIA

CUMPLA CON **SU** PARTE

Ayude a prevenir la propagación de los virus que provocan enfermedades respiratorias como la **COVID-19** y la **gripe.**

El Departamento de Salud y Control Ambiental de Carolina del Sur recomienda que todos los establecimientos de venta de alimentos utilicen una lista de verificación a modo de guía, para que los empleados controlen las tareas de limpieza y desinfección diarias. La lista de verificación se puede usar como guía para asegurar que cada establecimiento y sus empleados preparen y sirvan los alimentos de manera tal que se atienda a los clientes en un ambiente limpio y seguro.

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DURAS Y DE ALTO CONTACTO

Áreas privadas del establecimiento

- ☐ Picaportes y placas de empuje
- ☐ Perillas de todas las puertas y pulsadores operativos de los equipos
- ☐ Cucharones para hielo
- ☐ Picaportes de los congeladores
- ☐ Picaportes de los enfriadores y refrigeradores
- ☐ Cortinas plásticas en las entradas a las cámaras de enfriado o congeladores
- ☐ Fregadero de 3 compartimentos y perillas de los grifos del fregadero
- ☐ Todas las superficies de las encimeras donde se procesan los alimentos
- ☐ Todas las superficies de acero inoxidable
- ☐ Todas las superficies de encimeras de las áreas de servicio
- ☐ Perillas de los grifos de los lavabos
- ☐ Pulsadores de los dispensadores de jabón de los lavabos
- ☐ Pulsadores de los dispensadores de productos de limpieza
- ☐ Pulsadores de los dispensadores de toallas de los lavabos
- ☐ Puntos de contacto de los cestos de basura
- ☐ Elementos de limpieza
- ☐ Elementos de autoservicio (si corresponde)
- ☐ Cubetas de limpieza
- ☐ Teclado y auricular del teléfono
- ☐ Auriculares para la venta por ventanilla
- ☐ Computadoras (teclado, *mouse* y monitor)
- ☐ Manijas de armarios de oficina y cajas fuertes
- ☐ Registradoras de los puntos de venta, pantallas de presentación e impresoras

Áreas públicas del establecimiento

- ☐ Picaportes, placas de empuje, marcos de puertas y pasamanos
- ☐ Mesas de comestibles y sillas (si corresponde)
- ☐ Mesas y sillas de comedor (si corresponde)
- ☐ Puntos de contacto de los cestos de basura
- ☐ Sillas para bebés (si corresponde)
- ☐ Mostradores de venta o servicio
- ☐ Dispensadores de bebidas y condimentos (si corresponde)
- ☐ Vitrinas
- ☐ Áreas se autoservicio (si corresponde)
- ☐ Registradoras de los puntos de venta, pantallas de presentación e impresoras
- ☐ Bandejas
- ☐ Quioscos (si corresponde)

Sanitarios

- ☐ Picaportes
- ☐ Grifos de los lavabos y picaportes de los baños
- ☐ Pulsadores de los dispensadores de toallas
- ☐ Pulsadores de los dispensadores de jabón
- ☐ Cambiadores de bebé (si corresponde)

Ventanilla a la acera para retirar y entregar alimentos

- ☐ Lapiceras u otros elementos para escribir
- ☐ Tablas sujetapapeles
- ☐ Almohadillas para firma electrónica y dispositivos móviles
- ☐ Picaportes
- ☐ Superficies de contacto dentro de los vehículos de entregas (incluidas las puertas)

¡RECUERDE!

En cuanto termine las tareas de limpieza,

¡LÁVESE LAS MANOS!

dhec
Healthy People. Healthy Communities.

www.scdhec.gov/food