**Lista de verificación de la capacitación sobre la seguridad alimentaria para empleados de alimentos**

La seguridad alimentaria es una parte importante de la capacitación del nuevo personal acerca de los procedimientos adecuados de manipular los alimentos. La lista de verificación que se detalla a continuación destaca las principales áreas de seguridad alimentaria con las que todas las personas que manipulan alimentos deberían estar familiarizadas y cumplir diariamente.

**Prácticas de manipulación de alimentos e higiene personal**

* Enfermedades alimenticias (causas, importancia de manipulación adecuada de los alimentos)
* Aseo personal
* Enfermedad y heridas
* Bebidas y alimentos personales
* Uso del lavabo (lavamanos, lavabo de trapeador, lavabo de preparación de alimentos, lavabo de 3 compartimientos)
* Lavado de las manos (cuándo lavarse, cómo lavarse, dónde lavarse)
* Uso de guantes
* No tocar alimentos listos para comer con las manos descubiertas
* Contaminación cruzada
* Almacenamiento de los utensilios

**Temperaturas de los alimentos y los alimentos potencialmente peligrosos**

* Alimentos potencialmente peligrosos
* Lavado delas fruta y vegetales
* Cómo descongelar los alimentos
* Cómo enfriar los alimentos
* Cómo recalentar los alimentos
* Temperaturas para mantener caliente
* Temperaturas para mantener frío
* Temperaturas de cocción
* Termómetros (cómo usarlos y calibrarlos)
* Almacenamiento de los alimentos

**Uso de químicos y la desinfección**

* La limpieza y desinfección (lavaplatos o lavado de 3 compartimientos)
* Solución de desinfectante (cómo prepararlo, ppm)
* Cómo limpiar el equipo y los áreas de preparación
* Almacenamiento de químicos
* Pesticidas y control de plagas

**Entiendo los principios de seguridad alimentaria que se indicaron anteriormente y entiendo que es importante seguir estos protocolos de seguridad alimentaria en mi trabajo diario.**

Nombre del empleado (escriba en letra de molde) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del empleado \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Firma del gerente o propietario \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_