

Lista de Verificación de Servicio de Alimentos

- Fontanería aprobada de la División de Fontanería
- Certificado de Ocupación de Códigos (si corresponde)
- Inspección del Sistema de Supresión de Incendios (si corresponde)
- Copia del HACCP disponible física o digitalmente (si corresponde)
- Aviso al consumidor sobre alimentos crudos y medios cocidos (si procede) poster de técnicas de salvamento en caso de asfixia si hay quince (15) o más asientos presentes. (Poster aceptable adjunto)
- Manguera NSF para llenar el tanque de agua (Camión de Comida)
- Certificación de Gerente de Alimentos
- Certificaciones de Manipulador de Alimentos para empleados
- Equipo de limpieza para limpiar fluidos corporales o procedimientos escritos de respuesta en caso de un evento de vómito/diarrea
- Estanterías en buen estado, ningún material absorbente utilizado como revestimiento de estantería
- Equipos instalados y limpios correctamente
- Sellos/gomas de puertas en el equipo instalados correctamente, sin daños y limpios y Utensilios en buen estado y limpios
- Restricciones para el cabello (gorro, visera o red para el cabello). **Las diademas o tener el cabello recogido NO son aceptables para el cabello**
- Guantes o utensilios apropiados requeridos para evitar contacto directo de las manos con alimentos listos para comer
- Mantener el equipo de refrigeración y calentamiento a la temperatura adecuada con termómetros adentro/adjuntos (41 grados o menos para el almacenamiento en frío, 135 grados o más para el almacenamiento en caliente)
- Termómetro de sonda para medir la temperatura interna de los alimentos
- Productos que no están en su envase original deben estar debidamente etiquetados y fechados (Los envases químicos no deben utilizarse para el almacenamiento de alimentos)
- Almacenamiento adecuado de alimentos y artículos de un solo uso a seis (6) pulgadas del suelo como mínimo
- Químicos no en su envase original debidamente etiquetados y fechados (Los envases de alimentos no deben utilizarse para el almacenamiento químico)
- Almacenamiento de productos químicos alejado de alimentos y artículos de un solo uso
- Desinfectante y tiras de prueba de desinfectante adecuadas
- Lavabo para manos con jabón, toallas de papel, agua caliente y fría bajo presión, y un letrero de lavado de manos.
- Acceso a baños y debidamente suministrados con jabón, toallas de papel, con el letrero de lavado de manos, agua caliente y fría bajo presión, puerta de cierre automático y papelera con tapa en baños de mujeres/unisex
- Contenedor de basura o recogida de basura adecuada
- Establecimientos deben estar en buen estado, aberturas exteriores selladas para prevenir la entrada de plagas, libres de plagas y limpias
- Ventilación e iluminación adecuadas

FIRST AID FOR FOOD CHOKING

Victim Cannot Cough, Speak or Breathe

Rescuer must act **QUICKLY**. Choking is a life threatening condition. Call 911 immediately.

1 Give 5 Back Blows



BACK BLOWS: (1) Stand behind the victim and place your arm across their chest for support. (2) Bend the victim slightly at the waist. (3) Firmly strike the victim between their shoulder blades with the heel of your hand.

2 Give 5 Abdominal Thrusts



ABDOMINAL THRUSTS: (1) Stand behind the victim and wrap your arms around the victim's waist. (2) Place your fist thumb-side in against victim's abdomen, below rib cage, slightly above the navel. (3) Grasp your fist with the other hand. (4) Press your fist forcefully with a quick upward thrust into the victim's abdomen.

***TIP:** For infants, support the head and neck securely. Keep the head lower than the chest. Use two fingers in center of chest for thrusts.

3 Repeat Steps 1 + 2

Repeat the steps until the object is forced out, the person can cough forcefully or breathe, or the person becomes unconscious.

IF THE PERSON BECOMES UNCONSCIOUS, BEGIN CPR STARTING WITH CHEST COMPRESSIONS. EACH TIME YOU OPEN THE AIRWAY, LOOK IN THE AIRWAY AND REMOVE THE OBJECT IF YOU SEE IT.



Kentucky Public Health
Prevent. Promote. Protect.