



LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DEL DELI

Tareas Diarias



AL COMIENZO DEL TURNO

- ☐ Lávate manos, usa guantes, delantal y redecillas para cabello.
- ☐ Revisa temperatura de refrigeradores y exhibidores.
- ☐ Desinfecta cortadoras, cuchillos y tablas de cortar.

DURANTE TODO EL DÍA

- ☐ Lávate manos y cámbiate guantes con frecuencia.
- ☐ Desinfecta rebanadoras, tablas de cortar y mesas de preparación cada 2 a 4 horas.
- ☐ Almacena alimentos crudos y listos para comer por separado.
- ☐ Revisa la concentración del desinfectante en los cubos de limpieza.

AL FINAL DEL TURNO

- ☐ Desarma y limpia por completo cortadoras, así como cuchillos y utensilios.
- ☐ Desinfecta bandejas de exhibidores calientes, charolas de exhibidores fríos y áreas de preparación.
- ☐ Limpia y trapea pisos, desagües y áreas de basura.
- ☐ Verifica que temperaturas de alimentos estén registradas: calientes (superiores a 140 °F / 60 °C) y fríos (inferiores a 41 °F / 5 °C).



LISTA DE VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD Y LIMPIEZA DEL DEPARTAMENTO DEL DELI



TAREAS SEMANALES

- ☐ Limpia a fondo rebanadoras, hornos, freidoras y asadores.
- ☐ Inspecciona y limpia filtros de campana extractora.
- ☐ Desinfecta estantes y el interior de exhibidores.
- ☐ Revisa precisión de termómetros.

TAREAS MENSUALES

- ☐ Darle servicio a rebanadoras y otros equipos.
- ☐ Reemplaza tablas de cortar desgastadas.
- ☐ Revisa registros de seguridad alimentaria del sistema HACCP.
- ☐ Inspecciona control de plagas en áreas de almacenamiento y preparación.

