



MESA COUNTY PUBLIC HEALTH

Person-In-Charge Checklist

The Person-in-Charge (PIC) must be a trained food handler and knowledgeable about food safety regulations. They must be present during all operating hours to oversee food handling.

The PIC will:

- Educate:** Train and monitor employees to ensure safe food handling practices.
- Glove Use:** Ensure employees use gloves correctly when needed and limit bare hand contact with ready-to-eat foods.
- Surface Cleaning:** Confirm food contact surfaces are washed, rinsed, and sanitized every 4 hours and after handling raw proteins.
- Handwashing:** Monitor hand washing frequency and ensure it's done at designated sinks.
- Supplies:** Check that soap and paper towels are available at hand sinks, with backup supplies on hand.
- Food Temperatures:** Verify food is stored at safe temperatures: cold (41°F or less) and hot (135°F or more).
- Equipment Maintenance:** Ensure equipment is in good repair.
- Thawing Methods:** Monitor thawing methods.
- Employee Food Storage:** Check proper storage for employee food and drinks.
- Dish Machine:** Verify that dish machines are sanitizing correctly.
- Toxic Storage:** Ensure all chemicals are stored and labeled correctly.
- Employee Health:** Train employees on employee illness and exclude ill employees.
- Cooling Methods:** Use proper cooling methods and monitor practices.
- Cooling Logs:** Ensure cooling logs are completed with time to reach 135°F, 70°F and 41°F.
- Prevent Contamination:** Keep raw proteins separate from ready-to-eat foods during storage and prep.
- Documentation:** Verify that documentation procedures, like temperature logs and checklists, are regularly followed.
- Corrective Actions:** Ensure staff are trained on corrective actions.

Manager's initials _____

Visit our website for additional food safety resources

mesacounty.us/public-health

Or call our team at 970-248-6900



MESA COUNTY PUBLIC HEALTH

Lista de Revisión para la Persona a Cargo

La persona a cargo debe ser un manipulador de alimentos capacitado, conocedor de las regulaciones de seguridad alimentaria. Debe estar presente durante todas las horas de operación para supervisar el manejo de alimentos.

La persona a cargo deberá:

- Educación:** Capacitar y monitorear a los empleados para asegurar prácticas seguras de manejo de alimentos.
- Uso de Guantes:** Asegurarse que los empleados usen guantes correctamente y limitar el contacto directo con alimentos listos para consumir.
- Limpieza de superficies:** Confirmar que las superficies en contacto con alimentos se laven, enjuague y desinfecte cada 4 horas y después de manipular proteínas crudas.
- Lavado de Manos:** Monitorear la frecuencia del lavado de manos y asegurarse de que se realice en los lavamanos designados.
- Suministros:** Verificar que haya jabón y toallas de papel disponibles en los fregaderos, con suministros de respaldo a mano.
- Temperaturas de Alimentos:** Verificar que los alimentos se almacenen a temperaturas seguras: frías (41°F o menos) y calientes (135°F o más).
- Mantenimiento de Equipos:** Asegurarse de que los equipos estén en buen estado.
- Métodos de Descongelación:** Monitorear los métodos de descongelación
- Almacenamiento de Alimentos para Empleados:** Verificar el almacenamiento adecuado de alimentos y bebidas para empleados.
- Lavaplatos:** Verificar que las máquinas de platos están desinfectando correctamente.
- Almacenamiento de Sustancias Tóxicas:** Asegurarse de que todos los químicos estén almacenados y etiquetados correctamente.
- Salud de los empleados:** Capacitar a los empleados sobre enfermedades y excluir a los empleados enfermos.
- Métodos de Enfriamiento:** Usar métodos de enfriamiento adecuados y monitorear las prácticas.
- Registros de Enfriamiento:** Asegurarse de que se completen los registros de enfriamiento con los tiempos para alcanzar 135°F, 70°F y 41°F.
- Prevenir Contaminación:** Mantener las proteínas crudas separadas de los alimentos listos para consumir durante el almacenamiento y la preparación.
- Documentación:** Verifique que se sigan periódicamente los procedimientos de documentación, como registros de temperatura y listas de revisión.
- Acciones Correctivas:** Asegurarse de que el personal esté capacitado en acciones correctivas.

Iniciales del Gerente _____

Visite nuestro sitio web para obtener recursos adicionales sobre seguridad alimentaria.

mesacounty.us/public-health

O llame a nuestro equipo al 970-248-6900