



Lista de verificación de entrega de alimentos

- El personal capacitado está disponible para recibir la entrega
- El personal cuenta con las herramientas adecuadas para recibir la entrega
 - Termómetros
 - Recepción de registros
 - Carros de transporte
- Las áreas de almacenamiento de la operación de servicio de alimentos se han organizado, limpiado y listo para recibir nuevos productos
- Camión de reparto y artículos para detectar signos de plagas
- Los alimentos y los artículos no alimentarios se han transportado por separado
- Los alimentos refrigerados deben entregarse a 40 °F o menos
- Los alimentos congelados deben entregarse congelados (verifique si hay signos de descongelación y recongelación)
- Olfato para olores extraños
- Busque envases rotos, con fugas o dañados
- Empaque hinchado o abollado (especialmente latas) y asegúrese de que todos los sellos estén en buenas condiciones
- Las etiquetas tienen códigos y fechas de vencimiento apropiados y aceptables
- Sellos de aprobación del gobierno en alimentos regulados
- Las facturas son correctas con la documentación adecuada para el cumplimiento y las etiquetas