



## **Términos y condiciones para las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos**

Las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos en HospitalityLawyer.com se proporcionan con propósitos informativos, educativos, e ilustrativos solamente. HospitalityLawyer.com no rinde asesoramiento jurídico. Usted debe consultar siempre a profesionales legales para sus necesidades, preguntas, y servicios específicos. Si usted elige utilizar una forma, una lista de comprobación, o un procedimiento, usted hace tan en su propio riesgo. HospitalityLawyer.com no hace ninguna representación que las formas, las listas de comprobación, o los procedimientos sean convenientes para un uso particular y el usuario debe asegurarse siempre independientemente de la exactitud y de la conformidad legal para su jurisdicción particular.

## Lista de Comprobación Para el Servicio De Alimentos

---

Procedimientos Recomendados	¿Son usados Ahora?			Necesario Implementar			Asignado A	Fecha a Completar
	Si	No	N/A*	Póliza	Entrenamiento	Otros		
Repase su última inspección de sanidad con su inspector. Asegúrese usted de entender todas las deficiencias y buscar el consejo del inspector para mejorarlas.								
Reúnase con los miembros dominantes de su equipo para discutir los procedimientos a seguir en caso de una demanda por enfermedad(es) causadas por comidas mal preparadas cuando usted esta fuera de su sitio.								
Repase los estándares/temperaturas necesarias para sostener alimentos y bebidas. Cerciórese de que estén documentados y que bien comunicados a todo el personal.								
Analice todas las recetas para determinar si hay algunos ingredientes sabidos de causar reacciones alérgicas. Si hay, elimine el ingrediente(s) o el artículo de menú o asegúrese de informar a los clientes claramente sobre el uso del ingrediente(s).								
Examine el menú cuidadosamente para asegurarse que cualquier artículo del menu que incluya los términos que se refieren a beneficios de salud sean declaraciones exactas.								

Repase las políticas de los cargos de servicio/propinas y asegúrese de que éstos están indicados en el menú o de que informan a los clientes claramente sobre ellas antes de que ordenen.								
Procedimientos Recomendados	¿Son usados Ahora?			Necesario Implementar			Asignado A	Fecha a Completar
	Si	No	N/A*	Póliza	Entrenamiento	Otros		
Examine la porción de su póliza de seguro que determina las responsabilidades de un tercera persona.								
Hable con su agencia reguladora local de la bebidas alcohólicas para determinar si usted cumple con los estándares necesarios; documente la respuesta.								
Compruebe los archivos del empleados de que todos los que sirvan el alcohol tengan la certificación reglamentaria. Ofrezca el entrenamiento con frecuencia.								
Entrene a su personale sobre las responsabilidades de una tercera persona.								

N/A\* = No Aplicable