



Departamento de Salud y Servicios Humanos de Springfield: División de Salud Ambiental

311 State Street, Springfield, MA 01105

Phone: (413) 787-6740 Fax: (413) 787-6458

Lista de Verificación de Inspección Preoperacional: Establecimientos de Servicios de Alimentos

Fregaderos/Lavado de vajillas

- Lavamanos proporcionados y convenientemente ubicados
- Letrero "Los empleados deben lavarse las manos" en todos los lavabos
- Jabón de líquido, toallas de papel y un barril de basura en todos los lavabos para manos
- Temperatura del agua en el lavabo de manos de al menos 100 grados Fahrenheit
- Fregadero de 3 compartimentos provisto de compartimentos lo suficientemente grandes como para sumergir los equipos y utensilios más grandes
- Escurridores, estantes para utensilios o mesas lo suficientemente grandes como para acomodar todos los artículos sucios y limpios que puedan acumularse durante las horas de operación
- Lavavajillas alcanzando la temperatura adecuada de enjuague final ____ N/A
 - Solución desinfectante utilizada: 120 grados Fahrenheit
 - Rejilla estacionaria, temperatura única. máquina: 165 grados Fahrenheit
 - Todas las demás máquinas: 180 grados Fahrenheit
- Se proporciona fregadero para trapeador
- Se proporciona desinfectante (lejía con cloro o compuestos de amonio cuaternario)
- Tiras reactivas desinfectantes disponibles
- Un indicador de temperatura de registro irreversible disponible en el sitio para máquinas lavavajillas

Instalación física

- Las superficies interiores de pisos, paredes y techos son:
 - Suave, duradero y fácil de limpiar
 - No absorbente para áreas sujetas a humedad (áreas de preparación de alimentos, refrigeradores, áreas de lavado de vajilla, cuartos de baño y áreas sujetas a métodos de limpieza por descarga o pulverización)

- En buen estado (es decir, sin grietas, baldosas del piso peladas, baldosas del techo manchadas, baldosas faltantes, etc.)
- Bombillas blindadas, recubiertas o resistentes a roturas
- Termómetros en todos los refrigeradores y congeladores
- Las áreas de almacenamiento seco están limpias, secas y protegidas de salpicaduras, polvo u otra contaminación
- Los alimentos se almacenan al menos a 6" sobre el piso
- Los materiales venenosos/tóxicos se etiquetan y almacenan de manera que no puedan contaminar los alimentos, el equipo, los utensilios y la ropa de cama
- El área de eliminación de desechos está limpia y bien mantenida, hay receptáculo/contenedor de basura disponible para los desechos
- Si corresponde, el área de eliminación de grasa está limpia y bien mantenida, receptáculo disponible

Baños

- Papel higiénico proporcionado
- Se proporciona señalización de lavado de manos
- Jabón de líquido, toallas de papel y un contenedor de basura ubicado en todos los lavabos para manos
- Contenedor de productos femeninos ubicado dentro de cada puesto
- Ventilación adecuada; Los respiraderos están limpios y libres de escombros

Certificados/Documentos Requeridos

- Certificados de Gerente de Protección de Alimentos y Concientización sobre Alérgenos publicados en un lugar visible para el público
- Certificado de entrenamiento de asfixia publicado en un lugar visible para el público (más de 25 asientos) _____ N/A
- Un aviso claro y visible en el menú impreso o en el tablero del menú que indique: "Antes de realizar su pedido, informe a su camarero si una persona de su grupo tiene una alergia alimentaria"
- Si corresponde, un aviso claro y visible en el menú impreso y/o en el tablero del menú que indique: "El consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos"
- Una copia del plan de eventos de vómitos/diarrea está disponible para los empleados en el sitio
- Copias firmadas de la Política de atención médica del empleado para cada empleado de alimentos activo