



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: Camiones y Carros Móviles

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 el equipo más grande y utensilios
- Estantes, estantes para utensilios o mesas lo suficientemente grandes como para acomodar todos los utensilios sucios y limpios

Artículos que pueden acumularse durante las horas de operación

- Tamaño del tanque de suministro de agua: _____
- Tamaño del tanque de retención de agua: _____ (se requiere que sea un 15% más grande que el tanque de agua)
- Se proporciona desinfectante (lejía con cloro o compuestos de amonio cuaternario)
- Tiras reactivas desinfectantes disponibles
- Ubicación donde estarán expuestas las aguas residuales: _____

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, áreas de lavado de utensilios, y áreas sujetas a métodos de lavado o limpieza por aspersión)
 - En buen estado (es decir, sin grietas, baldosas del piso peladas, baldosas del techo manchadas, faltantes baldosas, 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, equipos, utensilios y ropa de cama

General

- Termómetro de sonda disponible
- Guantes disponibles
- La unidad está limpia a la vista y al tacto y libre de acumulación de grasa, polvo y/o suciedad
- Refrigeradores capaces de mantener los alimentos por debajo de 41 grados F
- Congeladores capaces de mantener los alimentos a 0 grados F o menos
- Equipo disponible para mantenimiento en caliente, si corresponde
- La unidad está identificada con el nombre comercial y el número de teléfono en los lados exteriores
- La unidad está construida y dispuesta de manera que los alimentos, bebidas y utensilios no estén expuestos a insectos, polvo u otros contaminantes

Certificados/pósteres/documentos requeridos

- Certificados de Gerente de Protección de Alimentos y Concientización sobre Alérgenos publicados en un lugar visible para el público
- Un aviso claro y visible en el menú impreso o en el tablero del menú que indique: “Antes Al 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 dice: “El consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos”
- Copias firmadas de la Política de atención médica del empleado para cada empleado de alimentos activo
- Número de permiso del Departamento de Bomberos de Springfield y fecha de vencimiento (si corresponde, sistemas de extinción de incendios y propano):

- Número de licencia de vendedor ambulante y vendedor ambulante de MA y fecha de vencimiento (y cartel del Departamento de Policía de Springfield solo para vendedores de helados):
