



# Lista de verificación para la reapertura después de un Peligro Inminente para la Salud

El titular del permiso deberá asegurarse que se haya corregido el peligro inminente para la salud y se revisen todos los elementos de esta lista de verificación:

## Instalación Física

- En todas las instalaciones la electricidad estará disponible.
- Si corresponde, el gas natural está disponible en las instalaciones
- Todas las tuberías están funcionando correctamente
- No existen daños que sean visibles o reparaciones incompletas, todos los huecos y agujeros están debidamente sellados
- El techo, el piso, y las paredes se encuentran limpios.
- Las luces funcionan correctamente y tienen el brillo adecuado.
- En toda la instalación se dispone de agua fría y caliente.
- El agua caliente está disponible a un mínimo de 100°F/38°C en todos los lavamanos.
- Hay agua caliente disponible a un mínimo de 110°F/43°C en el fregadero de 3 compartimientos.

## Operación de la instalación

- Todos los alimentos potencialmente contaminados serán descartados.
- Todos los utensilios y equipos de cocina deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire apropiadamente.
- Todos los platos y utensilios se deben lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire adecuadamente.
- Las unidades de refrigeración se deben mantener a 41°F/5°C o por debajo.
- Las unidades del congelamiento se deben mantener a 0°F/-18°C o por debajo.
- Todos los termómetros de la unidad funcionan apropiadamente.
- Las unidades de retención de calor se mantienen a 135°F/57°C o por encima.
- La máquina lavaplatos funciona apropiadamente.
- El sistema de ventilación de campana funciona apropiadamente.
- Los lavamanos y baños están abastecidos y operantes.

## Preparación para la inspección

- Los baldes con desinfectante se preparan con la concentración adecuada del químico.
- Los termómetros están debidamente calibrados.
- Se dispone de registros de control de plagas.
- Cortinas de aire funcionan apropiadamente.
- La persona a cargo está disponible y bien informada.
- Todos los manipuladores de alimentos tienen Tarjetas de capacitación en seguridad actualizadas para manipuladores de alimentos (Tarjeta de Salud).
- Todos los alimentos están etiquetados y fechados según sea necesario.
- La tarjeta de calificación y los letreros requeridos se publican de forma visible.

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ / \_\_\_\_:\_\_\_\_ AM / PM  
Fecha / Hora de cierre (Encierre uno)

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ / \_\_\_\_:\_\_\_\_ AM / PM  
Fecha / Hora de reapertura (Encierre uno)

PR \_\_\_\_\_  
Número de permiso

\_\_\_\_\_  
Nombre de la instalación

\_\_\_\_\_  
Persona a cargo

[environmentalhealth@snhd.org](mailto:environmentalhealth@snhd.org)

**División de Salud Ambiental: Lunes – Viernes 8 a.m.–4:30 p.m.  
Fuera de horario, fines de semana y festivos. (702) 759-1600**

Spanish-Reopening Checklist



**280 S. DECATUR BLVD. • LAS VEGAS, NV 89107 • (702) 759-1110 • WWW.SNHD.INFO**