



重大衛生危害之後重新開放的檢查列表

許可證持有人應確保重大衛生危害已予糾正，本檢查列表中的所有項目均予確認：

實體設施

- 整個設施均有供電
- 設施有天然氣供應（如適用）
- 所有管道運行正常
- 沒有可見的損壞或未完成維修，所有破口和孔洞均已密封
- 地板、牆、天花板潔淨
- 照明正常運行，亮度適宜
- 整個設施皆有冷熱水供應
- 每個洗手池皆需有不低於華氏 100 度/攝氏 38 度的熱水供應
- 3 隔段式水槽有不低於華氏 110 度/攝氏 49 度的熱水供應

設施運營

- 將所有潛在受污染的食品予以丟棄
- 所有廚具和設備均妥善清洗、沖洗、消毒、並風乾
- 所有餐具和器皿均妥善清洗、沖洗、消毒、並風乾
- 冷藏設備保持在華氏 41 度/攝氏 5 度或以下
- 冷凍設備保持在華氏 0 度/攝氏 -18 度或以下
- 所有的設備溫度計運作正常
- 保溫設備保持在華氏 135 度/攝氏 57 度或以上
- 洗碗機/洗杯機運作正常
- 油煙排風系統運作正常
- 洗手池和洗手間用品充足且運作正常

檢查妥善度

- 按適宜濃度準備好消毒劑桶
- 溫度計經校準
- 有殺蟲記錄
- 空氣簾可正常使用
- 負責人在場且了解情況
- 所有食品操作人員均有有效的食品操作人員安全培訓卡（健康卡）
- 所有食品均按要求貼標籤並標註日期
- 等級卡和要求的海報位置顯眼

___ / ___ : ___ AM / PM

關閉日期/時間

(圈其一)

___ / ___ : ___ AM / PM

再次開啟日期/時間

(圈其一)

PR _____
許可證號

_____ 設施（公司）名

_____ 負責人

環境健康：週一至週五/早上 8 點至下午 4:30

Las Vegas: (702) 759-1110 Laughlin: (702) 759-1643 Mesquite: (702) 759-1682

非營業時間、週末、和節日。 (702) 759-1600