



# 重大卫生危害之后重新开放的检查列表

许可证持有人应确保重大卫生危害已予纠正，本检查列表中的所有项目均予确认：

## 实体设施

- 整个设施都应通电
- 如适用，设施应通天然气
- 所有管道都运行正常
- 没有可见的损坏或未完成的修复，所有缝隙及洞口已密封
- 地板、墙壁和天花板洁净
- 灯具正常工作，亮度适当
- 整个设施具备冷热水
- 每个洗手池都应具备最低100华氏度(摄氏38度)的热水
- 三槽式水槽应具备最低 110华氏度(摄氏49度)的热水

## 设施运行

- 丢弃所有潜在被污染的食品
- 妥善清洗、冲洗、消毒并风干所有厨房用品及设备
- 妥善清洗、冲洗、消毒并风干所有餐具及器皿
- 冷藏设施保持在41华氏度(摄氏5度)或以下
- 冷冻设备保持在0华氏度(摄氏-18度)或以下
- 所有设备的温度计均正常工作
- 保温设备保持在135华氏度(摄氏57度)或以上
- 洗碗机/洗杯机正常运行
- 油烟排风系统正常运行
- 洗手池和卫生间用品充足并能正常工作

## 检查准备情况

- 按适宜浓度准备消毒剂桶
- 温度计已校准
- 可提供害虫控制记录
- 空气幕正常运行
- 安排有负责人且负责人知识丰富
- 所有食品处理人员均持有有效的食品处理人员安全培训卡（健康卡）
- 所有食品按照要求贴有标签并标注日期
- 将等级卡及必需的标识粘贴于醒目之处

\_\_\_ - \_\_\_ - \_\_\_ / \_\_\_ : \_\_\_ 上午 / 下午  
关闭的日期/时间 (圈选一个)

\_\_\_ - \_\_\_ - \_\_\_ / \_\_\_ : \_\_\_ 上午 / 下午  
重新开业的日期/时间 (圈选一个)

PR \_\_\_\_\_  
许可证号

设施（公司）名称

负责人

环境卫生：周一到周五 上午8点到下午4: 30

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

下班后、周末和假期。 (702) 759-1600



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