



Pagbubukas-Muli ng Listahan matapos ang Malapit na Panganib sa Kalusugan

Dapat siguraduhin ng tagahawak ng permit na ang malapit na panganib sa kalusugan ay naiwasto at ang lahat ng mga bagay sa listahang ito ay napatunayan:

Pesikal na Pasilidad

- Ang kuryente ay makukuha sa buong pasilidad
- Kung naaangkop, ang natural na gas ay magagamit sa pasilidad
- Lahat ng pagtutubero ay gumagana nang maayos
- Walang makikitang pinsala o di-kumpletong pagkukumpuni, lahat ng mga puwang at mga butas ay selyado
- Mga sahig, mga dingding, at kisame ay malinis
- Ang mga ilaw ay gumagana at nasa tamang liwanag
- Ang malamig at mainit na tubig ay makukuha sa buong pasilidad
- Ang mainit na tubig ay makukuha sa pinakamababa na 100°F/38°C sa bawat lababo ng kamay
- Ang mainit na tubig ay makukuha sa pinakamababa na 110°F/43°C sa 3-kompartimentong lababo

Pagpapatakbo ng Pasilidad

- Lahat ng maaaring nahawaan na pagkain ay itapon
- Lahat ng kagamitan ng kusina at kasangkapan ay maayos na nahugasan, nabanlawan, na-sanitize, at napatuyo sa hangin
- Lahat ng mga pinggan ay maayos na nahugasan, nabanlawan, na-sanitize, at napatuyo sa hangin
- Ang mga yunit ng pananatiliang malamig ay pinanatili sa o mababa sa 41°F/5°C
- Ang mga yunit ng freezer ay pinanatili sa o mababa sa 0°F/-18°C
- Lahat ng yunit ng mga thermometer ay gumagana nang maayos
- Ang mga yunit ng pananatiliang mainit ay pinanatili sa o mataas sa 135°F/57°C
- Ang hugasan ng pinggan/hugasan ng baso ay gumagana nang maayos
- Ang talukbong sa sistema ng bentilasyon ay gumagana nang maayos
- Ang hugasan ng kamay at mga palikuran ay inilaan at gumagana

Kahandaan ng Inspeksyon

- Ang mga balde na sanitizer ay itinakda nang maayos na walang halo
- Ang mga thermometer ay naka-calibrate
- Ang mga rekord sa pagkontrola ng peste ay makukuha
- Ang mga air curtain ay gumagana nang maayos.
- Kailangan ang Taong Mamamahala ay may sapat na kaalaman
- Lahat ng mga tagahawak ng pagkain ay may kasalukuyang Food Handler Safety Training Cards
- Lahat ng pagkain ay nilalagyan ng label ayon sa kinakailangan
- Ang card ng grado at kinakailangan na mga karatula ay nakapaskil nang hayag

_____/_____:____ AM / PM (Bilugan Ang Isa)
Petsa / Oras ng Pagsarado

_____/_____:____ AM / PM (Bilugan Ang Isa)
Petsa / Oras na Binuksan-Muli

PR _____
Permit

_____ Pangalan ng Pasilidad

_____ Taong Namamahala

_____ Numero ng

environmentalhealth@snhd.org

Las Vegas (702)759-1110 Laughlin (702) 759-1643 Mesquite (702)759-1682
Matapos ang trabaho, mga katapusan ng linggo, at mga holiday (702) 759-1600

Tagalog – Re-opening Checklist after an IHH



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