



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES  
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**

155 North First Avenue, MS 5, Suite 170  
Hillsboro, OR 97124

Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705

[www.co.washington.or.us/foodsafety](http://www.co.washington.or.us/foodsafety)

**Lista de Revisión para Reapertura de Restaurantes**

La persona que posee la licencia debe asegurarse de que todos los puntos de la lista estén completos:

**Parte Física del Establecimiento**

- Hay electricidad en todo el establecimiento
- Si es aplicable, hay gas natural disponible en el establecimiento
- Toda la plomería funciona apropiadamente
- No hay daños visibles o reparaciones incompletas, todos los espacios han sido rellenados
- Pisos, paredes y techos y techos están limpios
- Las luces funcionan y tienen la iluminación apropiada
- Hay agua fría y caliente disponible en todo el establecimiento
- Hay agua caliente disponible en cada lavabo a una temperatura mínima de 100°F
- Hay agua caliente a un mínimo de 110°F en el fregadero de 3 compartimientos (si es aplicable)

**Operaciones del Establecimiento**

- Toda comida potencialmente contaminada es desechada
- Todos los utensilios de cocina y equipos son lavados, enjuagados, desinfectados y secados con aire apropiadamente
- La lavadora de vajillas y vasos funciona apropiadamente
- Todos los platos, cubiertos y utensilios son lavados, enjuagados, desinfectados y secados con aire apropiadamente
- Las unidades que mantienen alimentos fríos están manteniéndose a 41°F o menos
- Los congeladores mantienen la temperatura de congelado aceptable (lo ideal es menos de 0°F)
- Los termómetros de todas las unidades funcionan apropiadamente
- Las unidades que mantienen alimentos calientes se mantienen a 135°F o más
- El sistema de campana de ventilación opera apropiadamente
- Lavabos y baños están equipados y funcionan bien

**Disposición para las Operaciones**

- Los valdes con desinfectante están listos y preparados con la concentración adecuada
- Los termómetros están calibrados
- La documentación de control de plagas está disponible
- Las cortinas de aire funcionan apropiadamente
- La Persona a Cargo está disponible y tiene todo el conocimiento necesario
- Todos aquellos que manejan alimentos tienen tarjetas para manejo de alimentos vigentes
- Toda la comida está marcada y fechada como está requerido

\_\_\_ - \_\_\_ - \_\_\_ / \_\_\_ : \_\_\_ AM / PM

\_\_\_ - \_\_\_ - \_\_\_ / \_\_\_ : \_\_\_ AM / PM

Fecha / Hora Cerrado (marque uno)

Fecha / Hora Reabierto (marque uno)

34 \_\_\_\_\_  
Número Establecimiento Nombre Establecimiento

\_\_\_\_\_  
Persona a Cargo