

LISTA DE REVISIÓN DEL PLAN

A continuación, se muestra una lista para ayudarle con la construcción de su establecimiento.

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO
<input type="checkbox"/> Todos los fregaderos tienen auto-desagüe. (Los compartimientos del fregadero se desaguan por completo, no se estanca el agua.)
Lava Platos
<input type="checkbox"/> Los compartimientos de los fregaderos son adecuados para la inmersión completa de la mayoría de los equipos y utensilios.
<input type="checkbox"/> Máquina de lava platos (si se proporciona) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/> Enjuague esterilizante con calor <input type="checkbox"/> Enjuague esterilizante con químico _____ (especifique el químico) <input type="checkbox"/> Se proporcionan indicadores de temperatura <input type="checkbox"/> Se proporciona indicador de presión <input type="checkbox"/> Tableros con auto-desagüe en ambos lados de la máquina <input type="checkbox"/> Se encuentra un letrero con las especificaciones de operación en la máquina de lava platos <input type="checkbox"/> Están disponibles equipos/tiras de prueba para verificar enjuague químico o esterilizante con calor
<input type="checkbox"/> El operador de un bar o cantina se asegurará de que un cuarto compartimiento del fregadero, o un lavamanos por separado, esté instalado para vaciar las bebidas y el lavado de manos.
Lavado de Manos
<input type="checkbox"/> Se proporciona al menos un lavamanos en cada área de preparación de alimentos para ser utilizado exclusivamente para el lavado de manos
<input type="checkbox"/> El lavamanos está accesible para los equipos mecánicos de lavado y desinfección.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión que puede ser templada a una temperatura de 100-120°F por una válvula de mezcla o grifo de combinación
<input type="checkbox"/> Se proporciona jabón
<input type="checkbox"/> Se proporcionan y están instalados dispensadores de toallas de papel individuales.
<input type="checkbox"/> Se proporciona recipiente de basura
<input type="checkbox"/> Se publica un letrero para dirigir a los empleados que se laven las manos.
Fregadero de Servicio
<input type="checkbox"/> Se proporciona al menos un fregadero de servicio o unidad de limpieza con bordillo y un desagüe en el piso.
<input type="checkbox"/> La unidad de servicio o limpieza con bordillo no se encuentra en un área de preparación, procesamiento, lavado de platos o cualquier otro lugar que podría causar que sea una fuente de contaminación de los alimentos, utensilios limpios, artículos de un solo uso, o equipo.
Fregadero de Preparación de Alimentos
<input type="checkbox"/> Se proporciona un fregadero para la preparación de alimentos para remojar, enjuagar, eliminar o limpiar con frecuencia los ingredientes o productos crudos, si es necesario.
El Diseño y Ubicación del Equipo
<input type="checkbox"/> El equipo, que incluye máquinas de hielo y equipos de almacenamiento de hielo, no se encuentra debajo de las líneas expuestas del alcantarillado, líneas de agua no potable, escaleras, u otras fuentes potenciales de contaminación.
<input type="checkbox"/> Las paredes, revestimientos de paredes, pisos y revestimientos de pisos de las áreas de preparación de alimentos, lavado de equipos y áreas de lavado de utensilios, los cuartos de baño, y vestíbulos deberán ser lisos, no absorbentes, y fáciles de limpiar.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS
Suministro de Agua
<input type="checkbox"/> El agua es de un sistema público de agua.
<input type="checkbox"/> El agua potable que no se canaliza al establecimiento de comida, (sistema para transportar y mantener) es transportada, entregada, y almacenada como se requiere.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan tanques de agua potable para contener el agua – ¿se ha analizado el agua en busca de coliformes totales y E. coli? ¿Están los resultados disponibles?
<input type="checkbox"/> El vapor que se utiliza en contacto con alimentos y superficies en contacto con los alimentos está libre de sustancias nocivas y es de una fuente aprobada.
Aguas Residuales
<input type="checkbox"/> Las aguas residuales del establecimiento se descargan en el alcantarillado público o en algo para desechar las aguas residuales.
Plomería
<input type="checkbox"/> Están prohibidas las conexiones cruzadas entre los suministros de agua potable y agua no potable, líneas de alimentación químicas, o dispositivos similares.
<input type="checkbox"/> Accesorios o equipos en los cuales se almacenan, se preparan, o se sirven alimentos o bebidas están conectados indirectamente a un sistema de drenaje.
<input type="checkbox"/> Los sistemas de agua no potable solamente se utilizan para la protección contra incendios, aire acondicionado, calefacción, o inodoros que descargan. Las tuberías que llevan el agua no potable deberán estar claramente etiquetadas.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión a todos los accesorios de plomería con grifos, incluyendo el lavado de manos, lava platos, preparación, procesamiento y fregadores de limpieza.
<input type="checkbox"/> Se proporciona un desagüe de piso junto a la máquina de lavaplatos. La máquina debe estar conectada en el lado de la alcantarilla de la trampa de desagüe del piso, siempre que ninguna otra línea de drenaje esté conectada entre la conexión de desagüe de residuos del piso y el desagüe del accesorio. La máquina de lavaplatos y desagüe del piso deben tener sifón y ventilación adecuada.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan trampas de grasa, deben ser accesibles para su limpieza.
<input type="checkbox"/> Las líneas de drenaje del equipo no pueden descargar aguas residuales directamente en el piso.
Instalaciones de Inodoro
<input type="checkbox"/> Se proporcionan instalaciones de inodoro.
<input type="checkbox"/> Los baños están mecánicamente ventilados al exterior.
<input type="checkbox"/> La puerta del baño tiene instalado un dispositivo de cierre automático.
<input type="checkbox"/> Hay jabón de manos disponible en todos los lavamanos.
<input type="checkbox"/> Las instalaciones de secado de manos (dispensadores de toallas de papel o dispositivos para secar las manos que proporcionan aire caliente) están disponibles en todos los lavabos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan letreros de lavado de manos en todos los lavamanos utilizados por los empleados.
<input type="checkbox"/> Hay agua corriente caliente y fría bajo presión disponible en cada lavamanos. El agua caliente se temple a 100-120° F por grifo de combinación o válvula mezcladora.
<input type="checkbox"/> Si se proporcionan grifos de medición de cierre automático, tienen un flujo de agua durante al menos 15 segundos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan contenedores de residuos que pueden limpiarse fácilmente; y en un cuarto de inodoro usado por mujeres, se proporciona un contenedor de residuos cubierto.
<input type="checkbox"/> En cada inodoro se proporciona papel higiénico en un contenedor colgado en la pared o en un contenedor protegido.
<input type="checkbox"/> Las entradas a los cuartos de inodoro están situadas de modo que el acceso por parte del público no requiere pasar por un área de preparación, manipulación o almacenamiento de comida.

Basuras y Desperdicios	
<input type="checkbox"/>	Los contenedores utilizados para almacenar la basura fuera del establecimiento de alimentos deben ser fáciles de limpiar, tener tapas, puertas o cubiertas muy ajustadas, y deben mantenerse razonablemente limpios.
<input type="checkbox"/>	Los cuartos utilizados para almacenar la basura deben estar hechos de materiales que son fáciles de limpiar, no absorbentes, lavables, y a prueba de insectos y roedores.
Control de Insectos y Roedores	
<input type="checkbox"/>	Las puertas exteriores son de cierre automático y a prueba de roedores. (Puertas ajustadas)
<input type="checkbox"/>	Las ventanas que se pueden abrir tienen una malla de tamizado de tamaño mínimo de #16.
<input type="checkbox"/>	Todas las tuberías y conductos eléctricos están sellados; los sistemas de ventilación de escape y de entrada están protegidos.
<input type="checkbox"/>	El área alrededor del edificio está libre de matorrales innecesarios, basura, cajas y otros refugios de animales.
Iluminación	
<input type="checkbox"/>	Se proporcionan fuentes de luz artificial instaladas de forma permanente.
<input type="checkbox"/>	Bujías de al menos 50 pies de intensidad de luz, distribuidas de manera uniforme sobre las superficies de preparación, procesamiento y lavado de platos
<input type="checkbox"/>	Bujías de al menos 20 pies de intensidad de luz, distribuidas de manera uniforme en otras áreas; comedores deben cumplir con esta norma sólo durante las actividades de limpieza
<input type="checkbox"/>	Se provee blindaje de protección. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a. sobre el equipo utilizado para sostener o presentar los alimentos; <input type="checkbox"/> b. en cámaras frigoríficos o congeladores <input type="checkbox"/> c. sobre cualquier área donde se exponen alimentos o superficies de contacto con alimentos, tales como la preparación, servicio y áreas de exhibición.
Ventilación	
<input type="checkbox"/>	El equipo de prevención de incendios o de extinción, instalado en una campana, no debe obstruir la limpieza o causar que la grasa se junte.
<input type="checkbox"/>	El equipo que produce calor excesivo, vapor, condensación, olor nocivo, humo o gases es ventilado adecuadamente al aire exterior a través de un sistema de campana y filtro.
<input type="checkbox"/>	El sistema de ventilación evita que la grasa y otras suciedades se acumulen en las paredes y los techos o de drenaje o goteen sobre los alimentos o superficies de contacto.
<input type="checkbox"/>	Si se usa el sistema automatizado de freír en aceite abundante con un diseño sin ventilación y campana, debe estar aprobado por los Underwriters Laboratories (Laboratorios Aseguradores) (UL, por sus siglas en inglés) y National Sanitation Foundation (Fundación Nacional de Sanitación (NSF, por sus siglas en inglés)).
<input type="checkbox"/>	El equipo comercial de cocina que produce vapores cargados de grasa se ventila a través de un sistema de recolección de grasa con campana diseñado e instalado conforme con el Código Internacional de Mecánica, edición de 2003, capítulo 5, secciones 506-509, adoptado por referencia en 18 AAC31.011.
Protección de Alimentos	
<input type="checkbox"/>	El equipo y la estantería de exhibición permite que los alimentos se almacenen al menos 6 pulgadas por encima del suelo
<input type="checkbox"/>	Los alimentos en cajas o contenedores grandes de alimentos envasados, tales como harina y azúcar, se almacenan en plataformas rodantes, rampas de descarga, o paletas de composición abierta si el equipo es fácil de moverse a mano o con el uso de equipos de movimiento de paletas que está disponible en las instalaciones en todo momento.
<input type="checkbox"/>	No se almacena comida, ingredientes alimenticios, utensilios, equipos y materiales de empaquetado: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En un cuarto de inodoro <input type="checkbox"/> Bajo un condensador del refrigerador propenso a presentar fugas <input type="checkbox"/> Bajo línea expuesta del alcantarillado <input type="checkbox"/> Bajo una línea de agua propensa a presentar fugas