Lista de Control para Reabrir Establecimiento Alimentario

- [ ] Suministro adecuado de agua caliente
- [ ] Enjuagar líneas de agua en todos los grifos
- [ ] Asegurar que los suministros de alimentos son saludables
- [ ] Limpiar/desinfectar superficies de contacto con alimentos, incluyendo máquinas de hielo
- [ ] Asegurarse de tener suministros para lavado y desinfeccion de manos dentro del establecimiento alimentario y baños
  - [ ] Jabón
  - [ ] Toallas de papel
  - [ ] Desinfectante y tiras apropiadas para pruebas
  - [ ] Papel higienico
  - [ ] Guantes sin látex
- [ ] Todo el equipo funciona correctamente, mantenimiento frio, mantenimiento caliente, equipo para cocinar, etc.
  - [ ] 9IjdzÅLJƵ ŘŜ ϒI·yűŜyƛϒƛŜyűƵ ŘŜ ŎƵϒƛŘI· ŦNƛI· Ŝăűɬ I· ϒŜyƵă ŘŜ пмсC
  - [ ] 9IjdzÅLJƵ ŘŜ ϒI·yűŜyƛϒƛŜyűƵ ŘŜ ŎƵϒƛŘI· ŎI·fƛŜyűŜ ăŜ ϒI·yƛŜyŜ I· ϒI·ă ŘŜ мopcC

Working with our community
to ensure a safe and healthy environment