Reapertura de una Instalación de Alimentos Después de un Cierre Prolongado

Si su instalación de alimentos ha estado cerrada por un período prolongado, siga estos consejos para asegurarse que su negocio esté listo para abrir y trabajar de manera segura.

Verifique que todos los refrigeradores puedan mantener la temperatura a 41 ° F o menos y que tengan termómetros dentro de ellos.

Asegúrese que la instalación tenga una cantidad adecuada de desinfectante y materiales de prueba de concentración de desinfectante disponibles.

Verifique que todos los grifos funcionen correctamente y que tengan agua caliente de por lo menos 120 ° F en toda la instalación.

Asegúrese de que la trampa de grasa tenga servicio y esté funcionando correctamente

Probar que todos los sumideros y desagües del piso funcionen de manera correcta.

Revise todas las líneas de cocción, preparación de alimentos y áreas de almacenamiento de alimentos en busca de signos de actividad de alimañas. Haga que una compañía de control de plagas con licencia atienda las instalaciones si es necesario.

Inspeccione todos los productos alimenticios y deseche cualquier alimento que muestre signos de deterioro, daño o contaminación.

Suministre todos los lavamanos con jabón, toallas de papel y agua tibia (al menos 100 ° F)

Limpie y desinfecte todas las superficies de contacto de alimentos usando la concentración mínima requerida de desinfectante

Configure y ejecute ciclos de la máquina lavaplatos para garantizar que esté lavando y desinfectando de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

Vacíe el aceite viejo, limpie la freidora y vuelva a llenar con aceite nuevo

Limpie y desinfecte las máquinas de hielo antes de usar

Limpie la campana extractora y compruebe que la campana y los sistemas de ventilación estén funcionando correctamente

Limpie y desinfecte todas las superficies que no están en contacto con alimentos, como los estantes de almacenamiento y las estanterías

Limpie todos los pisos, paredes y techos y repare daños importantes. Asegúrese de que las luces de todas la instalación funcionen correctamente

Verifique que el servicio de recolección de basura esté activo

Asegúrese que el Permiso de Salud Ambiental esté vigente y sea válido

Si ha tomado posesión de una instalación cerrada, comuníquese con la oficina de Salud Ambiental de su área local para programar una inspección in situ ANTES de abrir su negocio.

Para más información, visite RIVCO.ORG.

149-20-DES (REV 5/20)