

開業前最終檢查指南

首先，請查閱這份開業前的檢核表。這項任務至關重要，旨在確保進行正式檢查之前，您已完成所有必要的步驟。本文件有助您發現潛在問題，確保順利開業。請仔細查驗檢核表，以便熟悉此流程，並理解其重要性。

重要須知：如果某項不適用於您的情況，請填寫 **N/A**。

第 1 部分：在申請進行檢查前，需要滿足以下條件

- 工程已完成。所有建設或改建工程均已完成，相關設施已按照獲得核准的計劃建造。
 - 我已聯絡衛生部門，以作變更。關於計劃、設備或菜單的任何更改，我已聯絡並通知計劃審查員。
 - 我已完成 [有關長期經營食品機構的申請流程](#)。
 - 在安排檢查的至少 **10** 天前，我已付清相關費用。
- 重要須知：**如果您尚未支付經營許可證的費用，請致電 (206) 263-7833，以了解支付方式。我們提供口譯服務。
- 我的管道許可證已獲得核准。所在地區的管道部門已核准我的管道許可證。
請在發送給計劃審查員的電子郵件中，附上已核准許可證的副本 (或螢幕截圖)。
 - 我有減壓回流組件。我確認已按要求對 **RPBA** 進行了測試。我諮詢了一位有執照的水管工，令用於混合後碳酸汽水服務的管線具有足夠的 RPBA，並根據當地的管道法規進行安裝。



第 2 部分：開業前的自行檢查

- 數位金屬桿溫度計。我有一個數位金屬桿溫度計，可用於測量溫度。
- 所有水槽均提供熱水。我進行了以下效能測試：
 - 三連式水槽
 - 每個水槽都有一個排水塞。
 - 我將三連式水槽的前兩 (2) 格注滿一半，注入了水溫至少達到 110 ° F (43.5 ° C) 的水。
 - 如果水溫高於 110 ° F (43.5 ° C)，我會加入冷水來平衡。
 - 水溫至少為 110 ° F (43.5 ° C)，直到水槽注滿為止 (在此期間，請勿關閉或打開水龍頭)。
 - 當最後一個水槽注滿水時，我檢查了從水龍頭流出的熱水溫度。
 - 測試後，洗手池仍有熱水 (至少 100 ° F)。
 - 洗手池溫度為 **100 ° F (43.5 ° C)** (包括廁所)
 - 所有洗手池的熱水溫度至少為 100 ° F (43.5 ° C)，並配備肥皂和擦手紙 (或已獲核准的乾手機)。
- 洗碗機/玻璃清洗機 (如果有)
 - 化學品已連接到洗碗機。
 - 低溫洗碗機 (氯)：我已經預先將水注入管線，以去除氣泡。
 - 高溫洗碗機：我已用過洗碗機數次，看到最終消毒溫度達到 180 ° F (82.3 ° C)。
 - 測試套件 (氯、季銨或高熱/熱標籤) 可用於測量最終的消毒週期。

<input type="checkbox"/> 提供間接排水系統 <input type="checkbox"/> 放置或儲存食物的水槽或設備配有間接排水管。 <input type="checkbox"/> 商用洗碗機、濃縮咖啡機、用於處理食物的水槽和製冰機需配備間接排水系統。 <input type="checkbox"/> 我已按照當地管道部門對三連式水槽排水的要求進行配置。
<input type="checkbox"/> 洗手池（包括公共廁所） <input type="checkbox"/> 配備肥皂和擦手紙。 <input type="checkbox"/> 在打開水龍頭、啟動感應器、或按下按鈕後，在15 秒內即可獲得熱水。 <input type="checkbox"/> 如適和，自動關閉或計量的水龍頭在重新啟動之前，至少在 15 秒內仍有水流。
<input type="checkbox"/> 防濺罩 <input type="checkbox"/> 在水槽、接觸食物的平面或開放式儲物架之間安裝了防濺罩。 <input type="checkbox"/> 防濺罩採用耐用、不吸水且易於清潔的材質製成。 <input type="checkbox"/> 防濺罩達到水龍頭的高度。
<input type="checkbox"/> 冷藏設備 <input type="checkbox"/> 我在所有冷藏櫃內放入了一小杯水或用小容器裝載的水（請在檢查前至少一天前將水放入每個櫃中）。冷凍櫃不要求配備。 <input type="checkbox"/> 每個冷藏櫃的運作溫度為 5 ° C (41 ° F) 或更低。 <input type="checkbox"/> 每個冷藏櫃內部都配有一個顯示讀數的溫度計。
<input type="checkbox"/> 平面的表面光滑 <input type="checkbox"/> 地板、牆壁和天花板光滑、不吸水且易於清潔。 <input type="checkbox"/> 地板與牆的连接處有一個凹形底座。 <input type="checkbox"/> 所有木質表面（門、裝飾、架子、櫃子等）均已密封。
<input type="checkbox"/> 預防害蟲（進出口） <input type="checkbox"/> 所有門應自動關閉且緊密貼合。 <input type="checkbox"/> 所有門上都安裝了防塵條。 <input type="checkbox"/> 地板、牆壁和天花板上沒有洞或間隙。 <input type="checkbox"/> 排水管道、固定裝置和公用設施管道周圍的空間/間隙已密封。
<input type="checkbox"/> 配備燈罩： 食物準備區的玻璃燈必須具備燈罩或套管。
<input type="checkbox"/> 真空斷路器： 如果水槽連接了軟管，則應安裝真空斷路器。
<input type="checkbox"/> 垃圾與回收區： 我已設置室外垃圾箱和回收區域。

如果您選取了上面的每個方塊，則您已為安排開業前的檢查做好了準備。

請至少提前一週預約我們，以便安排開業前最終檢查。

我了解，如果未經衛生部核准而擅自開業，我將要支付 50%（年度營業執照）的罰款。

如果我未能通過開業前的最終檢查，我可能需要再支付 459.60 美元的複查費。

附錄/圖片

Fùlù/túpiàn

