

Guía para la inspección preoperativa final

Empiece por repasar esta lista. Es una tarea importante porque garantiza que se hayan cumplido todos los requisitos necesarios antes de la inspección formal/final. Ayuda a identificar los problemas potenciales y garantiza que todo funcione correctamente. Revise la lista para familiarizarse con el procedimiento y entender su importancia.

Importante: Si algo no aplica a su situación, anote **N/A**.

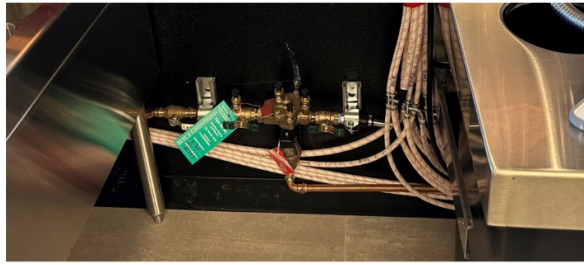
Sección 1: Necesario antes de solicitar la inspección

- El trabajo está terminado.** Todo el trabajo de construcción o remodelación se ha completado y las instalaciones se construyeron según los planes aprobados.
- Me comuniqué con el Departamento de Salud para informarle los cambios.** Hablé con el encargado de examinar los planos para informarle sobre todos los cambios de planos, equipo y menú.
- He completado** el formulario [Solicitud para el funcionamiento de un establecimiento permanente de venta de comida](#).
- He pagado** la(s) tarifa(s) correspondiente(s) al menos **10** días antes de programar la inspección.

IMPORTANTE: Para recibir instrucciones sobre cómo pagar el permiso de funcionamiento (si todavía no lo ha hecho), llame al (206) 263-7833.

Contamos con servicios de interpretación a su disposición.

- Mi permiso de plomería ha sido aprobado.** El departamento de plomería local ha aprobado mi permiso **Incluya una copia (o captura de pantalla) del permiso aprobado en el correo electrónico que enviará a la persona encargada de examinar los planos.**
- Tengo un ensamblaje de contraflujo de presión reducida (RPBA, por sus siglas en inglés). Confirmé que el RPBA fue probado según lo requerido.** Consulté con un plomero con licencia para asegurarme de que las líneas de servicio de soda carbonatada post-mix tengan un RPBA adecuado y estén instaladas según la ley de plomería local.



Sección 2: Autoinspección preoperacional

- Termómetro digital de metal.** Tengo un termómetro digital de varilla metálica para tomar la temperatura.
- Hay agua caliente disponible en todos los fregaderos.** Realicé las siguientes pruebas de funcionamiento:
 - **Fregadero de tres compartimientos**
 - Cada fregadero tiene un tapón de desagüe.
 - Llené los dos (2) primeros compartimientos del fregadero hasta la mitad con agua caliente a una temperatura de al menos 110 °F (43.5 °C).
 - Si la temperatura del agua era mayor de 110 °F (43.5 °C), agregué agua fría para equilibrar la temperatura.
 - El agua estaba al menos a 110 °F (43.5 °C) hasta que los fregaderos se llenaron (no cerré/abrí la llave del agua).
 - Cuando el último fregadero se llenó, medí la temperatura del agua caliente que salía de la llave.
 - Después de la prueba, el agua caliente en los lavabos estaba a 100 °F (37.7 °C).
 - **Lavabos para las manos con agua a 100 °F (37.7°C) (incluyendo los baños)**
 - El agua caliente de todos los lavabos tiene una temperatura de al menos 100 °F (37.7 °C), y hay jabón y toallas de papel (o un secador de manos aprobado).

- Lavavajillas/lava vasos (si los hay)**
 - Los productos químicos están conectados al lavavajillas.
 - Lavavajillas de baja temperatura (cloro): He preparado los conductos para eliminar las burbujas de aire.
 - Lavavajillas de alta temperatura: Hice funcionar el lavavajillas varias veces y confirmé que la temperatura de limpieza final alcanzó los 180 °F (82.3 °C).
 - Están disponibles los kits de prueba (cloro, amonio cuaternario o etiquetas térmicas de alta temperatura) para medir el ciclo final de limpieza.

3	<input type="checkbox"/> Hay desagües indirectos <input type="checkbox"/> Los fregaderos y el equipo donde se coloca o guarda la comida tienen un desagüe indirecto. <input type="checkbox"/> Los lavavajillas comerciales, las cafeteras espresso, los fregaderos para preparación de comida y las máquinas de hielo necesitan desagüe indirecto. <input type="checkbox"/> He cumplido con los requisitos de desagüe que exige el departamento de plomería local para los fregaderos de tres compartimientos.	
4	<input type="checkbox"/> Lavabos para las manos (incluidos los baños públicos) <input type="checkbox"/> Cuentan con jabón y toallas de papel. <input type="checkbox"/> Hay agua caliente a los 15 segundos de abrir la llave de agua, activar el sensor o apretar el botón. <input type="checkbox"/> Si corresponde, las llaves de agua con cierre automático mantienen el flujo de agua por lo menos 15 segundos antes de que se reactiven.	
5	<input type="checkbox"/> Salpicaderos <input type="checkbox"/> Se instalaron salpicaderos entre los fregaderos, las superficies que entran en contacto con la comida o los estantes abiertos. <input type="checkbox"/> Los salpicaderos son resistentes, no absorbentes y de materiales fáciles de limpiar. <input type="checkbox"/> Los salpicaderos llegan a la altura de la llave del agua.	
6	<input type="checkbox"/> Equipo de refrigeración <input type="checkbox"/> Coloqué un vaso o recipiente pequeño con agua dentro de todos los refrigeradores al menos un día antes de la inspección. No es necesario hacerlo en los congeladores. <input type="checkbox"/> Todos los refrigeradores funcionaban a 41 °F (5 °C) o menos. <input type="checkbox"/> Todos los refrigeradores tienen un termómetro interno con pantalla.	
7	<input type="checkbox"/> Superficies <input type="checkbox"/> Los pisos, las paredes y los techos interiores son lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar. <input type="checkbox"/> Las uniones del piso con las paredes tienen base redondeada. <input type="checkbox"/> Se sellaron todas las superficies de madera (puertas, terminaciones, estantes, gabinetes, etc.).	
8	<input type="checkbox"/> Prevención de plagas (puertas de entrada y de salida) <input type="checkbox"/> Las puertas se cierran solas y son herméticas. <input type="checkbox"/> Se colocaron burletes en todas las puertas. <input type="checkbox"/> No hay orificios ni huecos en los pisos, las paredes ni los techos interiores. <input type="checkbox"/> Se sellaron los espacios y huecos alrededor de las tuberías de desagüe, la grifería y las tuberías de servicios públicos.	
	<input type="checkbox"/> Cubiertas de luces: En el área de preparación de comidas, se instalaron protectores o cubiertas sobre los focos de vidrio.	9
	<input type="checkbox"/> Interruptor de vacío: Se ha instalado un interruptor de vacío en el fregadero para trapeadores, si hay una manguera conectada.	10
	<input type="checkbox"/> Área de basura y reciclaje: Tengo un contenedor exterior de basura y área(s) de reciclaje.	11

SI MARCÓ TODAS LAS CASILLAS DE ARRIBA, ESTÁ LISTO PARA PROGRAMAR UNA INSPECCIÓN PREOPERATIVA.

Comuníquese con nosotros al menos una semana antes para programar una cita.

Entiendo que podría pagar una multa del 50% si abro el negocio sin la aprobación del Departamento de Salud.

Si no paso la inspección preoperacional, es posible que tenga que pagar una tarifa de \$459.60 para completarla.

Apéndice/Imágenes