



División de Salud Ambiental  
LISTA DE VERIFICACIÓN DE CORONAVIRUS PARA  
ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS

- \_\_\_\_\_ Preguntas / exámenes diarios de salud al empleado
- \_\_\_\_\_ Aumento de protocolos / procedimientos de lavado de manos (escritos o verbales)
- \_\_\_\_\_ Protocolos / procedimientos establecidos para desinfectar con frecuencia las superficies de contacto con alimentos
- \_\_\_\_\_ Protocolos / procedimientos establecidos para desinfectar con frecuencia las superficies de contacto con las manos
- \_\_\_\_\_ Control activo de la gerencia mientras el restaurante está en funcionamiento
- \_\_\_\_\_ Política de salud del empleado
- \_\_\_\_\_ Procedimientos establecidos para la distancia social dentro de las áreas de la cocina y el comedor
- \_\_\_\_\_ Procedimientos establecidos para limpiar y desinfectar las áreas de trabajo de los empleados enfermos
- \_\_\_\_\_ Uso de mascarillas / cubiertas recomendadas
- \_\_\_\_\_ Verificación diaria de la refrigeración (por debajo de 41 grados F) con termómetros de aire
- \_\_\_\_\_ Todas las líneas de cocción y equipos diseñados para mantener la comida caliente funcionando correctamente
- \_\_\_\_\_ El lavavajillas (si está en un restaurante) funcionando correctamente
- \_\_\_\_\_ Agua caliente por encima de 110 grados F o más (dependiendo del lavavajillas)
- \_\_\_\_\_ Lavamanos deberán tener jabón y toallas de papel
- \_\_\_\_\_ Productos químicos de limpieza y desinfectantes disponibles para su uso en el sitio y almacenados correctamente
- \_\_\_\_\_ Procedimientos y equipos en el lugar para los pedidos al por mayor de alimentos calientes o fríos de clientes
- \_\_\_\_\_ Procedimientos de limpieza y desinfección para bolsas de entrega de alimentos calientes o fríos.

## LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA A LA APERTURA DEL ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS

- \_\_\_\_\_ Estantes de almacenamiento adecuados para el aumento de contenedores desechables para clientes
- \_\_\_\_\_ Termómetro de alimentos calibrado (0 grados F a 220 grados F)
- \_\_\_\_\_ Alimentos de una fuente aprobada (Sysco / US Foods, Sam's Club, Restaurant Depot, etc.)
- \_\_\_\_\_ Contrato de recolección de basura en vigor
- \_\_\_\_\_ La comida sin sellar durante el cierre del restaurante se tira a la basura, por las leyes de Coronavirus
- \_\_\_\_\_ Barreras para la comida / y barreras para estornudos deben estar presentes; donde sea requerido
- \_\_\_\_\_ Aprobación por escrito (del Departamento de Salud) para nuevos elementos en el menú y para nuevos procesos
- \_\_\_\_\_ Mantelería limpia y desinfectada cuando estén sucias
- \_\_\_\_\_ Tiras de prueba de desinfección (sanitizer test strips) en el lugar