



## 急迫衛生危害後重新開放檢驗的檢查清單

許可持有人在恢復營運之前需取得衛生局核准，並確保已排除急迫的衛生危害，且已提供本檢查清單上的所有項目：

### 實體設施

- 目測檢查以確認結構堅固
- 地板、牆壁、天花板完整無缺
- 無可見的損壞或未完成的維修
- 有正常運作的照明且亮度適中
- 洗手槽和廁所運作正常且已完備

### 運作的公用水電設備

- 檢查電力運作正常
- 檢查瓦斯運作正常
- 檢查供水正常且充足
- 檢查是否有熱水，最低至少  $120^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$

### 設施準備

- 檢查地板、牆壁和天花板是否清潔
- 檢查儲存空間和貨架是否乾燥
- 檢查冷卻和冷凍設備的內部和外部
- 檢查食品接觸表面
- 檢查製冰機的內部和外部
- 檢查用具、餐具和玻璃器皿

### 操作規範

- 確保冷藏設備溫度在  $41^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  或以下
- 確保冷凍庫溫度在  $0^{\circ}\text{F}\pm 2^{\circ}$  或以下
- 確保洗碗設備正常運作
- 確保通風系統正常運作

#### 環境衛生局聯絡電話

##### 拉斯維加斯和周邊地區：

週一 – 週五，上午 8:00 – 下午 4:30 (702) 759-1110

下班後、週末和假日 (702) 759-1000

##### 勞克林環境衛生辦事處：

週一 – 週五，上午 8:00 – 下午 4:30 (702) 759-1643

下班後、週末和假日 (702) 759-1000