

Flooded Food Facility Reopening Checklist

Flooding can contaminate food and equipment within your food facility. Discard all packaged and unpackaged food that has been in direct contact with floodwater by rendering the food unusable and placing in a dumpster. Salvaging and reconditioning food within the facility is not permitted.

All food facilities that plan to reopen for business must be cleared by Sonoma County Environmental Health prior to reopening.

To schedule a reopening inspection, or if you have any questions, contact Environmental Health at (707) 565-6565.

Complete the following before contacting Environmental Health for reopening:

Checklist	Task Description
YES	All plumbing and drain lines work properly.
YES	Surfaces (walls, floor, ceiling) have been cleaned, and then rinsed with a solution of 1 tablespoon bleach per 1 gallon water.
YES	All machines (soda, espresso, ice, dishwasher, etc.) and equipment (exhaust hoods, filters, refrigeration, etc.) have been properly washed, rinsed, and sanitized, both internally and externally, prior to reuse using clean water that meets California Safe Drinking Water Act standards.
YES	All utensils have been washed and sanitized using 1 tablespoon bleach per 1 gallon water and allowed to soak for 30 seconds or washed in a commercial dishwasher.
YES	Clearance to open from Permit Sonoma or local Building Department has been granted.

If Operating under a Boil Water Notice:

Checklist	Task Description
YES	All water served to the public or used in the preparation of any food or drink is either boiled at a rolling boil for at least 1 minute, or bottled water is used.
YES	Use boiled or bottled water for handwashing, food preparation, vegetable washing, utensil washing, and drink preparation.
YES	Multi-use utensils must be washed and sanitized using boiled or bottled water. Utensils must be sanitized using 1 tablespoon bleach per 1 gallon of water, using boiled or bottled water.
YES	Ice machine(s) are disconnected and proper disposal of all ice has taken place. Bagged ice from an approved source is acceptable. The water supply used to make the ice must be potable, which means it is clean, safe to drink, and meets the California Safe Drinking Water Act standards.
YES	Equipment connected to the water supply, such as soda machines, espresso machines, and ice machines are disconnected and are NOT being used.

****All machines and equipment utilizing the water system must be properly sanitized per manufacturer guidelines prior to reuse when the Boil Water Notice has been lifted****

Lista de Verificación Para Reabrir Establecimientos de Alimentos Inundados

Las inundaciones pueden contaminar los alimentos y el equipo dentro de su establecimiento de alimentos. Deseche todos los alimentos envasados y no envasados que hayan estado en contacto directo con en el agua de la inundación, dejándolos inutilizables y colocándolos en un contenedor de basura. No se permite el rescate ni reacondicionamiento de alimentos dentro de los establecimientos.

Todos los establecimientos de alimentos que planean reabrir para negocios deben ser autorizados por el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Sonoma antes de reabrir. Para programar una inspección para reabrir o si tiene alguna pregunta, comuníquese con Salud Ambiental al (707) 565-6565.

Complete lo siguiente antes de ponerse en contacto con Salud Ambiental para reabrir:

Lista de Verificación	Descripción de la tarea
SÍ	Todas las tuberías de plomería y desagüe funcionan correctamente.
SÍ	Las superficies (paredes, piso, techo) se han limpiado y luego se han enjuagado con una solución de 1 cucharada de lejía por 1 galón de agua.
SÍ	Todas las máquinas (refrescos, expreso, hielo, lavavajillas, etc.) y equipos (campanas extractoras, filtros, refrigeración, etc.) han sido debidamente lavados, enjuagados y desinfectados, tanto interna como externamente, antes de su reutilización, utilizando agua limpia que cumpla con los estándares de la Ley de Agua Potable Segura de California.
SÍ	Todos los utensilios han sido lavados y desinfectados con 1 cucharada de cloro por 1 galón de agua y se han dejado en remojo durante 30 segundos, o se han lavado en un lavavajillas comercial.
SÍ	Se ha otorgado autorización para abrir del Departamento de Construcción local o Permiso de Sonoma ("Permit Sonoma" en inglés).

Si opera bajo un Aviso de Hervir el Agua:

Lista de Verificación	Descripción de la tarea
SÍ	Toda el agua que se sirve al público o se usa en la preparación de cualquier alimento o bebida se hierve a fuego lento durante al menos 1 minuto, o se usa agua embotellada.
SÍ	Use agua hervida o embotellada para lavarse las manos, preparar alimentos, lavar verduras, lavar utensilios y preparar bebidas.
SÍ	Los utensilios multiusos deben lavarse y desinfectarse con agua hervida o embotellada. Los utensilios se deben desinfectar con 1 cucharada de cloro por 1 galón de agua, usando agua hervida o embotellada.
SÍ	La(s) máquina(s) de hielo están desconectadas, y se ha eliminado adecuadamente todo el hielo. Se acepta hielo en bolsas de una fuente aprobada. El suministro de agua utilizado para hacer el hielo debe ser potable, lo que

	significa que es limpio, seguro para beber y cumple con los estándares de agua potable de la Ley de Agua Potable Segura de California.
SÍ	Los equipos conectados al suministro de agua, como máquinas de refrescos, máquinas de café expreso, máquinas de hielo, están desconectados y NO se están utilizando.

****Todas las máquinas y equipos que utilizan el sistema de agua deben desinfectarse adecuadamente según las pautas del fabricante antes de volver a utilizarlos cuando se haya levantado el Aviso de Hervir el Agua****