



Términos y condiciones para las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos

Las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos en HospitalityLawyer.com se proporcionan con propósitos informativos, educativos, e ilustrativos solamente. HospitalityLawyer.com no rinde asesoramiento jurídico. Usted debe consultar siempre a profesionales legales para sus necesidades, preguntas, y servicios específicos. Si usted elige utilizar una forma, una lista de comprobación, o un procedimiento, usted hace tan en su propio riesgo. HospitalityLawyer.com no hace ninguna representación que las formas, las listas de comprobación, o los procedimientos sean convenientes para un uso particular y el usuario debe asegurarse siempre independientemente de la exactitud y de la conformidad legal para su jurisdicción particular.

Lista de Comprobación de Seguridad para Instalaciones Hospitalarias

Operación: _____

Encargado: _____

Mes/ Año Inspeccionado: _____

Inspeccionado por: _____

Marque "OK" a todos los artículos que esten en conformidad. Para esos artículos no en conformidad, asigne un individuo para corregir el problema, junto con una fecha para su terminación. Para cualquier artículo que aparece dos meses en una fila, use una hoja en separado para explicar el progreso hacia la solución del problema.

<i>OK</i>	<i>No OK</i>	<i>Instalación</i>	<i>Corrección asignada a:</i>	<i>Fecha de Terminación</i>
		Áreas Exteriores/Estacionamiento		
		Áreas pavimentadas sin grietas o superficies desiguales		
		Pasillos libres de obstáculos		
		Iluminación adecuada y en buenas condiciones		
		Señales de alerta en su lugar correcto		
		Paisaje vacío de áreas que permiten ocultarse		
		Cercas en buen estado		
		Transportación/Valet		
		Expedientes con permiso de manejar para todos los empleados		
		Inspección diaria de todos los vehículos		
		Mantenimiento de todos los vehículos archivados		
		Áreas De Entrada		
		Escaleras/Pasillos marcados y en buen estado		

		Barandas instaladas		
		Pisos y alfombras en buenas condiciones		

<i>OK</i>	<i>No OK</i>	<i>Instalación</i>	<i>Corrección asignada a:</i>	<i>Fecha de Terminación</i>
		Niveles adecuados de iluminación		
		Incendio y Seguridad		
		Alarma y sistema contra incendio probado y documentado		
		Sistema de riego probado y documentado		
		Extintidor de fuego en buen estado		
		El sistema de ventilación ANSUL de la cocina probado y documentado		
		Todas las salidas de emergencia iluminadas		
		Alarmas de humo probadas y documentadas		
		Todas las minutas de reuniones con oficiales del departamento de bomberos documentadas		
		Elevadores		
		Luces funcionando		
		Teléfonos funcionando		
		Reciente inspección documentada		
		Carteles en Braille		
		Restaurante		
		Pisos en buen estado		
		Iluminación adecuada		
		Asientos inspeccionados y en buen estado		
		Mesas inspeccionadas y en buen estado		

		Carteles apropiados y en su lugar		
		Un plan de evacuación al alcance (si necesario)		
		Capacidad máxima a la vista (si necesario)		
		Todos los cables y partes eléctricas en los equipos inspeccionadas		

<i>OK</i>	<i>No OK</i>	<i>Instalación</i>	<i>Corrección asignada a:</i>	<i>Fecha de Terminación</i>
		Cocina		
		Pisos en buen estado		
		Todos los productos químicos almacenados separados de la comida		
		Práctican buenas salud para la comida		
		GFI instalado en todas las salidas de electricidad		
		Todos los filtros y partes de la cocina inspeccionados		
		Inspección del Sistema ANSUL a la vista		
		Puntos de la inspección de la cocina revisadas por el encargado		
		Entrenamiento en el uso de extinguidores de fuego documentado		
		Carpeta de MSDS en su lugar apropiado		
		Lavadero(s)		
		Salidas del secador(es) limpias y documentadas		
		Productos químicos almacenados como corresponde		
		Carpeta de MSDS en su lugar apropiado		
		Piletas de Natación/Spas		

		Piso anti-resbalante y sin agujeros		
		Puerta que se cierra sola		
		Marcas de profundidad en pies y metros		
		Equipo salvavidas en su lugar apropiado		
		Carteles apropiados		
		Luces instaladas y en buen estado		
		Termómetro para el spa en su lugar apropiado		
<i>OK</i>	<i>No OK</i>	<i>Instalación</i>	<i>Corrección asignada a:</i>	<i>Fecha de Terminación</i>
		Salones de Reuniones Privadas		
		Pisos en buen estado		
		Puertas abren/cierran correctamente		
		Puertas de la cocina abren/cierran correctamente		
		Un plan de evacuación al alcance		
		Carteles apropiados		
		Luces instaladas y en buen estado		
		Parte de atrás (Empleados)		
		Pisos en buenas condiciones		
		Técnicas apropiadas del almacenaje usadas		
		Temperatura caliente del agua inspeccionada		
		Carteles apropiados		
		Luces instaladas y en buen estado		

General/Additional Comments:

Inspected filed on: _____

Title: _____

Reviewed by: _____