

GUÍA PARA EL OPERADOR DE INSTALACIÓN ALIMENTICIA

GUÍA PARA MANTENER A SUS CLIENTES SALUDABLES



www.rivcoeh.org

(888) 722-4234



El CDC calcula cada año ...



HOLA
mi nombre es
Jeff Johnson

Primero, me gustaría agradecerle por elegir hacer negocios en el Condado de Riverside. El objetivo principal de nuestro departamento es trabajar con su empresa para garantizar que la salud y la seguridad del público estén protegidas. Para lograr esto, utilizamos una filosofía de "cumplimiento a través de la educación". Puede encontrar material útil en nuestro sitio web (www.rivcoeh.org) como boletines informativos, listas de verificación de autoinspección y anuncios de servicio público. Aunque estos artículos están disponibles para usted, su principal fuente de educación es su Especialista. Su Especialista estará encantado de analizar opciones y brindarle ideas para ayudarlo a almacenar, preparar y servir alimentos de manera segura. Si alguna vez necesita ayuda, no dude en contactarnos en el Departamento de Salud Ambiental.

Gracias,

Jeff Johnson
Director



LA INSPECCIÓN

¿CUÁNDO ME INSPECCIONAN?



- Cuando está abierto
- Tardes y fines de semana
- Si recibimos una queja

¿CON QUÉ FRECUENCIA ME INSPECCIONAN?

La frecuencia de sus inspecciones se basa en la categoría de riesgo en que caiga su instalación. En cuanto más manipulación hay de la comida, cuanto mayor es el riesgo y más inspecciones recibirá.

**COMIDA
PREEMPACADA**
1 INSPECCIÓN
POR AÑO

**PREPARACIÓN SIMPLE DE
ALIMENTOS**
2 INSPECCIONES
POR AÑO

**PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS COMPLEJOS**
3 INSPECCIONES
POR AÑO



¿CÓMO ES EL PROCESO DE LA INSPECCIÓN?



EL INSPECTOR SE PRESENTARÁ E INDICARÁ EL MOTIVO DE LA VISITA.

EL INSPECTOR LLEVARÁ A CABO LA INSPECCIÓN, ENFOCÁNDOSE EN LOS FACTORES DE RIESGO. CONSULTE NUESTRA LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN PARA REALIZAR SUS PROPIAS INSPECCIONES DE PRÁCTICA.



UNA VEZ COMPLETADA LA INSPECCIÓN, EL INSPECTOR SOMETE EL INFORME.

UNA VEZ QUE EL INFORME ESTÉ COMPLETO, EL INSPECTOR LO REVISARÁ CON USTED Y DISCUTIRÁ LAS POSIBLES SOLUCIONES.



ABC

AL FINAL, EL CARTEL DE CALIFICACIÓN SE COLOCARÁ EN UNA UBICACIÓN FÁCILMENTE VISIBLE.

¿QUÉ

PUEDE HACER?

Los **5** factores principales que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos son...

FUENTES DE ALIMENTO

- Sólo compre alimentos de un proveedor regulado por el gobierno.
- Asegúrese de que las entregas estén registradas y se haya verificado que la comida está en buena condición. Asegúrese de que los alimentos perecederos estén a la temperatura adecuada.
- Mantenga sus facturas y recibos de sus entregas.



LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

- Entrene al personal para que lave los utensilios, el equipo y las superficies de manera adecuada - use el proceso de 5 pasos.
- Obtenga un desinfectante aprobado con las tiras de prueba correspondientes. Asegúrese de que el personal sepa la concentración y cómo chequearla.
- Asegúrese de que el personal sepa cuándo deben lavarse los utensilios y las superficies en contacto con los alimentos.



TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO FRÍAS Y CALIENTES

- Obtenga un termómetro de sonda (en realidad ... probablemente un par) para verificar la temperatura interna de los alimentos en todas las unidades de mantenimiento de frío/calor durante todo el día.
- Mantenga los termómetros dentro de todas las unidades de refrigeración.



TEMPERATURAS DE COCCIÓN

- Asegúrese de que su personal en la línea de cocina tengan termómetros de sonda y conozcan las temperaturas mínimas de cocción.
- Chequee la parte más gruesa de las carnes, o el centro de los platos durante todo el día.



	Pollo 165°F
	Comida Recalentada
	Carne
	Carne de
	Cerdo 145°F
	Pescado

HIGIENE PERSONAL

- Entrene a su personal sobre el lavado adecuado de las manos y a saber cuándo es necesario.
- ¡Monitoree y aliente el lavado de manos adecuado!
- Asegúrese de que los lavamanos nunca estén bloqueados. Ponga alguien a cargo de mantener siempre los dispensadores del jabón y de papel de manos abastecidos y funcionando.



¿ALGO MÁS?

CERTIFICADOS DE GERENTE DE ALIMENTOS Y TARJETAS DEL TRABAJADOR DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

- De ser requerido, complete el entrenamiento de certificación de gerente para manejo seguro de alimentos aprobado por ANSI.
- Asegúrese que el resto del personal obtenga las tarjetas de Certificación para el Trabajador de Alimentos del Condado de Riverside.



- Revise mensualmente: planifique con anticipación renovaciones futuras.
- Asegúrese de que haya una persona a cargo en todo momento.



CREAR UN HORARIO DE LIMPIEZA

- No puede limpiar a fondo toda su instalación todos los días.
- Establezca un horario. Cada día enfóquese en la limpieza profunda de ciertas áreas. Escríbalos.
- Asigne una persona o posición para cambiar la solución desinfectante durante todo el día.
- Debe ser un requerimiento que el personal firme al completar la tarea.



FOMENTAR LA COMUNICACIÓN

- Asegúrese de que su personal se sienta cómodo haciéndole saber si hay un problema.
- Identifique a quién debe informar su personal si hay un problema.
- Lleve a cabo entrenamiento interno de seguridad alimenticia.

UTILICE SU INSPECTOR

- Reciba la ayuda de un segundo par de ojos.
- Esté presente durante la inspección y haga preguntas.
- Llame o envíe un correo electrónico a su inspector con preguntas. No tiene que esperarse a la próxima inspección.
- Ajuste sus procedimientos basados en el informe de inspección.



EMPLEADOS ENFERMOS

- No permita que los empleados enfermos trabajen. Pueden contaminar alimentos o superficies en contacto con alimentos.
- Si un empleado está enfermo con uno de los "GRANDES 5" - Shigella, Salmonella, E.coli, Norovirus o Hepatitis A - (1), reporte esta información a este Departamento y (2) el empleado debe obtener una autorización médica antes de regresar a trabajar



CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE DESECHOS

- La mejor manera de evitar plagas en sus instalaciones es evitando que entren.
- Elimine su fuente de alimento removiendo la basura y manteniendo su instalación limpia.
- Busque señales de plagas y tenga un tratamiento aprobado según sea necesario.



RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN

CALIFICACIÓN



Se requieren tarjetas de calificaciones para informar al público de los resultados de inspección más recientes. Las tarjetas, o carteles, deben colocarse en un lugar fácilmente visible y sólo pueden ser movidas o removidas por este Departamento. Para obtener información sobre calificaciones visite www.rivcoeh.org.

PREMIO DE RECONOCIMIENTO



El Premio de Reconocimiento se creó con el fin de recompensar a aquellas instalaciones que de forma rutinaria y exitosa trabajan arduamente para mantener y servir alimentos seguros a sus clientes. Este reconocimiento es únicamente para instalaciones fijas de alimentos, que sirven comida no empaquetada, que reciben un puntaje de 95 o más en todas las inspecciones de ese año (mínimo de 2 inspecciones recibidas), y no tuvieron una infracción del Certificado de Trabajador de la Industria Alimenticia o Certificación de Gerente para el Manejo Seguro de Alimentos.

CIERRE DE INSTALACIÓN

Hay ocasiones en que tendrá que cerrar su instalación para la seguridad del público. Éstas incluyen:



ACCIÓN LEGAL

Desafortunadamente, una instalación podría continuar sin conformarse a las regulaciones a pesar de los numerosos intentos por parte del inspector de salud de educarle como su principal herramienta para obtener conformidad. En estas circunstancias, el "debido proceso" debe continuar. Las acciones tomadas por Salud Ambiental pueden incluir la realización de reinspecciones, calificar una instalación como B o C, emitir citaciones, conducir audiencias y, en escenarios más serios, suspender o revocar el Permiso de Salud que resulta en que el propietario cierre la instalación.

**INFORMACIÓN ADICIONAL
SE PUEDE ENCONTRAR EN NUESTRO SITIO WEB:
WWW.RIVCOEH.ORG**



Oficinas de Área

Blythe

260 N. Broadway
Quiosco de Autoservicio

Indio

47-950 Arabia St. Suite A
(760) 863-8287

Riverside - West

4065 County Circle Dr.
(951) 358-5172

Corona

2275 S. Main St. Suite 204
(951) 273-9140

Murrieta

38740 Sky Canyon Dr.
(951) 461-0284

Riverside - East

4080 Lemon St. 10th Floor
(951) 955-8980

Hemet

800 S. Sanderson Ave.
(951) 766-2824

Palm Springs

554 S. Paseo Dorotea
(760) 320-1048