JARDINES CULINARIOS

Los jardines culinarios son una excelente manera de promover productos locales.
Para que los productos de su jardín culinario sean aprobados para su restaurante, llame al (888) 722-4234 o visite www.rivcoeh.org.

PREPARAR

- Elija un área lejos de los campos de lixiviación y otras escorrentías.
- Asegúrese de que el público no pueda acceder al jardín culinario.
- Baños con agua tibia (mínimo de 100°F), jabón y toallas de papel deben ubicarse a menos de 200 pies del jardín culinario.
- Use métodos de exclusión, como cercas, para mantener el jardín libre de animales.
- Antes de aplicar pesticidas, comuníquese con el Comisionado de Agricultura del Condado al (951) 955-3000 o consulte su sitio web, www.rivcoawm.org.

MANTENER

- Los equipos dedicados de jardinería y cosecha deben almacenarse en un lugar limpio y sanitario
- Solo use agua de un sistema público o de un pozo aprobado
- Minimice la vegetación en los bordes de las parcelas para evitar el refugio de roedores e insectos
- Mantenga el área circundante despejada para evitar la atracción de plagas
- Los desechos animales no pueden usarse en el jardín (*Excepción*: estiércol procesado comercialmente)

COSECHA

- Lavarse las manos adecuadamente antes de manipular el producto
- Las manos y los brazos deben estar libres de cortes abiertas o heridas
- No permita que equipos contaminados, guantes u otros artículos entren en contacto con el producto
- Asegúrese de que ningún trabajador enfermo maneje el producto
- Retire cualquier producto potencialmente contaminado si se detectan signos de intrusiones de animales

¿COMPOSTACION?

El compostaje de residuos de alimentos puede requerir un permiso adicional de residuos sólidos. Póngase en contacto con nuestro programa de residuos sólidos al (951) 955-8980 para obtener más información

ENVIRONMENTAL HEALTH
COUNTY OF RIVERSIDE
Protecting People and the Environment

101-14-DES (REV 6/20)