



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
County of Riverside

BOLETIN INFORMATIVO NO. 19-06-DES

DISTRICT ENVIRONMENTAL SERVICES DIVISION

AUTOINSPECCIÓN DE LA INSTALACIÓN DE VENTAS AL POR MENOR

Los artículos enumerados en este boletín son las áreas que nuestro Departamento inspeccionará cuando realiza nuestras inspecciones rutinarias de instalaciones de ventas al por menor. Como puede ver, hay muchas cosas que su el inspector controlará cada vez que visite su instalación. Algunas violaciones son tan serias que garantizan el cierre inmediato de una instalación. Es importante que entienda qué condiciones entran en esta categoría.

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON GRAVES Y PRESENTAN RIESGOS PRINCIPALES PARA LA SALUD:

- Desbordamiento de aguas residuales, dentro o fuera de la instalación
- No agua potable
- No agua caliente
- Sin electricidad
- Infestación severa de ratas o insectos
- Amenaza real o potencial para el público (sin desinfectante, refrigeración no disponible, empleados enfermos que manipulan alimentos, etc.)

SI ALGUNO DE ESTÁS CONDICIONES ESTAN PRESENTE, SU INSTALACIÓN DEBE CERRAR HASTA QUE LAS CONDICIONES SEAN CORREGIDAS

LISTA DE CONTROL DE AUTOINSPECCIÓN

Se proporciona la siguiente lista de verificación para que pueda realizar revisiones periódicas de las instalaciones de operación. Sugerimos que revise esta lista de verificación y "marque" los elementos que están en conformidad. Los que no se verifican se considerarán una "violación" durante nuestra inspección, y necesita ser corregido. Esperamos que esta lista de verificación le ayude a mantener su instalación en los más altos estándares. Le ayudará a estar mejor preparado para las inspecciones de rutina de su instalación.

DEMOSTRACIÓN DEL CONOCIMIENTO

- Las instalaciones de alimentos tienen un dueño o empleado que ha pasado con éxito un aprobado Examen de certificación de seguridad de alimentos de gerente acreditado y tiene un actual y válido certificado publicado en el sitio.

Nombre del empleado: _____ Agencia de certificación: _____

Fecha de caducidad: _____

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INIDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS
Para más información llamar al (888) 722-4234

Sitio de Internet del Departamento – www.rivcoeh.org

SALUD DEL EMPLEADO Y PRÁCTICAS DE HIGIENE

- Los empleados que manipulan alimentos y / o utensilios no tienen llagas abiertas y no están visiblemente enfermos.
- Empleados que exhiben síntomas de una enfermedad que no puede ser controlada por medicamentos están excluidos de la instalación.
- Empleados no fuman ni consumen tabaco dentro de la instalación.

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN POR MANOS

- Los empleados se lavan las manos con agua tibia y jabón en los siguientes horarios:
 - a) Antes de comenzar a trabajar.
 - b) Después de tocar partes del cuerpo que no sean manos limpias.
 - c) Después de usar el baño.
 - d) Después de cuidar o manejar cualquier animal permitido en una instalación de alimentos.
 - e) Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o un pañuelo descartable, después de usar tabaco, comer o beber.
 - f) Durante la preparación de los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
 - g) Al cambiar entre alimentos crudos y listos para comer.
 - h) Antes de ponerse inicialmente los guantes para trabajar con alimentos.
 - i) Antes de dispensar o servir alimentos o manipular vajillas limpias
 - j) Después de participar en otras actividades que contaminan las manos.
- Todos los lavabos están completamente operables con agua fría y caliente en cada grifo.
- Las instalaciones pueden mantener agua tibia por lo menos 100°F en todos los lavamanos.
- Todos los lavamanos para lavado de manos cuentan con lo siguiente en dispensadores, o adyacentes a cada instalación de lavado de manos:
 - a) Limpiador de manos.
 - b) Toallas higiénicas de un solo uso o un dispositivo de secado manual de aire caliente.
- Guantes de un solo uso, pinzas, espátulas, deli-tissue u otros utensilios aprobados para un solo uso para servir/manipular productos alimenticios listos para el consumo. Los empleados no deben tocar alimentos listos para comer sin protección.

RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA

- Los alimentos potencialmente peligrosos que se sirven fríos, como la carne deli, huevos y los tomates cortados se mantienen a una temperatura igual o inferior a 41 ° F en todo momento.
- Los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen calientes, como las carnes asadas, pollo asado y las verduras cocidas, se mantienen a una temperatura de 135 ° F o superior en todo momento.
- Los procedimientos aprobados escritos están disponibles y se mantienen en las instalaciones cada vez que se usa el tiempo como control de salud pública para almacenar alimentos potencialmente peligrosos.
- Procedimientos para usar el tiempo como control de salud pública para mantener potencialmente alimentos peligrosos se sigan y los registros se mantienen adecuadamente.
- Los alimentos potencialmente peligrosos se enfrían adecuadamente mediante el uso de uno o más de los siguientes métodos:
 - a) Separe los alimentos en porciones más pequeñas y colóquelos en recipientes poco profundos que no tengan más de 4 pulgadas de profundidad. Nota: Las fuentes de metal se enfrían mejor que las de vidrio o plástico.
 - b) Agregue hielo como ingrediente.
 - c) Coloque los alimentos en un baño de hielo y agite los alimentos con rapidez y frecuencia para acelerar el proceso de enfriamiento.

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS

Para más información llamar al (888) 722-4234

Sitio de Internet del Departamento – www.rivcoeh.org

- d) Cubra sin apretar los alimentos para que el calor y el vapor puedan escapar durante el enfriamiento.
- e) Organice los contenedores dentro de una unidad de refrigeración para que el aire pueda fluir adecuadamente alrededor de los contenedores.
- f) Use equipo especial como paletas de refrigeración o enfriadores.
- Los alimentos cocinados se enfrían rápidamente. Puede tomar hasta 6 horas para enfriar las comidas calientes a 41 ° F, siempre que se enfríen a 70 ° F en las primeras 2 horas.
- Los alimentos se cocinan a temperaturas mínimas de cocción (excepto a pedido del cliente).
- Los alimentos potencialmente peligrosos que se cocinan, enfrían y recalentan para mantener calientes recalentó rápidamente a 165°F por 15 segundos.

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

- Alimentos no empacados como tortillas, pan y salsa abierta, que se han servido o devuelto del comedor, se descartan.
- La comida es inspeccionada y se encuentra libre de contaminación, adulteración y deterioro.
- Los sulfitos no se usan en alimentos potencialmente peligrosos, frutas o vegetales crudos.
- Los productos alimenticios devueltos, dañados o no etiquetados se almacenan por separado de los alimentos utilizables.
- Las instalaciones cumplen con la prohibición artificial de grasas artificiales, según corresponda.
- Los utensilios de varios servicios se lavan, enjuagan y desinfectan usando uno de los siguientes métodos:
 - a) A mano en un fregadero de tres compartimentos (lavar-enjuagar-desinfectar).
 - b) Químico de desinfección (máquina lavaplatos) conforme a las normas nacionales estadounidenses Normas del Instituto (ANSI).
 - c) Máquina de lavaplatos de alta temperatura con enjuague final que mide 160°F en el utensilio.
 - d) Desinfección por medio de calefacción manual, con una rejilla o canasta, para permitir la inmersión completa en un fregadero con un dispositivo de calentamiento integral que mantiene el agua a una temperatura mínima de 171°F.
- La instalación debe mantener la solución de lavado de utensilios a un mínimo de 100°F en el fregadero de 3 compartimentos para el lavado de utensilios.

ALIMENTOS DE FUENTES APROBADAS

- La comida se compra de una fuente aprobada (con licencia del condado, estado o gobierno federal).
- Todos los mariscos tienen etiquetas de certificación o etiquetas almacenadas y exhibidas adecuadamente.
- Las instalaciones cumplen con los requisitos estacionales de advertencia de Gulf Oyster.

CONFORMIDAD CON LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS

- La documentación escrita para una variación, proceso especializado o plan HACCP aprobado es mantenido y seguido.

ASESORAMIENTO AL CONSUMIDOR

- Asesoramiento al consumidor se proporciona para los alimentos listos para el consumo que contienen carne o huevo crudo.
- Los productos alimenticios con un contenido de alcohol superior al 0,5% están debidamente etiquetados.

ALIMENTOS PROHIBIDOS EN LA ESCUELA Y EN LOS CENTROS DE CUIDADO DE LA SALUD

- Alimentos que están prohibidos en centros de atención médica autorizados, escuelas públicas y privadas las escuelas no se ofrecen para la venta ni se usan como ingrediente.

AGUA / AGUA CALIENTE

- El suministro de agua fría y caliente está disponible y protegido contra reflujo contaminado.
- Las instalaciones pueden mantener agua caliente de 100°F en todos los lavamanos a lo largo de la instalación.
- La instalación puede mantener agua caliente de al menos 120 ° F en todos los grifos restantes del fregadero (fregadero de limpieza, fregadero de preparación y lavabo de trapeador).

DESECHO DE RESIDUOS LIQUIDOS

- Todos los desechos líquidos se desagua adecuadamente a un sistema de eliminación de aguas negras aprobado y en un sistema pleno y en funcionamiento
- Todos los lavabos drenan adecuadamente.
- Los desagües del piso y los fregaderos del piso funcionan correctamente.

RATAS E INSECTOS

- La instalación está libre de infestaciones de insectos y ratas.
- Los animales vivos no se encuentran en el área de preparación de alimentos.
- Las puertas exteriores y las puertas de malla son de cierre automático y están en buenas condiciones.
- Las cortinas de aire funcionan correctamente y están en buen estado.
- Las instalaciones se construyen y mantienen para evitar la entrada de alimañas.

SUPERVISIÓN / LIMPIEZA PERSONAL

- Las instalaciones de alimentos tienen una "persona a cargo" dedicada durante todas las horas de funcionamiento que es responsable de la instalación.
- La persona a cargo (PIC) y todos los empleados de alimentos están debidamente capacitados y tienen conocimiento de la seguridad alimentaria en lo que se refiere a sus deberes.
- Los empleados usan prendas exteriores limpias.
- El cabello de los empleados está confinado adecuadamente.

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTICIA

- Los productos alimenticios se descongelan utilizando uno de los siguientes métodos:
 - a) En una unidad de refrigeración.
 - b) En condiciones de funcionamiento en frío, agua potable de velocidad suficiente para eliminar las partículas sueltas de alimentos.

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INIDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS

Para más información llamar al (888) 722-4234

Sitio de Internet del Departamento – www.rivcoeh.org

- c) En un horno de microondas.
- d) Como parte del proceso de cocción.
- La comida congelada se mantiene congelada.
- Los productos alimenticios y los productos relacionados con los alimentos están protegidos contra la suciedad, manipulación innecesaria, fuga de arriba, y otras formas de contaminación.
- Los productos crudos, enteros se lavan antes de prepararlos.
- Las sustancias peligrosas (por ejemplo, productos químicos, productos de limpieza) están debidamente etiquetadas y almacenadas por separado de los productos alimenticios.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS/ DISPLAY / SERVICIO /MOSTRADOR

- Las operaciones de autoservicio del consumidor se mantienen adecuadamente.
- Los alimentos se dispensan en el área de autoservicio de manera aprobada.
- Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos tienen tapas ajustadas.
- Los productos alimenticios están debidamente etiquetados.
- Los alimentos se almacenan en estanterías aprobadas y a un mínimo de 6" del suelo.
- Los baños no se utilizan para el almacenamiento de alimentos, equipos o suministros.
- Los productos de papel no se almacenan en áreas donde pueden contaminarse.
- La instalación cumple con el etiquetado del menú y el requisito de información nutricional, como aplicable.

EQUIPOS / UTENSILIOS / MANTELES

- El equipo está certificado o equivalente por ANSI (American National Standards Institute).
- Todos los equipos (por ejemplo, estufas, parrillas, refrigeradores, mesas, fregaderos) están limpios y bien mantenidos.
- Equipo inoperable ha sido reparado, reemplazado o removido de la instalación.
- Ningún equipo ha sido reemplazado, movido o agregado sin la aprobación previa de la Oficina del Departamento de Salud Ambiental.
- Los utensilios dañados o no aprobados han sido reparados o reemplazados.
- Los materiales de prueba para probar adecuadamente los métodos de desinfección están disponibles.
- Todos los utensilios están limpios y bien mantenidos.
- Los utensilios están protegidos adecuadamente durante el almacenamiento.
- Los filtros de ventilación de escape están limpios y bien mantenidos.
- Se proporciona ventilación en cada baño y funciona correctamente.
- Se proporciona iluminación y ventilación adecuadas en toda la instalación.
- Las lámparas tienen cubiertas de seguridad aprobadas (inastillables).
- Un termómetro, con una precisión de + o -2°F, se proporciona como parte integral de cada refrigerador y congelador (marca afuera), o está ubicado dentro de cada unidad en su punto más cálido.
- Los termómetros son fácilmente visibles.
- Un termómetro adecuado de sonda de metal preciso para medir las temperaturas internas de los alimentos está disponible y se usa para controlar la temperatura de los alimentos a diario.
- El equipo de limpieza y las sábanas sucias están almacenadas adecuadamente.

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INIDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS

Para más información llamar al (888) 722-4234

Sitio de Internet del Departamento – www.rivcoeh.org

- Los cubos del desinfectante se usan para limpiar paños y tienen la concentración adecuada de solución desinfectante.

FACILIDADES FISICAS

- La plomería está en buen estado.
- Los contenedores de basura están forrados con bolsas de plástico desechables en todo momento.
- Las bolsas de plástico están atadas antes de colocarlas en el (los) cesto (s) de basura exterior.
- Las tapas exteriores de la basura están cerradas.
- Las instalaciones exteriores y las áreas de desechos están limpias y bien mantenidas.
- Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y en buen estado de funcionamiento.
- Las puertas de cierre automático en el baño y vestidores funcionan correctamente.
- Los dispensadores de papel higiénico están llenos.
- La ropa y los artículos personales se almacenan por separado de los productos alimenticios de manera adecuada.

INSTALACIONES DE ALIMENTOS PERMANENTES

- Los pisos están limpios, bien mantenidos y en buen estado.
- Las paredes, los techos y las ventanas están limpios, bien mantenidos y en buen estado.
- No hay viviendas dentro de la instalación.

CARTELES / REQUISITOS

- El último informe de inspección de rutina está disponible para su revisión por el público y por el Especialista de salud ambiental (inspector) durante las inspecciones.
- La tarjeta de calificación y el cartel de Aviso público se publican en un lugar donde se ve fácilmente.
- Todos los empleados que manipulan alimentos o utensilios tienen un Food Handler vigente y Tarjeta válida de certificación en el sitio.
- Los letreros legibles para lavarse las manos están correctamente colocados en todos los lavamanos.
- El letrero de no fumar se publica correctamente.
- Se les notifica a los clientes que obtengan vajilla limpia cuando regresen a áreas de autoservicio tales como ensaladas y bufés.

CUMPLIMIENTO Y EJECUCIÓN

- Planos se someten para aprobación antes de la remodelación de la instalación.
- La instalación tiene un permiso de salud ambiental actual para operar y el permiso se publica en un lugar conspicuo.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con la oficina de Salud Ambiental más cercana en su área y pida hablar con su especialista en salud ambiental.

*Documento disponible en formato alternativo a solicitud

OFICINAS EN: RIVERSIDE, BLYTHE, CORONA, HEMET, INIDIO, MURRIETA Y PALM SPRINGS

Para más información llamar al (888) 722-4234

Sitio de Internet del Departamento – www.rivcoeh.org