

GUIA PARA INSPECCIONES DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA MINORISTA DE ALIMENTOS

UNA ASOCIACION ENTRE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MINORISTAS EN EL CONDADO DE VENTURA

&

DIVISION DE SALUD AMBIENTAL DEL CONDADO DE VENTURA



COUNTY of VENTURA

PUBLIC INFORMATION

Resource Management Agency • Environmental Health Division • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Phone 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

TABLA DE CONTENIDO

Nuestra Misión y Compromiso.....	1
Objetivo.....	1
Que Esperar Durante una Inspección de su Establecimiento de Alimentos.....	2
Inspecciones Basadas en Riesgos – 5 Factores de Riesgo Principales.....	3
Factor de Riesgo Principal #1 Mala Salud e Higiene Personal de los Empleados.....	3
Factor de Riesgo Principal #2 Temperaturas de Mantenimiento Inadecuadas.....	5
Factor de Riesgo Principal #3 Cocci3n Inadecuada.....	7
Factor de Riesgo Principal #4 Equipo o Utensilios Contaminados.....	8
Factor de Riesgo Principal #5 Alimentos de Origen Inseguro.....	9
Peligro Inminente para la Salud – Suspensi3n Temporal del Permiso.....	9
Recursos.....	10

Ap3ndice A – Autoverificaci3n de la Inspecci3n del Establecimiento de Alimentos

Ap3ndice B – Registro de Enfermedades del Empleado

Ap3ndice C – Registro de Mantenimiento en Frio

Ap3ndice D – Registro de Mantenimiento en Caliente

Ap3ndice E – Registro de Enfriamiento

Ap3ndice F – Registro de Limpieza y Monitoreo de Desinfecci3n

Ap3ndice G – Animales en Establecimientos de Alimentos

Ap3ndice H – Seguridad de Alimentos en un Establecimiento de Alimentos Relacionada con un Corte de Electricidad

Ap3ndice I – Seguridad de Alimentos Despu3s de un Incendio

Ap3ndice J – informaci3n de Emergencia para Inundaciones Dentro de Establecimientos de Alimentos

Ap3ndice K – Limpieza Despu3s de una Infestaci3n de Roedores

Ap3ndice L – Limpieza Despu3s del Desecho de Aguas Residuales en un Establecimiento de Alimentos

Ap3ndice M – Informaci3n para Establecimientos de Alimentos y los Servicios de Entrega de Comida a Domicilio (Ingles y Espa3ol)

Ap3ndice N – Donaci3n de Alimentos

NUESTRA MISIÓN Y COMPROMISO

La misión de la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura (División) es proteger la salud pública y el medio ambiente garantizando el cumplimiento de las leyes estatales y las ordenanzas del condado relacionadas con una amplia variedad de programas de salud Ambiental, incluido el Programa de Protección de Alimentos para el Consumidor. La División se esfuerza por asociarse con los operadores de los establecimientos de alimentos para garantizar que el establecimiento funcione de acuerdo con el [Código de Alimentos Minoristas de California](#) y, al hacerlo, la comunidad reciba alimentos seguros. La División también se compromete a mejorar nuestra calidad de servicio y nuestra relación con los operadores de los establecimientos de alimentos y los empleados de servicio de alimentos. Para fortalecer esta relación y continuar construyendo la asociación, es importante que los operadores de los establecimientos de alimentos sepan lo que pueden esperar durante una inspección, así como que comprendan sus derechos y responsabilidades y como pueden mejorar su operación. El objetivo es proporcionar y garantizar alimentos seguros y saludables para nuestros residentes del Condado de Ventura.

OBJETIVO

Esta División puede proporcionar estrategias y herramientas para minimizar y eliminar de manera efectiva los principales factores de riesgo que podrían contribuir a las enfermedades transmitidas por los alimentos y los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. La División se esfuerza por ser un recurso valioso para los propietarios y operadores de los establecimientos de alimentos. Esperamos que utilice nuestro conocimiento y experiencia para ayudarlo a mantener un negocio de alimentos seguro y exitoso.

Entendemos que desea ser reconocido por el público por su excelente comida, excelente servicio al cliente, prácticas de seguridad y limpieza y desea proteger a sus clientes brindándoles productos alimenticios seguros y de calidad. Este folleto le proporcionará información sobre los servicios proporcionados por la División, así como recursos para ayudarlo a alcanzar y mantener un alto nivel de seguridad alimentaria, prácticas de limpieza y desinfección.

Al final de este librito, le proporcionamos recursos que pueden utilizar para proporcionar entrenamiento a sus empleados y comunicarse con ellos mejor en relación a la seguridad de alimentos. Esperamos que utilice estas herramientas que pueden ayudarlo a desarrollar e implementar un sistema de seguridad de alimentos en su negocio.

QUE ESPERAR DURANTE UNA INSPECCIÓN DE SU ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

Los Especialistas de Salud Ambiental de la División (inspectores) realizarán inspecciones sin previo aviso y deben:

- Identificarse y proporcionar una identificación adecuada (es decir, una tarjeta de identificación de empleado del Condado de Ventura y una tarjeta de presentación)
- Indicar el propósito de la inspección (por ejemplo, inspección de rutina, investigación de quejas)
- Solicitar hablar con la persona a cargo (PIC por sus siglas en inglés) y obtener el consentimiento para ingresar a áreas no públicas (por ejemplo, cocina, áreas de almacenamiento)
- Verificar que el propietario registrado sigue siendo el propietario actual (verificar el Permiso para Operar publicado para verificar que sea actual y válido)
- Lavarse las manos antes de comenzar la inspección
- Llevar a cabo una inspección exhaustiva basada en el riesgo de toda la operación del establecimiento con énfasis en las operaciones de mayor riesgo
- Involucrar a los empleados y operadores en la inspección, hacer preguntas sobre la operación y proporcionar explicaciones claras de los requisitos de salud y seguridad y las acciones correctivas necesarias para cualquier violación
- Proporcionar un informe de inspección por escrito que detalle los elementos cubiertos durante la inspección (el informe se enviará por correo electrónico a menos que se solicite que se imprima en el sitio o cuando se suspenda un Permiso para Operar o se tomen otras medidas de cumplimiento)
- Demostrar un comportamiento respetuoso y profesional durante la inspección

Los operadores de los establecimientos de alimentos tienen derecho a:

- Solicitar información adicional o aclaraciones sobre cualquiera de las violaciones o decisiones tomadas durante la inspección
- Solicitar hablar con un supervisor o gerente si no están de acuerdo con una decisión tomada durante la inspección
 - Puede ponerse en contacto con la línea principal de la División al (805) 654-2813 y preguntar hablar con un supervisor
- Solicitar una audiencia si no está de acuerdo con la suspensión del Permiso de Operar del establecimiento de alimentos
- Rechazar la entrada a un inspector de la División si este no proporciona la identificación adecuada

Los operadores de los establecimientos de alimentos tienen la responsabilidad de:

- Operar el establecimiento de manera limpia e higiénica y de conformidad con el Código de Alimentos Minoristas de California y corregir todas las violaciones que se anotan en el informe de inspección
- Demostrar un comportamiento respetuoso y profesional durante la inspección

¡Apreciamos su cooperación y asociación!

INSPECCIONES BASADAS EN EL RIESGO – ¿CUALES SON LOS CINCO FACTORES DE RIESGO PRINCIPALES PARA LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS?

Las enfermedades transmitidas por los alimentos causan aproximadamente 48 millones de enfermedades, 128,000 hospitalizaciones y 3,000 muertes en los Estados Unidos cada año. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, se han identificado cinco factores de riesgo de seguridad alimentaria relacionados con el comportamiento de los empleados y las prácticas de preparación de alimentos como los principales factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos:

- 1. Mala salud e higiene personal de los empleados**
- 2. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas**
- 3. Cocci3n inadecuada**
- 4. Equipo o utensilios contaminados**
- 5. Alimentos de origen inseguro**

Se requiere una acci3n correctiva inmediata siempre que una violaci3n importante (violaci3n del factor de riesgo) represente un riesgo inminente para la salud en un establecimiento de alimentos. Si la violaci3n mayor no se puede corregir de inmediato, se deben implementar otras acciones, como:

- Incautaci3n de equipo,
- Descartar comida, o incluso
- Suspensi3n del Permiso para Operar

Si no se toman medidas correctivas inmediatas, aumenta el riesgo de que su establecimiento de alimentos provoque un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos, lo que pone a sus clientes en riesgo de enfermarse. La aplicaci3n de t3cnicas adecuadas de manipulaci3n de alimentos puede prevenir la contaminaci3n de los alimentos y la aparici3n de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**FACTOR DE RIESGO
PRINCIPAL #1 –
MALA SALUD E HIGIENE
PERSONAL DE LOS
EMPLEADOS**



Salud de los Empleados

Es importante que los trabajadores que manejen los alimentos gocen de Buena salud mientras preparan los alimentos. Un trabajador de alimentos que haya sido diagnosticado con una enfermedad gastrointestinal (GI) aguda o que presente s3ntomas como calambres abdominales, diarrea o v3mitos podr3a potencialmente contaminar los alimentos. Es posible que un trabajador de alimentos transfiera su enfermedad a los clientes a trav3s de la comida. Existe la posibilidad de que los empleados transmitan la enfermedad a numerosas personas provocando un brote.

La persona a cargo (PIC por sus siglas en ingl3s) del establecimiento de alimentos es responsable de la salud de sus empleados. El PIC debe decirles a los trabajadores de alimentos que padecen s3ntomas de un tracto gastrointestinal agudo que se queden en casa.

Los trabajadores de alimentos deben tener prohibido trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, toallas / manteles y artículos de un solo uso sin envolver si están tosiendo y estornudando y el medicamento no les está ayudando. Además, cualquier corte, llaga o herida abierta en las manos y los brazos deben estar vendados y cubiertos adecuadamente y el trabajador de alimentos debe usar guantes. El PIC También tiene la obligación de excluir del establecimiento de alimentos a los empleados a los que un médico les diagnostique una de las siguientes enfermedades:

- *Salmonella typhi*
- *Salmonella spp*
- *Shigella spp*
- *Entamoeba histolytica*
- Enterohemorrhagic o shiga toxin producing *Escherichia coli*
- Hepatitis A virus
- Norovirus

Además, El PIC es responsable de notificar a la División si alguno de sus empleados ha sido diagnosticado con una de estas enfermedades y cuando dos o más empleados de alimentos están experimentando síntomas de enfermedad gastrointestinal aguda al mismo tiempo. Solo la División en conjunto con la Salud Publica del Condado de Ventura puede eliminar una exclusión impuesta debido al diagnóstico de una de estas enfermedades.

Lavarse las Manos

El lavado de manos adecuado va “de la mano” con la salud de los empleados a la hora de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Las enfermedades transmitidas por alimentos a menudo son causadas por trabajadores de alimentos que contaminan sus manos y luego tocan alimentos u otras superficies en contacto con alimentos sin primero lavarse las manos. Es necesario lavarse las manos antes de tocar alimentos, utensilios o superficies de contacto con alimentos en cada uno de estos casos para prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos:

- Cuando recién llega al trabajo y entra a la cocina
- Después de usar el baño
- Después de estornudar o toser
- Después de tocar cualquier otra parte del cuerpo (por ejemplo, cabello o cara) además de sus manos y la parte expuesta de sus brazos que se lavaron previamente
- Después de manipular cualquier producto animal crudo (por ejemplo, carne y huevos crudos)
- Después de realizar cualquier actividad no relacionada con la preparación de alimentos, como sacar la basura, comer, beber, fumar, usar pesticidas, lavar utensilios sucios, usar un teléfono o manejar dinero.

Es importante lavarse las manos a fondo para garantizar que se haya eliminado toda la contaminación. El lavado de manos adecuado debe realizarse frotando vigorosamente las superficies de manos y brazos con agua tibia y jabón durante un mínimo de 10 a 15 segundos. Puede ser necesario un cepillo de unas para quitar la suciedad debajo de las uñas. Luego, las manos y los brazos deben enjuagarse y secarse con toallas de papel desechables o un secador de aire caliente.



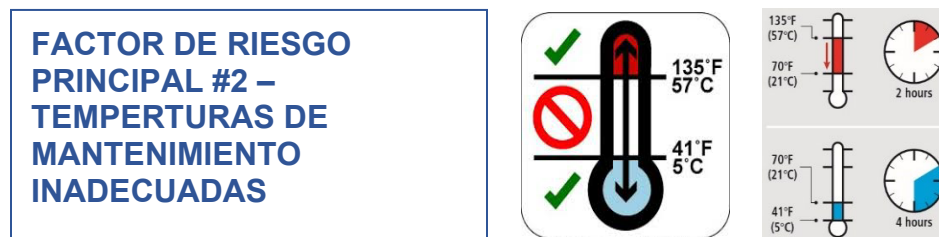
Algunos establecimientos de alimentos tienen documentos de política de lavado de manos y salud de los empleados que los trabajadores de alimentos firman cuando son contratados por primera vez. Se recomienda que el PIC registre y documente las ausencias de empleados debido a una enfermedad y especifique la naturaleza de la enfermedad del empleado (por ejemplo, respiratoria o GI); consulte el Apéndice B para obtener una muestra de este registro (log).

Guantes

El uso adecuado de guantes es una herramienta excelente para proteger los alimentos de la contaminación. Sin embargo, el uso de guantes debe seguir pautas estrictas o, de lo contrario, los alimentos se contaminan como si no se hubiera usado guantes. Estas pautas incluyen:

- Un trabajador de alimentos debe lavarse las manos antes de ponerse un par de guantes limpios.
- Los guantes deben cambiarse cada vez que un trabajador de alimentos tendría que lavarse las manos.
- Los guantes deben cambiarse cuando se hayan dañado o deteriorado.
- Los guantes de un solo uso deben desecharse después de su uso y no pueden reutilizarse.

Otras prácticas importantes de higiene personal incluyen mantener las uñas recortadas.



El propósito de mantener los alimentos potencialmente peligrosos (PHF por sus siglas en inglés) a las temperaturas adecuadas es minimizar el crecimiento de cualquier bacteria patógena que pueda estar presente en los alimentos. La cantidad de bacterias que una persona ingiere con sus alimentos tiene un impacto directo sobre una posible enfermedad. Una pequeña cantidad de bacterias que causan enfermedades pueden causar una enfermedad leve o posiblemente ninguna enfermedad en absoluto. Sin embargo, una gran cantidad de la misma bacteria puede causar una enfermedad muy grave.

Alimentos Potencialmente Peligrosos

Alimentos que tienen la habilidad de apoyar el crecimiento progresivo de toxinas infecciosas y microorganismos que producen toxinas

Por ejemplo: carnes, aves, productos lácteos, melones partidos, tomates partidos, arroz y fideos cocidos, brotes crudos...etc.



Mantener PHFs a temperaturas inadecuadas puede permitir que las bacterias patógenas se reproduzcan rápida y progresivamente en grandes cantidades, poniendo así a alguien que ingiere ese alimento en un gran riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. El rango de temperatura entre 41°F y 135°F se llama zona de peligro. Los operadores de los establecimientos de alimentos deben tomar todas las precauciones para minimizar la cantidad de tiempo que los PHFs pasan en la zona de peligro.

Mantenimiento Frio

Los PHFs que se van a mantener a temperaturas frías (es decir, refrigerados) deben mantenerse a una temperatura de 41°F o menos. Ejemplos de métodos de conservación en frío incluyen cuartos refrigerados, refrigeradores para preparación de comida, mesas Frías, estaciones de alimentos con hielo, mostradores refrigerados, y el uso de camiones refrigerados. Es importante que la temperatura de los alimentos sea de 41°F o menos en todo momento. Los alimentos en un refrigerador que miden 40°F en la mañana antes de que se abra el establecimiento de alimentos podría estar muy por encima de los 41°F durante la hora más ocupada del almuerzo con la puerta del refrigerador abriéndose y cerrándose constantemente.

Mantenimiento Caliente

Los PHFs que se van a mantener a altas temperaturas deben mantenerse a una temperatura de 135°F o más en todo momento. Ejemplos de métodos de mantenimiento en caliente incluyen mesas de vapor, calderas dobles y gabinetes de mantenimiento en caliente.

Descongelando Alimentos

No descongele los PHFs a temperatura ambiental. Utilice uno de los siguientes métodos para descongelar PHFs:



Dentro de un refrigerador



Bajo agua corriendo



Usando un microondas



En el proceso de cocción

Enfriamiento y Recalentamiento Rápidos

La zona de peligro También se aplica al enfriamiento y recalentamiento de los PHFs. Al enfriar alimentos calientes para su uso posterior, deben enfriarse rápidamente. Esto significa que la temperatura debe bajar de 135°F a 70°F en 2 horas, y luego de 70°F a 41°F dentro de 4 horas adicionales. Al final de las 6 horas, la comida debe estar a 41°F o menos. El enfriamiento rápido se puede lograr mediante:

- Colocar la comida en cacerolas o contenedores poco profundos
- Separar los alimentos en porciones más pequeñas o más delgadas
- Usar equipo de enfriamiento rápido (por ejemplo, unidad de enfriamiento inmediato)
- Usar recipientes que faciliten la transferencia de calor (por ejemplo, sartenes de metal)
- Agregar hielo como ingrediente
- Usar paletas de hielo y baños de hielo



Al recalentar alimentos fríos para mantenerlos calientes para servirlos durante todo el día, deben recalentarse rápidamente. Eso significa que los PHFs deben recalentarse a 165°F dentro de las 2 horas antes de colocarlos en una mesa de vapor o en alguna otra unidad de mantenimiento de caliente.

FACTOR DE RIESGO PRINCIPAL #3 – COCCIÓN INADECUADA



Utilice un termómetro de sonda para medir la temperatura interna de los alimentos.



Asegúrese de que el vástago del termómetro este desinfectado antes de cada uso.

Cocinar los alimentos a las temperaturas adecuadas es extremadamente importante porque muchas carnes crudas contienen bacterias patógenas de forma natural, como la Salmonella en el pollo crudo. Cocinar es el único paso de preparación de alimentos que realmente mata las bacterias. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas detienen la reproducción rápida de las bacterias, la congelación de los alimentos hace que las bacterias permanezcan inactivas, pero las temperaturas de cocción adecuadas matan las bacterias que se encuentran en los alimentos.

Cuando cocine alimentos, asegúrese de alcanzar la temperatura adecuada utilizando un termómetro de sonda preciso para medir el centro de los alimentos. Una vez que se haya alcanzado la temperatura de cocción adecuada, asegúrese de que los alimentos permanezcan a esa temperatura o por encima de ella durante al menos 15 segundos para asegurarse de que la mayoría si no todas las bacterias se eliminen.

Cocine los siguientes alimentos a las temperaturas internas mínimas enumeradas durante al menos 15 segundos:

- Aves de corral crudas como pollo, pato y pavo – 165°F
- Pescado y carne crudos, molidos o picados, como carne molida y salchichas – 155°F
- Carne de cerdo, pescado, huevos, carnero y trozos enteros de res crudos – 145°F
- Frutas y verduras antes de mantenerlas calientes – 135°F

FACTOR DE RIESGO PRINCIPAL #4 – EQUIPO O UTENSILIOS CONTAMINADOS



Cuando los utensilios o el equipo se ensucian o contaminan, pueden transferir esa contaminación a los alimentos y provocar una enfermedad transmitida por los alimentos. Esto puede ocurrir de diferentes formas. Si los utensilios o el equipo no se limpian con frecuencia y se permite que los residuos de alimentos viejos se acumulen a temperatura ambiental, las bacterias en los residuos pueden multiplicarse rápidamente y contaminar cualquier alimento que entre en contacto con ellos. Para evitar que esto suceda, los utensilios, el equipo de preparación de alimentos y las superficies en contacto con los alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse al menos una vez cada 4 horas. Esto se puede hacer manualmente en un fregadero de tres compartimientos, en una maquina lavavajillas mecánica o mediante un procedimiento de limpieza en el lugar para equipos grandes.

Asegúrese de usar el desinfectante correcto y permita el tiempo de contacto adecuado. Además, asegúrese de tener siempre las tiras reactivas para medir la concentración del desinfectante:

Concentración y Tiempo de Contacto de Desinfectante Requerido en California:

- I. Cloro:**
100 ppm por 30 Segundos
- II. Amonio Cuaternario:**
200 ppm por 60 Segundos
- III. Iodino:**
25 ppm por 60 Segundos



Use agua para el desinfectante a **70-120°F**



- Revise la concentración del desinfectante.
- Siga las instrucciones en la etiqueta.

Las maquinas lavavajillas también se pueden utilizar para limpiar y desinfectar utensilios.



Revise esto:

- Temperaturas de lavado y enjuague.
- Tiempo de los ciclos.
- Niveles de cloro en el enjuague final. La mayoría requiere un nivel de 50 ppm cloro.

Un tipo específico de contaminación puede ocurrir cuando los alimentos listos para comer entran en contacto con productos animales crudos o sus jugos. A esto se le llama contaminación cruzada. Al preparar diferentes tipos de alimentos, un trabajador de alimentos debe tener mucho cuidado para asegurarse de que los alimentos listos para comer no entren en contacto con productos animales crudos o cualquier otra cosa que los productos animales crudos hayan tocado sin antes lavarlos, enjuagarlos y desinfectarlos. Es posible que ocurra contaminación cruzada debido a utensilios contaminados, superficies de contacto con alimentos y manos sin lavar.

También se debe tener cuidado en cómo se almacenan los productos animales crudos en el refrigerador. Los productos de origen animal crudos deben almacenarse debajo y lejos de los alimentos listos para comer para evitar cualquier posible goteo o goteo del recipiente de alimentos crudos que pueda causar contaminación cruzada.

Los utensilios, el equipo y las superficies que entran en contacto con los alimentos también pueden contaminarse si entran en contacto con el agua sucia del trapeador, la basura, los pesticidas, las aguas residuales o cualquier otra cosa que pueda causar una enfermedad.

Es importante que todo el equipo y los utensilios para alimentos sean de calidad Commercial y estén aprobados para el saneamiento por un Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI por sus siglas en inglés) para garantizar que estén diseñados para permitir una limpieza y desinfección adecuados y que su uso sea seguro. Comuníquese con esta División si está pensando en agregar o cambiar equipo para alimentos y obtenga la aprobación antes de instalar el nuevo equipo.

**FACTOR DE RIESGO
PRINCIPAL #5 –
ALIMENTOS DE UNA
FUENTE INSEGURA**



Cualquier alimento que se vaya a vender, servir, regalar o utilizar como ingrediente debe obtenerse de una fuente aprobada. Una fuente aprobada es una instalación donde los alimentos producidos, preparados o procesados cumplen o exceden los estándares de la agencia reguladora responsable. Por lo general, esto significa que la instalación tiene un permiso, licencia o registro válido y es inspeccionada regularmente por una agencia reguladora. La agencia reguladora puede ser la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura, pero también puede ser otra agencia, como el Departamento de Salud Pública de California, la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés) o el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Incluso cuando la Fuente de la que compra los alimentos está aprobada, es recomendable saber exactamente como manejan sus alimentos antes de que lleguen a usted. Al recibir alimentos, verifíquelos para asegurarse de que se estén recibiendo a las temperaturas adecuadas, que no estén infestados de ningún tipo de alimañas y que no hayan sido adulterados de ninguna manera. Si la comida ha sufrido abuso de temperatura, esta infestada o ha sido adulterada, no acepte la entrega. Dado que puede ser difícil saber si los productos frescos se han contaminado antes de la entrega, asegúrese de lavarlos siempre antes de cortarlos, cocinarlos, prepararlos y servirlos.

PELIGRO INMINENTE PARA LA SALUD – SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL PERMISO

Un peligro inminente para la salud significa que existe una amenaza o peligro significativo para la salud debido a un producto, práctica, circunstancia o evento que puede causar una infección alimentaria, intoxicación alimentaria, transmisión de enfermedades, infestación de alimañas o una condición peligrosa que requiere una corrección inmediata o el cese de la operación para prevenir lesiones, enfermedades o la muerte.

Si se encuentra un peligro inminente para la salud y el establecimiento no puede corregir el peligro y las violaciones correspondientes, es posible que un especialista en salud ambiental

deba suspended temporalmente el permiso para operar y el establecimiento tenga que cerrar para evitar lesiones, enfermedades o la muerte.

Se requiere que el especialista en salud ambiental emita un aviso al dueño del permiso estableciendo la(s) infracción(es) con las secciones del código pertinentes o informe al dueño del permiso del derecho a una audiencia.

Tras la corrección de la(s) infracción(es) y el pago de una tarifa de inspección por incumplimiento, el dueño del permiso se debe comunicar con un supervisor de la División para programar una inspección de seguimiento. Un especialista en salud ambiental llevará a cabo una inspección de seguimiento y, después de verificar que se corrijan el peligro inminente para la salud y las violaciones correspondientes, restablecerá el permiso de funcionamiento.

RECURSOS

Los siguientes recursos se incluyen en este folleto para brindarle herramientas que puede aplicar para monitorear las prácticas de seguridad alimentaria, incluida una lista de autoverificación que le permitirá a usted y a sus empleados identificar los problemas que deben corregirse para mantener seguros a sus clientes.

- Lista para Autoverificación para la Inspección de Establecimientos de Alimentos
- Registro de Enfermedades de los Empleados
- Registro de Temperatura de Mantenimiento Frio
- Registro de Temperatura de Mantenimiento Caliente
- Registro de Enfriamiento de Alimentos
- Registro de Monitoreo de Limpieza / Desinfección
- Animales en Establecimiento de Alimentos
- Seguridad Alimentaria Relacionada con un Corte de Electricidad en Establecimientos de Alimentos
- Seguridad de Alimentos Después de un Incendio
- Información de Emergencia para Inundaciones en Establecimientos de Alimentos
- Limpieza Después de una Infestación de Roedores
- Limpieza Después de un Desecho de Aguas Residuales Dentro de un Establecimiento de Alimentos
- Paquetes para “llevar”, para “entrega” y “para entrega por terceras partes”
- Pautas para la Donación de Alimentos Seguros

APÉNDICE A



COUNTY of VENTURA

PUBLIC INFORMATION

Resource Management Agency • Environmental Health Division • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Phone 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

LISTA PARA AUTO-VERIFICACION PARA LA INSPECCION DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Los elementos siguientes son las áreas principales que la División de Salud Ambiental (División) considerara cuando llevemos a cabo inspecciones de rutina de su establecimiento de alimentos. Esta lista de verificación se proporciona para que usted pueda realizar revisiones periódicas del funcionamiento de su negocio. Las auto auditorías realizadas en su establecimiento de alimentos pueden reducir y / o eliminar las violaciones del Código de Salud durante una inspección de rutina y evitar que los clientes se enfermen. Le sugerimos que revise esta lista de verificación y “marque” los elementos que cumplen. Aquellos que no estén marcados podrían considerarse “violaciones” y deben corregirse. Por favor llame a su inspector de distrito o a la oficina principal al (805) 654-2813 si tiene alguna pregunta.

COMIDA

- Los alimentos se compran de una fuente aprobada (con licencia del gobierno federal, estatal o del condado).
- Los alimentos se inspeccionan y se encuentran libres de contaminación, adulteración y deterioro.
- Los alimentos sin envase que se hayan servido o devuelto del comedor se han desechado.
- Todos los alimentos se almacenan a un mínimo de 6” del piso.
- Los baños no se utilizan para almacenar alimentos, equipo o suministros.
- Todos los productos de papel se almacenan en manera que se protejan de la contaminación.
- Los alimentos y los productos relacionados con los alimentos están protegidos de la suciedad, la manipulación innecesaria, cubiertos con tapaderas y protegidos contra la contaminación.
- Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos están aprobados y son seguros para el almacenamiento de alimentos, tienen tapas herméticas y están etiquetados.
- Los alimentos crudos se almacenan separados de los alimentos listos para comer.

CONTROL DE TEMPERATURA

- Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen por debajo de los 41°F o por encima de los 135°F en todo momento.
- Se proporciona un termómetro, con una precisión de $\pm 2^\circ\text{F}$, como parte integral del refrigerador y el congelador (dial exterior) o se encuentra dentro de cada unidad en su punto más cálido.
- Un termómetro de sonda de metal preciso, adecuado para medir la temperatura de los alimentos, está disponible y se utiliza para controlar la temperatura de los alimentos diariamente.
- Los productos alimenticios se descongelan únicamente en uno de los siguientes métodos: a) dentro de un refrigerador, b) bajo agua potable corriente fría de suficiente velocidad para eliminar las partículas sueltas de alimentos, c) en un horno microondas, d) como parte del proceso de cocción.
- Los alimentos congelados se mantienen en estado congelado.
- Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar. Los alimentos cocidos a procesados se pueden volver a congelar.
- Se utilizan procedimientos adecuados de enfriamiento y recalentamiento rápidos para todos

APÉNDICE A

los alimentos potencialmente peligrosos.

PERSONAL

- Cada establecimiento de alimentos que maneja alimentos abiertos potencialmente peligrosos debe tener un propietario o empleado que haya pasado exitosamente un examen de certificación de seguridad del manejo de alimentos aprobado y acreditado.
- Todos los empleados que manejen alimentos o utensilios deben haber obtenido su Certificación de Trabajador de Alimentos.
- Los empleados se lavan las manos con jabón y agua tibia durante al menos 10-15 segundos por las siguientes razones: a) antes de comenzar a trabajar, b) inmediatamente después de usar el baño, c) entre tareas. d) en cualquier momento necesario para evitar la contaminación de los alimentos.
- Los empleados que manejan los alimentos o utensilios no están enfermos y no tienen llagas abiertas.
- Los empleados usan ropa exterior limpia.
- Se utilizan tenazas u otros implementos para servir los alimentos.
- El cabello de los empleados está bien recogido.
- Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro del establecimiento de alimentos.
- La ropa y los efectos personales se almacenan lejos de los productos alimenticios en los casilleros (lockers) de los empleados u otro lugar aprobado.

AGUA Y ALCANTARILLADO

- Todos los lavabos funcionan adecuadamente con agua caliente (120°F o más) y agua fría en cada grifo.
- Todos los lavabos se drenan correctamente. Los desagües y coladeras están en buen estado de funcionamiento.
- La plomería está en buen estado.
- La trampa de grasa se limpia de forma rutinaria.

EQUIPO

- Todo el equipo (es decir, estufas, parrillas, refrigeradores, mesas, fregaderos, máquina de hielo, etc.) están limpios y en buen estado.
- El equipo que no funciona ha sido reparado o reemplazado (retirado del establecimiento).
- No se ha reemplazado, movido o agregado ningún equipo de alimentos sin la aprobación previa de la División.
- Todo equipo y utensilios para alimentos deben cumplir con los estándares de la NSF y estar certificados para saneamiento.

UTENSILIOS

- Los utensilios de multiservicio se lavan utilizando uno de los siguientes medios: a) lavado de manos en un fregadero de tres compartimientos (lavar, enjuagar, desinfectar), b) desinfección química (máquina para lavar trastes) de conformidad con los estándares de la NSF, c) desinfección a alta temperatura.
- Los materiales de prueba para medir los métodos de desinfección están disponibles.
- Todos los utensilios están limpios y en buen estado.
- Se han reparado o reemplazado utensilios dañados o no aprobados.
- Los utensilios están debidamente protegidos durante el almacenamiento.

PISOS / PAREDES / TECHOS

- Los pisos están limpios y en buen estado.

APÉNDICE A

- Las paredes, techos y ventanas están limpios y en buen estado.

BAÑOS / VESTIDOR / LAVAMANOS

- Los baños están limpios y en buen estado.
- Las puertas de cierre automático en los baños y vestidores funcionan correctamente.
- Los dispensadores de jabón y toallas de servicio único de papel están funcionando correctamente y están abastecidos en todos los lavamanos.
- Los dispensadores de papel higiénico están llenos.
- Se deben colocar carteles legibles sobre el lavado de manos.
- Se proporciona ventilación en cada baño y esta funciona correctamente.

LUZ Y VENTILACIÓN

- Se proporciona iluminación y ventilación adecuadas en todo el establecimiento.
- Los filtros de ventilación de escape están limpios y bien mantenidos.
- Los focos / luces tienen cubiertas de seguridad aprobadas.

CONTROL DE PLAGAS

- El establecimiento está libre de plagas de insectos y roedores.
- No se permiten animales vivos, pájaros o aves de corral en las áreas de preparación de alimentos.
- Las puertas exteriores y las puertas mosquiteras se cierran automáticamente y los cierres funcionan correctamente.
- Las cortinas de aire funcionan correctamente.
- Solo se utilizan pesticidas aprobados para uso en un establecimiento de alimentos.

BASURA Y DESECHOS

- Los contenedores de basura están cubiertos y son a prueba de fugas.
- Las bolsas de plástico se atan antes de colocarlas en los contenedores de basura.
- Las tapas de los contenedores de basura exteriores están cerradas.
- El exterior del establecimiento y áreas de basura están limpias y bien mantenidas.

OPERACION

- Las sustancias peligrosas (es decir, productos químicos o productos de limpieza, etc.) están etiquetadas y almacenadas lejos de los alimentos.
- No hay áreas de vivienda dentro del establecimiento.
- Los letreros de no fumar y de primeros auxilios (asfixia) están colocados correctamente.
- El equipo de limpieza y toallas de limpiar se almacenan correctamente.
- Los alimentos devueltos, dañados o sin etiquetas se almacenan adecuadamente.
- Facility has a current Environmental Health Division Permit to Operate

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON SERIAS. SU NEGOCIO DEBE CERRAS HASTA QUE SE CORRIGAN ESTAN CONDICIONES:

1. Aguas residuales desbordadas
2. Sin agua potable
3. Sin agua caliente
4. Sin electricidad
5. Infestación de cucarachas, roedores o insectos
6. Amenaza real o potencial a la salud y seguridad pública (es decir, alimentos fuera de temperatura, desinfección inadecuada, etc.)

APÉNDICE B

REGISTRO DE ENFERMEDADES DEL EMPLEADO PARA USO DEL GERENTE

Los empleados enfermos deben informar el tipo de síntomas que están experimentando.

Cuando los empleados le informen que están enfermos, pregunte: “¿Tiene síntomas gastrointestinales (GI) como náuseas, vómitos, diarrea, calambres abdominales o fiebre o síntomas respiratorios (R) como congestión, tos?”

Los empleados enfermos con síntomas de GI están autorizados a regresar al trabajo 48 horas después de que informan que no presentan síntomas.

Fecha del Reporte	Nombre del Empleado	Síntomas reportados al gerente							SI ES DIAGNOSTICADO	
		GI (X)	R (X)	Otro (X)	Comentarios	Fecha de regreso al trabajo	¿Dos o más empleados con síntomas de GI en la misma fecha? (SI o NO)	¿Llame a EHD* cuando dos o más empleados con síntomas de GI en la misma fecha, según lo requiera la ley? (SI o NO)	<i>Salmonella, Shigella, Entamoeba Histolytica, E.coli, Hepatitis A, Norovirus</i> (SI o NO)	¿Llame a EHD* según lo requiera la ley? (SI o NO)
	1.									
	2.									
	3.									
	4.									
	5.									

*EHD – División de Salud Ambiental (EHD Por sus siglas en inglés)

APÉNDICE C

REGISTRO DE MANTENIMIENTO EN FRÍO

Todos los refrigeradores y congeladores deben tener un termómetro que funcione.
 Los refrigeradores deben mantenerse a 41°F o meno / congeladores a 20°F o menos (el producto es sólido congelado, no suave ni flexible).

Fecha: _____

Supervisor / Gerente de turno: _____

Hora Ubicación	Mañana	Medio día	Noche	Revisado por (Inicial)	Notas/Acción Correctiva
Cuarto Refrigerado	°F	°F	°F		
Refrigerador 1	°F	°F	°F		
Refrigerador 2	°F	°F	°F		
Refrigerador 3	°F	°F	°F		
Refrigerador 4	°F	°F	°F		
Refrigerador 5	°F	°F	°F		
Refrigerador 6	°F	°F	°F		
Cuarto Congelado	°F	°F	°F		
Congelador 1	°F	°F	°F		
Congelador 2	°F	°F	°F		
Congelador 3	°F	°F	°F		
Congelador 4	°F	°F	°F		

APÉNDICE D

REGISTRO DE TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO EN CALIENTE

Mantenimiento de Alimentos Calientes: Los alimentos que se deben almacenar calientes se almacenan en equipos de mantenimiento caliente. El equipo para mantener caliente esta diseñado para mantener los alimentos **a 135°F o más**.

- Verifique y registre la temperatura de los alimentos calientes en los momentos adecuados.
- Revuelva con frecuencia y, si es posible, mantenga la comida tapada.
- Nunca mezcle alimentos recién cocinados con alimentos previamente cocidos.
- Nunca mezcle alimentos crudos con alimentos cocidos.

Fecha: _____

Supervisor / Gerente de turno: _____

Hora Ubicación	Mañana	Medio día	Noche	Revisado por (Inicial)	Notas/Acción Correctiva
Mesa de Vapor 1 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		
Mesa de Vapor 2 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		
Mesa de Vapor 3 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		
Mesa de Vapor 4 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		
Mesa de Vapor 5 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		
Mesa de Vapor 6 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		
Mesa de Vapor 7 o () Alimento caliente	°F	°F	°F		

APENDICE F

Fecha:	Registro de Monitoreo de Limpieza / Desinfección				
<i>Áreas de Enfoque</i>	<i>AM</i>	<i>PM</i>	<i>Noche</i>	<i>Comentarios</i>	<i>Iniciales</i>
Área de la freidora					
Área del wok					
Área de la mesa de vapor					
Área de Preparación de Alimentos #1					
Área de Preparación de Alimentos #2					
Área de Preparación de Alimentos #3					
Lavamanos #1					
Lavamanos #2					
Área de lavado de trastes					
Área de almacenamiento de trastes					
Desinfectante en la máquina de lavar trastes					
Desinfectante en la barra					
Cubetas con desinfectante					
Estación de bebidas					
Área de almacenamiento de alimentos secos					
Cuarto refrigerado (congelador)					
Cuarto refrigerado					
Baño de hombres					
Baño de mujeres					
Baño de empleados					

APÉNDICE G



COUNTY of VENTURA

INFORMACIÓN PÚBLICA

Agencia de Manejo de Recursos • División de Salud Ambiental • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Teléfono 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

ANIMALES EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Con ciertas excepciones, los propietarios de los establecimientos no pueden permitir la entrada de animales en sus restaurantes, panaderías, bares, mercados y otros establecimientos de venta minorista de alimentos. Sin embargo, esta restricción no se aplica a las áreas de comedor al aire libre, como el comedor en el patio, pero los animales no deben atravesar los establecimientos para llegar al patio. Esta restricción tampoco se aplica a los animales de servicio, perros policía, peces en acuarios; así como mariscos y crustáceos vivos para servir.

En enero de 2014, entró en vigencia una nueva ley en California que actualizó la definición de Animales de Servicio para adecuarla más a los cambios recientes en la Ley de Estadounidenses con Discapacidades.

La ley establece que un animal de servicio debe ser un perro entrenado, o en entrenamiento, para realizar trabajos o tareas para una persona con discapacidad.

La ley, la Sección 113903 del Código de Salud y Seguridad de California, establece específicamente,

“Animal de servicio” significa cualquier perro que está entrenado individualmente para realizar un trabajo o realizar tareas en beneficio de una persona con una discapacidad, incluyendo una discapacidad física, sensorial, psiquiátrica, intelectual u otra discapacidad mental, o que está en entrenamiento para hacer ese trabajo o realizar esas tareas. "Animal de servicio" no incluye ninguna otra especie de animal, ya sea salvaje o doméstico, entrenado o no entrenado.

El trabajo o las tareas realizadas por un animal de servicio incluirán ayudar a las personas ciegas o con baja visión con la navegación y otras tareas, alertar a las personas sordas o con dificultades auditivas de la presencia de personas o sonidos, brindar protección no violenta o trabajo de rescate, tirar de una silla de ruedas, ayudar a una persona durante una convulsión, alertar a las personas sobre la presencia de alérgenos, recuperar artículos como medicamentos o el teléfono, brindar apoyo físico y asistencia con el equilibrio y la estabilidad a las personas con discapacidades de movilidad, o ayudar a las personas con problemas psiquiátricos y neurológicos discapacidades al prevenir o interrumpir comportamientos impulsivos o destructivos. Los efectos disuasorios del crimen de la presencia de un animal y la provisión de apoyo emocional, bienestar,

APÉNDICE G

confort o compañía no constituyen trabajo o tareas para los propósitos de esta subdivisión.

El Departamento de Justicia de EE. UU. ha proporcionado la siguiente guía para los propietarios de establecimientos de alimentos:

Cuando no es obvio qué servicio proporciona un animal, solo se permiten consultas limitadas. El personal puede hacer dos preguntas: (1) ¿el perro es un animal de servicio que se requiere debido a una discapacidad? y (2) ¿para qué trabajo o tarea fue entrenado el perro? El personal no puede preguntar sobre la discapacidad de la persona, solicitar documentación médica, solicitar una tarjeta de identificación especial o documentación de entrenamiento para el perro, o pedir que el perro demuestre su capacidad para realizar el trabajo o la tarea.

Las alergias y el miedo a los perros no son razones válidas para denegar el acceso o rechazar el servicio a las personas que utilizan animales de servicio. Cuando una persona que es alérgica a la caspa de perro y una persona que usa un animal de servicio deben pasar tiempo en la misma habitación o instalación, por ejemplo, en un salón de clases o en un refugio para personas sin hogar, ambos deben ser acomodados asignándolos, si posible, a diferentes ubicaciones dentro de la habitación o diferentes cuartos en la instalación

No se puede pedir a una persona con una discapacidad que retire a su animal de servicio de las instalaciones a menos que: (1) el perro esté fuera de control y el guía no tome medidas efectivas para controlarlo o (2) el perro no esté entrenado. Cuando existe una razón legítima para pedir que se retire un animal de servicio, el personal debe ofrecer a la persona con la discapacidad la oportunidad de obtener bienes o servicios sin la presencia del animal.

Para obtener más información, visite el sitio web del Departamento de Justicia de los Estados Unidos en:

http://www.ada.gov/service_animals_2010.htm

https://www.ada.gov/regs2010/service_animal_qa_spanish.html

<https://adata.org/guide/animales-de-servicio-y-animales-de-apoyo-emocional>



SEGURIDAD ALIMENTARIA RELACIONADA CON UN CORTE DE ELECTRICIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

La División de Salud Ambiental del Condado de Ventura (División) tiene la siguiente información para su establecimiento de alimentos acerca de la seguridad alimentaria en el caso de un apagón o corte de energía:

Si tiene una advertencia anticipada de un corte de energía, mueva los productos alimenticios de las unidades de refrigeración, incluso las que estén ubicadas debajo de la línea de cocción, a los cuartos fríos. Si se prevé que la interrupción durará más de 4 horas, mueva los alimentos que deben refrigerarse al congelador (según que el espacio lo permita). Cuando se corta la luz, puede hacer que los alimentos duren más manteniendo las puertas del congelador y el cuarto frío cerradas tanto como sea posible. Si la energía está apagada por más de 6 horas, para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos, se puede usar hielo seco, bloques de hielo o bolsas de hielo en el congelador y en el cuarto frío. También se puede reubicar los alimentos a un congelador comercial o utilizar un generador o camión refrigerado para energía de emergencia.

Precaución: Si usa hielo seco para enfriar los alimentos, podría provocar una acumulación peligrosa de dióxido de carbono en espacios cerrados. Abra las puertas y ventile bien el espacio antes de entrar. Tenga en cuenta que no debe tocar el hielo seco con las manos desprotegidas y que no debe respirar los vapores, así que siga las instrucciones de manipulación con cuidado.

Sin energía, un congelador lleno mantendrá todo congelado por aproximadamente 2 días. Un congelador medio lleno mantendrá los alimentos congelados 1 día. Si el congelador no está lleno, agrupe rápidamente los paquetes para que retengan el frío de manera más efectiva. Separe las carnes y aves de otros alimentos para que, si comienzan a descongelarse, sus jugos no goteen sobre otros alimentos. Deseche cualquier alimento descongelado que haya alcanzado la temperatura ambiente y haya permanecido allí 2 horas o más.

Si los productos estaban a temperatura ambiente o más cuando se cortó la electricidad, se deben enfriar rápidamente a 41°F usando un baño de hielo antes de colocarlos en cualquier cuarto frío. Si la comida no ha alcanzado los 41°F dentro de las 6 horas, debe desecharse. Una vez que se haya cortado la electricidad, no coloque alimentos no hayan sido refrigerados en el cuarto frío.

APÉNDICE H

¡Si tiene duda, deséchelo!

Antes de reanudar la preparación de alimentos, todos los alimentos potencialmente peligrosos deben evaluarse para determinar las temperaturas adecuadas. Las bacterias pueden multiplicarse rápidamente en alimentos potencialmente peligrosos que han estado a temperatura ambiente por más de 2 horas. Deseche cualquier alimento que haya sido contaminado por jugos de carne cruda e inmediatamente deseche cualquier cosa con un color u olor extraño.

Deseche los siguientes alimentos potencialmente peligrosos si se mantienen por encima de la temperatura del refrigerador (41°F) por más de 2 horas:

- ✓ carnes, aves o mariscos crudos o cocidos
- ✓ leche/nata, yogur, queso tierno
- ✓ pasta cocida, ensaladas de pasta
- ✓ tartas de crema pastelera, gasa o queso
- ✓ huevos frescos, sustitutos de huevo
- ✓ pizza de carne o queso, fiambres
- ✓ guisos, estofados o sopas
- ✓ mayonesa, salsa tártara y aderezos cremosos
- ✓ masas de galletas refrigeradas
- ✓ pasteles rellenos de crema

Todos los alimentos almacenados en el refrigerador debajo de la encimera o en unidades de refrigeración pequeñas deben desecharse. Todos los alimentos que se prepararon antes del apagón que no se enfriaron rápidamente deben desecharse. Los alimentos descongelados que están a 41°F o menos deben usarse inmediatamente, **no vuelva a congelar los alimentos descongelados.**

Temperaturas de cocción

Los siguientes alimentos deben cocinarse a temperaturas internas mínimas para garantizar la seguridad alimentaria:

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
Carne de Res/ Pescado/ Puerco (Entero/Cortado)	145°F o más por 15 segundos
Huevos	145°F o más por 15 segundos
Carnes Molidas o Picadas	155°F o más por 15 segundos
Aves y Carnes/Pescados Rellenos	165°F o más por 15 segundos

APÉNDICE H

Si tiene alguna pregunta relacionada a esta información o la seguridad alimentaria, llame a la División de Salud Ambiental de 8 A.M. A 5 P.M., de lunes a viernes al 805/654-2813.

APÉNDICE I



COUNTY of VENTURA

INFORMACIÓN PÚBLICA

Agencia de Manejo de Recursos • División de Salud Ambiental • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Teléfono 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

SEGURIDAD ALIMENTARIA DESPUES DE UN INCENDIO

Comer alimentos que han estado involucrados en un incendio puede ser peligroso y puede causarle enfermedades a usted y su familia. No intente guardar alimentos después de un incendio.

Deseche toda la comida que haya estado cerca del fuego. Los alimentos expuestos al fuego del incendio pueden resultar dañados por el calor del fuego, los humos y los productos químicos contra incendios. Estos humos y productos químicos no se pueden lavar.

Estos incluyen:

- Alimentos almacenados fuera del refrigerados, como pan, frutas y verduras.
- Alimentos crudos o alimentos en envases permeables (cartón, film transparente, etc.).
- Todos los alimentos en latas, botellas y frascos. Aunque parezcan estar bien, el calor del fuego puede dañar los recipientes y puede activar las bacterias que estropean los alimentos.
- Alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores. Los sellos del refrigerador no son herméticos y los humos pueden entrar.

Los alimentos expuestos al fuego pueden verse comprometidos por tres factores:

1. Calor del Fuego:

Puede parecer que los alimentos en latas o frascos están bien, pero si han estado expuestos al calor de un fuego, es posible que ya no sean seguros. El calor de un incendio puede activar la bacteria que estropean los alimentos. Si el calor es extremo, las latas o los frascos pueden partirse o romperse, haciendo que los alimentos no sean seguros.

2. Humos del Fuego:

Uno de los elementos más peligrosos de un incendio a veces no es el fuego en sí, sino los humos tóxicos liberados por los materiales en llamas. Estos vapores pueden matar y también contaminar los alimentos.

- Todos los alimentos sin envasar o almacenados en envases permeables (cartón, envoltura de plástico, etc.) deben desecharse. Los vapores tóxicos pueden impregnar el envase y contaminar los alimentos.
- Deseche los alimentos crudos almacenados fuera del refrigerador (como papas o frutas) que puedan estar contaminados por los vapores.
- Los alimentos almacenados en refrigeradores o congeladores también pueden contaminarse con vapores. El sello del refrigerador no es hermético

APÉNDICE I

y pueden entrar vapores.

3. Sustancias Químicas en el Fuego:

Los productos químicos utilizados para combatir incendios contienen materiales tóxicos y pueden contaminar los alimentos y los utensilios de cocina. Los productos químicos no pueden eliminarse de la comida.

- Los alimentos que están expuestos a productos químicos deben desecharse. Esto incluye los alimentos almacenados a temperatura ambiental, como frutas y verduras, así como los alimentos almacenados en recipientes permeables como los que tienen tapan de rosca, tapas a presión, tapas rizadas, tapas giratorias, tapas abatibles y de apertura a presión y para el hogar, alimentos enlatados porque no se pueden desinfectar.
- Deseche los alimentos en envases de cartón, incluidas las cajas de jugo / leche / fórmula para bebés.

Corte de Energía: Aun si su negocio / casa no fue dañado/a directamente por el fuego, los cortes de energía prolongados han ocurrido. Deseche todos los alimentos en su refrigerador y congelador. Documente los alimentos y otros artículos que desecharon para fines de seguros mediante la inclusión y / o la toma de fotografías.

- **¡Recalentar alimentos que se hayan contaminado no los hará seguros!**
- **¡Nunca pruebe la comida para determinar su seguridad!**
- **¡Si tiene duda, deseche el alimento!**

Eliminación de Olores de Refrigeradores y Congeladores:

Los siguientes pasos podrían repetirse varias veces:

1. Deseche toda la comida
2. Quite los estantes, los cajones para verduras y las bandejas de hielo. Lávelos bien con agua caliente y detergente. Luego enjuague con una solución desinfectante de 1 cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume por galón de agua potable.
3. Lave el interior del refrigerador y el congelador, incluidas la puerta y las juntas con agua caliente y bicarbonato de sodio. Enjuague con una solución desinfectante (ver arriba).
4. Deje la puerta abierta durante unos 15 minutos. Si el olor persiste, intente cualquiera o todos los siguientes:
 - Deje la puerta abierta y deje que se ventile durante varios días.
 - Rellene el refrigerador y el congelador con periódicos enrollados. Mantenga la puerta cerrada durante varios días. Retire el periódico y limpie con vinagre y agua.
 - Espolvoree café molido fresco o bicarbonato de sodio en un recipiente grande y poco profundo en el fondo de la unidad.
 - Utilice un producto comercial disponible en ferreterías y tiendas. Siga las instrucciones del fabricante.
 - Si aun persisten los olores, es posible que deba desechar la unidad.

APÉNDICE I

Desinfección de Superficies y Utensilios de Cocinar:

- Desinfecte los utensilios de cocina lavándolos con jabón y agua caliente. Luego sumerja durante 15 minutos en una solución de una cucharada de blanqueador de cloro liquido sin perfume por galón de agua potable.
- Deseche las tablas de cortar de madera y los utensilios de plástico.
- Lave a fondo las cacerolas de metal, platos de cerámica, utensilios (incluidos los abrelatas) con agua y jabón (agua caliente si esta disponible). Enjuáguelos y desinfecte hirviéndolos en agua limpia o sumergiéndolos durante 15 minutos en una solución de 1 cucharada de blanqueador de cloro liquido sin perfume por galón de agua potable.
- Lave minuciosamente las encimeras con agua y jabón (agua caliente si esta disponible). Enjuague y luego desinfecte aplicando una solución de 1 cucharada de blanqueador de cloro liquido sin perfume por galón de agua potable. Deje secar al aire.

APÉNDICE J



COUNTY of VENTURA

INFORMACIÓN PÚBLICA

Agencia de Manejo de Recursos • División de Salud Ambiental • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Teléfono 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

INFORMACION DE EMERGENCIA POR INUNDACIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Si se ha cortado la luz:

1. ¡SI TIENE DUDA, TIRELO!
2. Los alimentos duraran más si se mantienen cerradas la puerta de refrigerador.
3. El refrigerador mantendrá los alimentos frescos de 4 a 6 horas, dependiendo de la temperatura de la cocina. Las unidades de congelación deben mantener los alimentos congelados durante 2 días. Una unidad de congelador medio llena debe mantener las cosas congeladas alrededor de 1 día.

Si la comida se ha inundado:

1. Separe los artículos dañados de los que no lo fueron.
2. La mayoría de los alimentos y bebidas que se encuentran bajo las aguas de las inundaciones no se pueden recuperar. Comuníquese con esta División a los números de teléfono que se muestran a continuación para obtener más información y los requisitos de recuperación.
3. Mantenga un registro de los productos dañados.

Eliminación de alimentos de alimentos y bebidas no recuperables:

1. Para la eliminación de desechos sólidos, comuníquese con su empresa de basura local.
2. Comuníquese con sus distribuidores para determinar si pueden ayudarlo.

LIMPIEZA DESPUES DE INUNDACIONES

1. Lave minuciosamente las paredes, los pisos, el equipo y las superficies en contacto con los alimentos con agua tibia y jabón.
2. Desinfecte todas las áreas afectadas con una solución de ½ taza de cloro por galón de agua.
3. Los utensilios deben lavarse a fondo y luego desinfectarse en una solución de cloro de una cucharada de cloro por galón de agua.

INSPECCION

1. No se permitirá que ningún establecimiento de alimentos vuelva a abrir hasta que todo el establecimiento haya sido completamente limpiado, desinfectado y dejado secar por completo.
2. Se debe confirmar y aprobar un suministro de agua potable antes de la operación.

APÉNDICE J

3. Todo el equipo debe estar en condiciones de funcionamiento y correctamente calibrado antes de abrirlo.
4. Los accesorios de plomería deben estar libres de obstrucciones que puedan causar acumulación de desechos.
5. Comuníquese con esta División para programar una inspección antes de operar.

Para obtener información adicional, comuníquese con la División de Salud Ambiental durante el horario laboral normal, de lunes a viernes, de 8:00 AM – 5:00 PM, al 805/654-2813.

APÉNDICE K



COUNTY of VENTURA

PUBLIC INFORMATION

Resource Management Agency • Environmental Health Division • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Phone 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

Pautas de Limpieza para Establecimientos con Infestación de Roedores

Ventilar:

Antes de comenzar a limpiar las áreas afectadas, ventile el espacio abriendo las puertas y ventanas durante al menos 30 minutos para permitir que entre aire fresco en las áreas afectadas. Use ventilación cruzada y abandone el área afectada durante el periodo de ventilación.

Limpieza de orina y excrementos de roedores:

Cuando esté listo para comenzar a limpiar la orina y los excrementos recuerde de NO revolver el polvo barriendo o aspirando los excrementos, la orina o los materiales de anidación.

- Use guantes de goma, látex o vinilo cuando limpie la orina y los excrementos.
- Rocíe la orina y los excrementos con un desinfectante o una mezcla de cloro y agua y déjelo en remojo durante 5 minutos. La concentración recomendada de solución de cloro es 1 ½ tazas de cloro domestico con 1 galón de agua.
- Use una toalla de papel para recoger la orina y los excrementos y deseche los desechos en la basura.
- Una vez que se hayan eliminado los excrementos y la orina de los roedores, desinfecte los artículos que puedan haber sido contaminados por los roedores o su orina y excrementos.

Desinfecte las áreas afectadas:

- Trapee los pisos y limpie los mostradores con una solución desinfectante o blanqueadora.
- Lave la tela con detergente para ropa en agua caliente si se expone a orina o excrementos de roedores.

Por último, quítese los guantes y lávese bien las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos.

Limpieza de roedores muertos o nidos de roedores:

- Use guantes de goma, látex, o vinilo cuando limpie nidos o roedores muertos.
- Rocíe el roedor muerto o el nido y el área circundante con un desinfectante o una mezcla de cloro y agua.
- Remoje los roedores, los materiales de anidación o los excrementos en una solución durante 5 minutos antes de limpiarlos con una toalla de papel o un trapo.

APÉNDICE K

- Coloque los roedores Muertos o los materiales del nido en una bolsa de plástico y séllela completamente. Coloque la bolsa llena en una segunda bolsa de plástico y séllela.
- Tire la bolsa en un bote de basura tapado que se vacía regularmente.

Quítese los guantes y lávese bien las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos.

Al retirar cualquier material potencialmente contaminado de las cajas de almacenamiento:

- Primero, mueva las cajas de almacenamiento al exterior y colóquelas en un área que este bien ventilada y expuesta a la luz solar directa. El exterior de las cajas de almacenamiento se puede desinfectar con cloro y soluciones de agua o una solución desinfectante.
- A continuación, retire los materiales potencialmente contaminados mientras se encuentre en el área ventilada iluminada por el sol. Permanezca en contra del viento para que el polvo o los escombros no salgan hacia su cara. Los artículos que ya no son necesarios se pueden descartar.
- Desecha las cajas de cartón contaminadas con orina o excrementos. Los recipientes de plástico o de vidrio o de metal se pueden desinfectar rociándolos con la solución de cloro y agua o desinfectante. Después, usando una toalla de tela o de papel, limpie la orina o excrementos y tire la toalla a la basura.
- Limpie los mostradores, gabinetes y cajones con desinfectante o solución de cloro con agua.
- Descontamine los guantes con desinfectante o solución de cloro con agua. Lávese bien las manos con agua tibia y jabón.

APÉNDICE L



COUNTY of VENTURA

PUBLIC INFORMATION

Resource Management Agency • Environmental Health Division • 800 S. Victoria Ave, Ventura, CA 93009
Phone 805-654-2813 • Fax 805-654-2480 • vcrma.org/divisions/environmental-health

Limpieza Después del Desecho de Aguas Residuales Dentro de un Establecimiento de Alimentos

Desecho de Aguas Residuales

Las aguas residuales pueden contener heces, productos químicos y organismos que causan enfermedades que pueden contaminar la operación y posiblemente causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Acción Correctiva

En caso de acumulación de aguas residuales dentro de un establecimiento de alimentos, el operador debe interrumpir inmediatamente las operaciones y comunicarse con la División de Salud Ambiental.

En el caso de líneas de drenaje obstruidas, el dueño del permiso debe considerar lo siguiente:

1. Póngase en contacto con una empresa de servicios para encontrar y eliminar la obstrucción.
2. Reemplace la plomería gastada o dañada según sea necesario.
3. Limpie y desinfecte las áreas y el equipo afectados como se especifica en "Limpieza de Aguas Residuales" en la página siguiente.

Seguridad y Protección de los Empleados

Durante el proceso de limpieza, tenga en cuenta las necesidades de seguridad y protección de los empleados. Ejemplos de artículos / procedimientos que pueden ser necesarios para la limpieza incluyen:

1. Protección para los ojos.
2. Botas de goma que se pueden lavar y desinfectar después de su uso.
3. Ropa protectora como overoles o prendas exteriores desechables.

Limpieza Después de Desecho de Aguas Residuales

Todo el equipo, utensilio y superficies en contacto con las aguas residuales deben limpiarse y desinfectarse antes de ser utilizados o volver a ponerse en uso y servicio. Siga las instrucciones de uso de desinfectantes que figuran en la etiqueta registrada por la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés) o el procedimiento aprobado por las autoridades locales.

Cuando las superficies en contacto con los alimentos se vean afectadas, limpie y desinfecte las áreas contaminadas, limpie y desinfecte las áreas contaminadas primero y luego enjuague y desinfecte antes de usar.

APÉNDICE L

Los procedimientos de limpieza de aguas residuales deben incluir:

1. Eliminar las aguas residuales acumuladas lo antes posible y antes de iniciar los procedimientos de limpieza. Las aguas residuales pueden contener patógenos que podrían convertirse en una Fuente de contaminación y, por lo tanto, la limpieza requiere desinfectar las áreas, equipos, superficies, herramientas y utensilios de limpieza afectados.
 - a. Desinfecte con una solución de cloro con una concentración de 1000 a 5000 partes por millón (5-25 cucharadas de cloro domestico [5.25%] por galón de agua.
 - b. Se recomienda que calcule las soluciones antes de una emergencia y pruebe la compatibilidad de la superficie con el blanqueador puede ser corrosivo para los metales o incompatible con otras superficies.
2. Desinfecte los pisos, paredes y otras áreas afectadas. Cuando las superficies en contacto con los alimentos se vean afectadas, limpie y desinfecte las áreas contaminadas primero y luego enjuague y desinfecte antes de usar.
3. Seque al aire las áreas afectadas, los utensilios, las superficies y el equipo.
4. Deseche los trapeadores y otras herramientas / artículos de limpieza que hayan tenido contacto con las aguas residuales.
5. Medida alternativa: Contrate un servicio de limpieza con experiencia en la limpieza de establecimientos de alimentos expuestos a acumulaciones de aguas residuales.

Limpieza de Uniformes, Manteles & Toallas de Tela

Los uniformes, manteles y toallas de tela contaminados por aguas residuales deben desecharse o, alternativamente, pueden lavarse profesionalmente antes de su uso.

Deseche los Alimentos

Deseche todos los alimentos que hayan estado en contacto directo con las aguas residuales y cualquier cosa que no se pueda lavar y desinfectar.

¡EN CASO DE DUDA, TIRELO!

Deseche:

1. Alimentos en envases de papel poroso, plástico o celofán que se hayan mojado (por ejemplo, cajas o bolsas de harina, cereales, mezclas, arroz, sal).
2. Alimentos expuestos, incluidos los alimentos a granel y los productos agrícolas.
3. Recipientes con tapones de rosca, corchos, coronas, tapas o lengüetas que estén mojados (por ejemplo, recipientes de vidrio / plástico con salsa de tomate, aderezos, leche, mayonesa, salsas, bebidas).
4. Latas de alimentos que estén oxidados, picados, abollados hinchados o con fugas.
5. Artículos de un solo servicio que estén contaminados.
6. Cualquier alimento que pueda haberse contaminado con aguas residuales.

Lavado de Manos de los Empleados

Requiera que los empleados se laven dos veces las manos inmediatamente después de trabajar con materiales contaminados y antes de realizar cualquier actividad de preparación de alimentos, como manipular alimentos, expuestos, equipo y utensilios

APÉNDICE L

limpios y artículos de uso / servicios individuales sin envolver.

Los procedimientos de doble lavado de manos deben incluir:

1. Lávese las manos y las partes expuestas de los brazos con un jabón para limpieza de manos en un lavabo que esté debidamente equipado, frotando vigorosamente las superficies de sus manos y brazos enjabonados durante al menos 20 segundos y enjuagando bien con agua limpia. Repetir.
2. Séquese las manos con toallas desechables.
3. Utilice una toalla desechable para cerrar el grifo y evitar que se vuelvan a contaminar las manos.
4. Prosiga usando un antiséptico de manos.



AB 3336 Guidance for Food Facilities and Third-party Delivery Services

Background

This guideline was developed to assist food facilities and third-party delivery drivers with the implementation of AB 3336 which is effective starting January 1, 2021. The guideline is intended to provide a summary of the requirements contained within the California Retail Food Code (CRFC) for regulation of a Third-Party Food Delivery Platform and is not meant to be inclusive of all local and state requirements. A full copy of AB 3336 can be viewed here:

https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201920200AB3336

What is a Third-Party Food Delivery Platform?

A Third-Party Food Delivery Platform (TPFDP) is defined by the CRFC as a business engaged in the service of online food ordering and delivery from a food facility to a consumer.

*This does **not** include grocery stores or other facilities that primarily sell the following products: fresh produce, meat, poultry, fish, deli products, dairy products, perishable beverages, baked foods, and prepared foods (excluding restaurants). Additionally, the requirements do not apply to the transportation of prepackaged non-potentially hazardous foods, or food transported as part of a charitable feeding program or food being donated to a food bank.*

Requirements

This bill has two parts and applies to food facilities and food delivery drivers/vehicles.

Food Facilities: All bags or containers in which ready-to-eat foods are being transported from a food facility to a customer must be closed by the food facility with a tamper-evident method (stickers or tape) prior to the food deliverer taking possession of the food. Food facilities are also required to have a contract in place for each TPFDP service.



Food Transportation Vehicles: Ready-to-eat food delivered through a TPFDP must be transported in a manner in which the food is protected from contamination. The TPFDP delivery vehicle must meet the following requirements:

- The interior floor, sides, and top of the food holding area must be clean and capable of withstanding frequent cleaning.
- The food must be protected from contamination.
- The food shall be maintained at a holding temperature necessary to prevent spoilage, except if transported within 30 minutes.

Questions

If you have questions, please contact your area inspector or call 805-654-2813.



AB 3336 Información para Establecimientos de Alimentos y los Servicios de Entrega de Comida a Domicilio

Origen

Esta guía se desarrolló para ayudar a los establecimientos de alimentos y a los conductores de servicios de entrega de comida con la implementación del proyecto de ley AB 3336, que entró en vigencia a partir del 1 de enero de 2021. La guía está destinada a proporcionar un resumen de los requisitos contenidos en el Código de Alimentos Minoristas de California (CFRC por sus siglas en inglés) para la regulación de una plataforma de entrega de comida a domicilio y no pretende incluir todos los requisitos locales y estatales. Puede ver una copia completa de AB 3336 aquí:

https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201920200AB3336

¿Qué es una Plataforma de Entrega de Comida a Domicilio?

El CRFC define una Plataforma de Entrega de Comida a Domicilio (TPFDP por sus siglas en inglés) como una empresa dedicada al servicio de pedido y entrega de alimentos en línea desde un establecimiento de alimentos a un consumidor.

*Esto **no** incluye las tiendas de comestibles u otras instalaciones que venden principalmente los siguientes productos: productos frescos, carne, aves, pescado, productos de salchichería, productos lácteos, bebidas perecederas, alimentos horneados y alimentos preparados (excepto restaurantes). Además, los requisitos no se aplican al transporte de alimentos empaquetados que no son potencialmente peligrosos, alimentos transportados como parte de un programa de alimentación caritativa o alimentos donados a un banco de alimentos.*

Requisitos

Este Proyecto de ley tiene dos partes y se aplican a los establecimientos de alimentos y a los conductores / vehículos de entrega de alimentos.

Establecimientos de Alimentos: Todas las bolsas o contenedores en los que se transportan alimentos listos para comer desde un establecimiento de alimentos a un cliente deben estar cerrados por el establecimiento de alimentos con un método de evidencia de manipulación (pegatinas o cinta adhesiva) antes de que el repartidor de alimentos tome posesión de la comida. También se requiere que los establecimientos de alimentos tengan un contrato para cada servicio de TPFDP.



Vehículos de Transporte de Alimentos: Los alimentos listos para consumir entregados a través de un TPFDP deben transportarse de manera que la comida se proteja de la contaminación. Los vehículos de transporte deben cumplir con los siguientes requisitos:

- El piso interior, los lados y la parte superior del área de almacenamiento de alimentos deben estar limpios y ser capaces de soportar en limpieza.
- Los alimentos deben ser protegidos de la contaminación.
- La comida se debe mantener a la temperatura necesaria para evitar que se eche a perder, excepto si se transporta en menos de 30 minutos.

Preguntas

Si tiene preguntas, por favor comuníquese con el inspector de su área o llame al 805-654-2813.



PAUTAS PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS

Estas pautas son para DONANTES de alimentos y VOLUNTARIOS que manipulan alimentos donados. Para obtener más información sobre seguridad alimentaria, visite el sitio web de la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura
<https://vcrma.org/divisions/environmental-health>

¿QUE SE PUEDE DONAR?

Puede donar alimentos no perecederos y alimentos calientes o fríos que sean preparados/no preparados siempre que no se sirvan a un cliente y que se mantengan a temperaturas adecuadas.

EJEMPLOS DE TIPOS DE ALIMENTOS QUE SE PUEDEN DONAR:

- Comida enlatada, y alimentos empaquetados no perecederos
- Frutas y vegetales crudas
- Comidas crudas frías o congeladas de origen animal, como carne molida cruda.
- Ensaladas frías de fruta o vegetales
- Comidas calientes de origen animal, incluyendo platos mixtos como lasaña o vegetales cocidos
- Comidas cocidas frías de origen animal
- Platos fríos o calientes de grano

Bajo la Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano de California (AB1219), puede donar alimentos no perecederos y alimentos perecederos que sean aptos para el consumo humano pero que hayan excedido la fecha de vencimiento recomendada por el fabricante (Código de Salud y Seguridad de California, Sección 114433).

EJEMPLOS DE TIPOS DE COMIDAS QUE NO SE PUEDEN DONAR:

- Comidas potencialmente peligrosas que no se mantienen a temperaturas apropiadas.
- Comidas enlatadas que estén o se vean hinchadas o que tengan un bulto; o cualquier lata que esté abollada a lo largo de las costuras o que tenga óxido a lo largo de las costuras. Esto puede significar que están creciendo bacterias peligrosas en el interior o que el daño puede haber permitido que las bacterias ingresen.
- Cualquier paquete sellado que esté roto, tenga un agujero o se esté deshaciendo por las costuras
- Alimentos congelados cuyos envases muestren que los alimentos del interior pueden haberse derretido y luego volver a congelarse. Por ejemplo, en los paquetes de cartón, las manchas de comida en el paquete u otros signos de que el paquete tiene una fuga son evidencia de que esto pudo haber sucedido. Los alimentos congelados que se descongelan y luego se vuelven a congelar, brindan a las bacterias la oportunidad de crecer

TEMPERATURAS CRÍTICAS DE ALMACENAMIENTO / MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los alimentos preparados son más susceptibles al deterioro microbiano entre las temperaturas de 41°F y 135°F. Es fundamental que la temperatura de los alimentos fríos se mantenga a 41°F o menos para el almacenamiento y que los alimentos calientes se mantengan a 135°F o más. Enfríe rápidamente los alimentos preparados calientes de 135°F a

APÉNDICE N

41°F o menos dentro de 6 horas. Durante este tiempo la disminución de la temperatura de 135°F a 70°F debe ocurrir dentro de dos horas. Vuelva a calentar los alimentos a una temperatura interna de al menos 165°F o más por al menos 15 segundos si los alimentos han estado fuera de temperatura por menos de dos horas. Si esta temperatura no se alcanza en 2 horas, deseche los alimentos. En caso de duda, deséchelo.

EVALUANDO LA CONDICIÓN DE LA COMIDA

ANTES DEL TRANSPORTE:

- Empaque comidas en recipientes aptos para alimentos, libres de contaminación
- Comidas frías deben permanecer siempre a 41°F o menos
- Comidas congeladas deben permanecer siempre a 32°F o menos
- Comidas calientes deben permanecer siempre a 135°F o más
- Donaciones de frutas y vegetales enteros, productos enlatados, alimentos secos y otros productos similares se pueden entregar cualquier momento sin requisito de controlar temperaturas o tiempos de entrega

DURANTE EL TRANSPORTE:

- Cuando esté disponible, use hieleras portátiles o un vehículo refrigerado para transportar comidas a 41°F o menos
- Si transporte refrigerado no es posible, las comidas deben ser transportadas en bolsas o cubiertas térmicas
- Si no hay transporte refrigerado ni bolsas/cubiertas térmicas disponible, comida debe estar etiquetada “Procesar inmediatamente” y no debe estar fuera de los controles de temperatura por más de 30 minutos durante el transporte

DESPUES DEL TRANSPORTE:

- El donante de alimentos debe verificar para garantizar las temperaturas adecuadas en el momento de la transferencia a la instalación receptora o al transportador de alimentos
- La persona encargada de aceptar los alimentos donados debe verificar que los alimentos son de una fuente aprobada (es decir, una que cumpla con los estándares de seguridad alimentaria, como los establecimientos de comida permitidos). La persona encargada también debe verificar la temperatura de los alimentos al recibirlos, anotar el tiempo en que los alimentos fueron recibidos y confirmar que los alimentos estén en buenas condiciones. Examinar los alimentos en el momento de la recepción puede ser invaluable para interceptar problemas que pueden conducir a la contaminación de los alimentos.

TRABAJADORES DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE BÁSICAS

Lavarse las manos es clave para prevenir la propagación de enfermedades. El buen saneamiento, lavado de manos y contacto mínimo de las manos desnudas con alimentos crudos y comidas listas-para-comer pueden ayudar a prevenir la transmisión de enfermedades. Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos y las partes expuestas de sus brazos con jabón y agua tibia durante al menos 20 segundos en total, con al menos 10 a 15 segundos dedicados a frotarse vigorosamente las manos y los brazos. Las manos y las partes expuestas de los brazos deben lavarse: inmediatamente antes de comenzar la preparación de alimentos; durante la preparación de alimentos, con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y la contaminación, así como para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tareas; después de usar el baño; y después de participar en otras actividades que contaminan las manos. Se puede encontrar información adicional sobre cuándo lavarse las manos en la Sección 113953.3 del Código

APÉNDICE N

de Salud y Seguridad de California.

Para más preguntas relacionadas con la donación de alimentos,
comuníquese con **Waste Free VC**.
Correo electrónico: WasteFreeVC@ventura.org o Teléfono: (805) 981-6645