



Salud Ambiental del Condado de Orange

Programa de Protección de la Comida



Cómo obtener un *PASE*

Mejoras a los Sellos de Notificación de Inspección

Efectivas el 1 de octubre de 2009

Cómo obtener un *PASE*

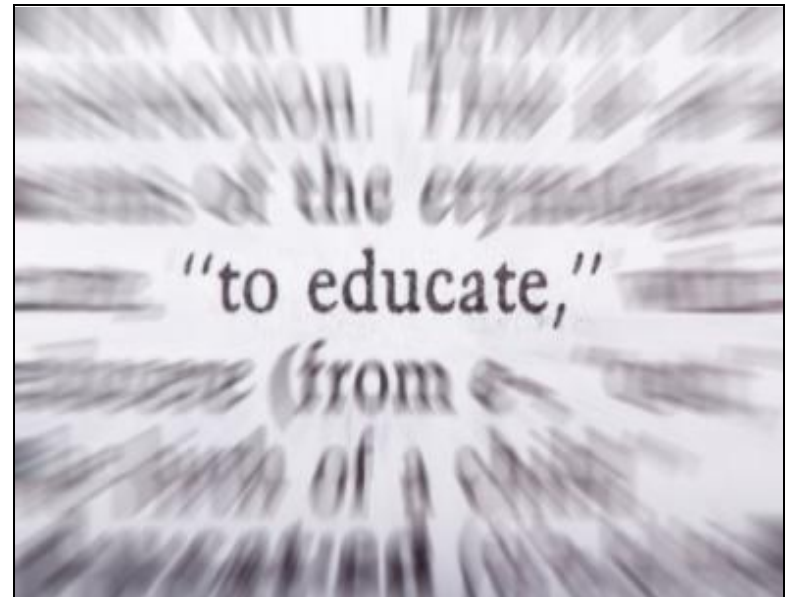


Agenda

- Propósito de este adiestramiento
- Visión general de los nuevos Sellos de Notificación de Inspección
- Violaciones mayores
- Peligros inminentes para la salud
- Preguntas y respuestas

Cómo obtener un *PASE*

- El propósito de este adiestramiento es darles a los operadores de facilidades de comida en el Condado de Orange toda la información que necesitan para obtener un **PASE**.
- Cubre:
 - Las violaciones mayores y las razones por la suspensión del permiso
 - Qué causa estas violaciones
 - Estrategias proactivas



Visión general de los nuevos Sellos de Notificación de Inspección



- Comienzan el 1 de octubre de 2009
- La “apariencia” mejorada de los Sellos de inspección proveen una letra más prominente y un mensaje más claro.
- Tres (3) Sellos de Inspección-La adición de un Sello de Inspección de “**CERRADO**”.

El Sello de Inspección de **PASE**



- El Sello de Inspección de **PASE** se le emite a una facilidad que está en **“cumplimiento substancial”**.
- **“Cumplimiento Substancial”** =
 - Dos o menos violaciones mayores que pueden ser corregidas durante la inspección.
 - Mínimas violaciones menores repetidas
 - Tener un Certificado de Operador de Comida Certificado aprobado y al día
- Aproximadamente el 75% de las facilidades de comida al día *no* requieren una reinspección.
¡Nosotros buscamos el 100%!

Sello de REINSPECCIÓN POR VENCER

- Se le emite a una facilidad que no está en cumplimiento substancial.
 - Más de dos violaciones mayores han sido corregidas en el sitio.
 - Las violaciones que pueden ocasionar enfermedad transmitida por la comida fueron corregidas, sin embargo, se ha programado una reinspección para asegurar el cumplimiento continuo.
 - Numerosas violaciones menores repetidas.
 - No hay un operador de comida certificado.
- Aproximadamente el 23% de las facilidades de comidas reciben este Sello actualmente.

PR# _____

Facility Name _____

Facility Address _____

**REINSPECTION DUE
PASS**

This food facility was inspected and violations that may cause foodborne illness were corrected. A reinspection has been scheduled to ensure continued compliance.

Date of Inspection _____ Pending Date of Reinspection _____ Specialist Signature _____

Within a reasonable time of request, the food facility operator will provide a copy of the most recent Inspection Report for review.

To report a foodborne illness or an unhealthy or unsanitary condition at a food facility, please call:
HCA Environmental Health 24-Hour Hotline at (714) 433-6000
or e-mail HCA Environmental Health at:
ehealth@ochca.com

Visit the HCA Environmental Health website for more information:
www.ocfoodinfo.com

FD43-16.123PR (03/05) - 07/201

Sello de "CERRADO"



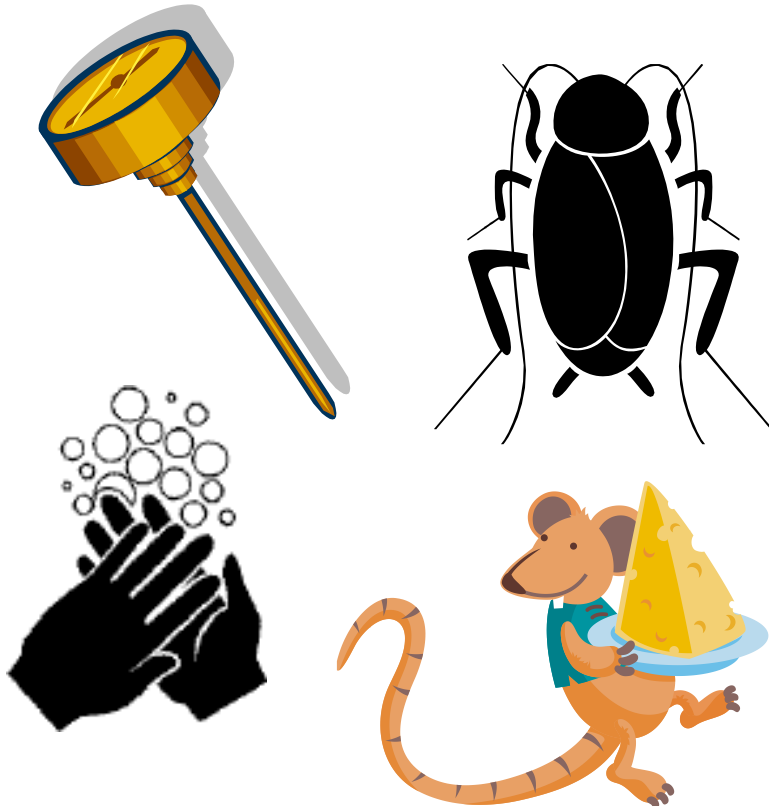
- Se emite cuando se le ha suspendido el permiso de salud a una facilidad debido a peligros inminentes para la salud y se le ordena a la facilidad cerrar temporariamente.
- Una vez se haya restablecido el permiso, el Sello de CERRADO será removido y reemplazado con el sello apropiado.
- El sello **no** podrá ser removido por el operador de la facilidad de comida.
- Solamente ocurre en *menos* de un 1.5% de las facilidades de comida.

Cómo obtener un *PASE*

- Para todos los Sellos de Inspección:
 - El sello deberá estar desplegado en un lugar prominente cerca de la entrada del frente de la facilidad.
 - Si un Sello de Inspección falta, es robado o dañado, póngase en contacto con su inspector para un reemplazo.
 - Solamente al inspector se le permite remover o reemplazar un Sello de Inspección.



Cómo obtener un PASE



- ¿Cómo obtiene usted un PASE?
- Evite violaciones **mayores**
- Una violación mayor significa, “Una violación del [*California Retail Food Code*] que presenta un ***peligro inminente para la salud*** y amerita el cierre inmediato de la facilidad de comida o una corrección inmediata.

Violaciones Mayores Observadas - 2008

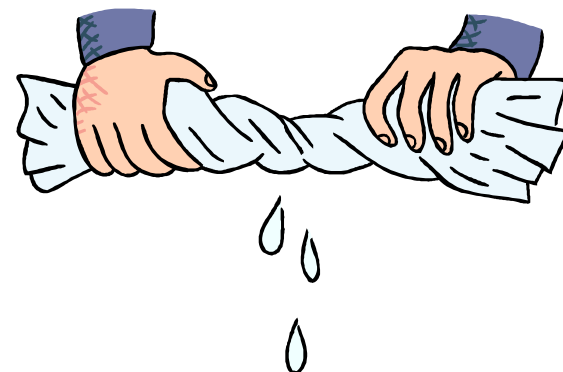
Descripción de la Violación	Cantidad de Observaciones	Clasificación
Concentración/Método de Desinfección Inadecuado	5543	1
Temperatura a la cual se mantiene la PHF	4205	2
Enfriamiento Inadecuado	1234	3
Lavado de Manos Inadecuado	1182	4
Almacenaje de Comida Inadecuado	1085	5
Adulterado/Contaminado	1052	6
Comer/Beber/Fumar	654	7
Utensilio/Equipo No Desinfectado	593	8
Actividad de Cucarachas Crítica	528	9
Recalentado Inadecuado	333	10
Lavadora de Platos Inoperable	313	11
Procedimiento del TPHC Inadecuado	307	12
Contaminación cruzada	291	13
Agua caliente (< 100°F)	288	14
Actividad de Roedores Crítica	236	15
Rotulación/Mezcla de Mariscos de Concha	154	16
Acumulación del Sistema de Alcantarillado	84	17
Empleado Enfermo/Cortaduras/Llagas	71	18
Falta o Inaccesibilidad del Lavamanos	40	19
Otra Actividad de Sabandijas Crítica	32	20
Cocción Inadecuada	18	21
No hay Inodoros que Funcionen	14	22
Falta de Agua Potable	10	23
Persona a Cargo/Enfermedades que se Deben Informar	2	24

Concentración/Método de Desinfección Inadecuado

- La alta frecuencia de esta violación es debido a las múltiples violaciones que caen bajo esta categoría.
 - Desinfección inadecuada de utensilios/equipo
 - Reuso de los paños de limpiar/falta de cubetas desinfectantes para los paños de limpiar

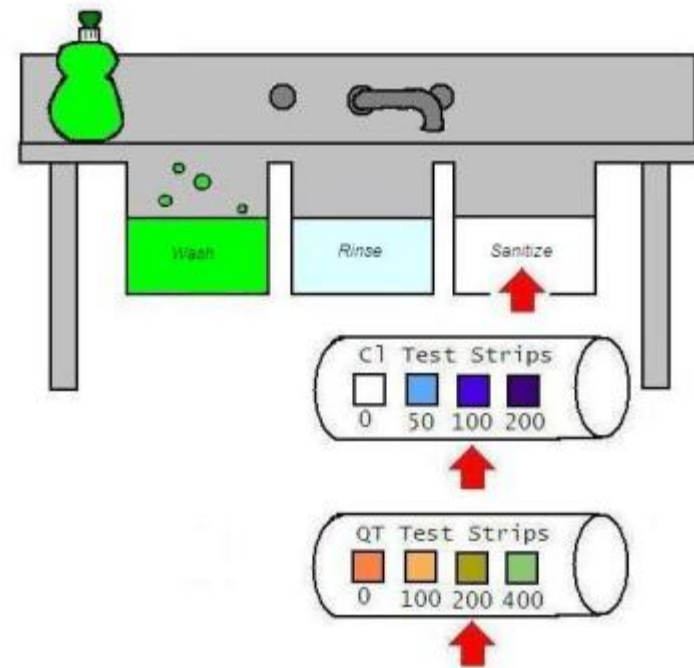


Copyright © International Association for Food Protection



Desinfección Adecuada

- Todos los utensilios y equipo de preparación de comida deberán ser lavados, enjuagados y desinfectados.
 - 100 ppm de Cl
 - 200 ppm de amoníaco cuaternario
 - 160°F al nivel del plato al usar una máquina lavaplatos mecánica.
- Seque los utensilios y superficies al aire, no use una toalla.

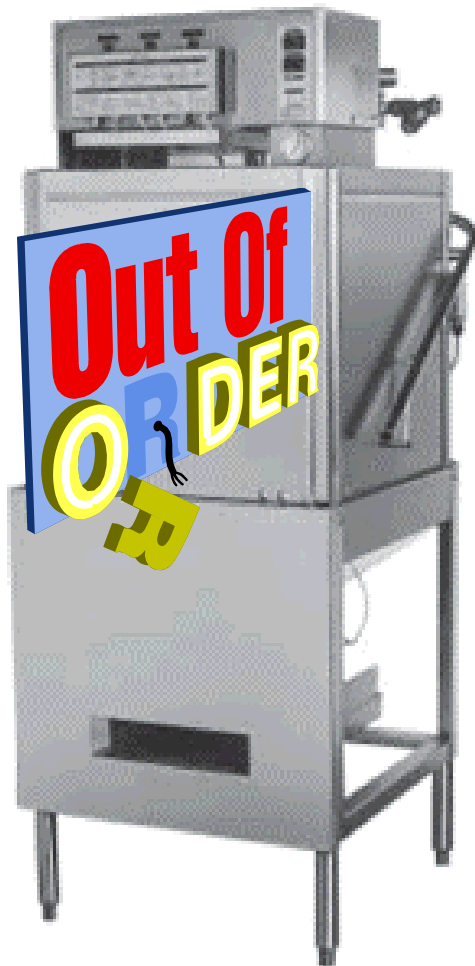


Mantenga desinfectados los paños de limpiar



- Después de usar un paño de limpiar limpio, usted deberá:
 - Tirarlo al canasto de lino a ser lavado o
 - Almacénelo en una cubeta desinfectante
- Mantenga el paño de limpiar almacenado en la cubeta entre usos.
- Mantenga la solución en la cubeta a:
 - 100 ppm de cloro
 - 200 ppm de amoníaco cuaternario
- Cambie la solución cuando se ensucie o cuando disminuya el nivel de desinfección.

Lavadora de Platos Inoperable



- Una máquina lavaplatos mecánica hace los mismos tres pasos requeridos: lava, enjuaga y desinfecta.
- Las máquinas lavaplatos de temperaturas bajas usan un desinfectante basado en cloro y deberán mantener una concentración de 50 ppm de Cl.
- Las máquinas lavaplatos de altas temperaturas usan la temperatura para desinfectar y deberán aumentar la temperatura de los utensilios a un mínimo de 160°F.
- Cuando la máquina lavaplatos deja de trabajar, los utensilios deberán ser lavados adecuadamente a mano.

Falta de Agua Potable



- Deberá haber siempre disponible una provisión de agua potable por toda la facilidad entera.
- El agua potable es necesaria para cocinar y limpiar.
- Si por cualquier razón la provisión del agua se desconecta o contamina, usted deberá descontinuar cualquier preparación de comida y servicio inmediatamente.

Agua Tibia ($< 100^{\circ}\text{F}$)

- El agua tibia es necesaria para el lavado adecuado de las manos, utensilios y superficies.
- Se requiere una temperatura mínima de 120°F para el agua caliente por toda la facilidad.
- Se suspende el permiso de salud si la temperatura cae por debajo de los 100°F .
- Si usted nota un problema con el agua caliente, llame inmediatamente a un plomero y descontinúe la preparación y servicio de alimentos.

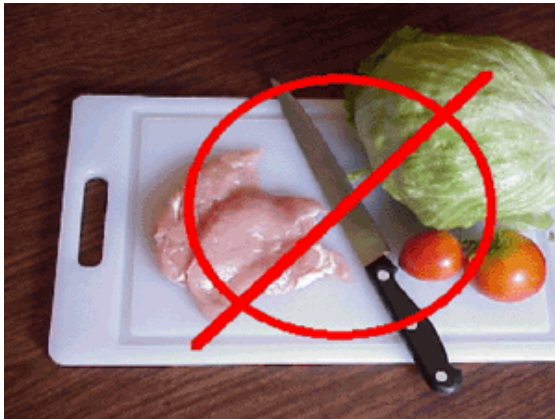


Acumulación del Sistema de Alcantarillado

- El alcantarillado contiene una alta concentración de bacteria dañina que puede enfermar a la gente.
- A menudo, los derrames son el resultado de un fallo en el sistema de alcantarillado o del interceptor de grasa.
- Puede ocurrir:
 - Adentro, con una acumulación en las uniones fijas de la plomería.
 - Afuera, con el alcantarillado corriendo fuera de la facilidad a una cuneta.



Contaminación cruzada



- La contaminación cruzada ocurre cuando la bacteria se transfiere de un producto crudo de animal a un producto de comida listo para comer.
- Prevenga la contaminación cruzada al:
 - Usar tablas para cortar separadas
 - Preparar comidas crudas después de preparar otras comidas
 - Lave, enjuague y desinfecte los utensilios después de usarlos

Almacenaje de Comida Inadecuado



- El almacenaje de comida inadecuado es una violación mayor si se almacenan productos crudos de animal (carnes, aves y huevos) sobre otros productos destapados o comidas listas para comer.
- Almacene todos los productos crudos de animal debajo y alejados de otras comidas.

Utensilio/Equipo No Desinfectado

- Varios utensilios o piezas de equipo encontradas severamente deterioradas o en condiciones asquerosas.
- El equipo para guardar comida fría que no puede mantener una PHF por debajo de los 50°F.



Comida Potencialmente Peligrosa (*PHF*)

- Los alimentos que requieren el control de la temperatura porque tienen la capacidad de soportar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos.



Copyright © International Association for Food Protection

Características de la *PHF*



- Contiene productos animales (carne y productos lácteos)
- Vegetales cocinados o productos de almidón
- Productos de soja
- Melones cortados
- Brotes crudos

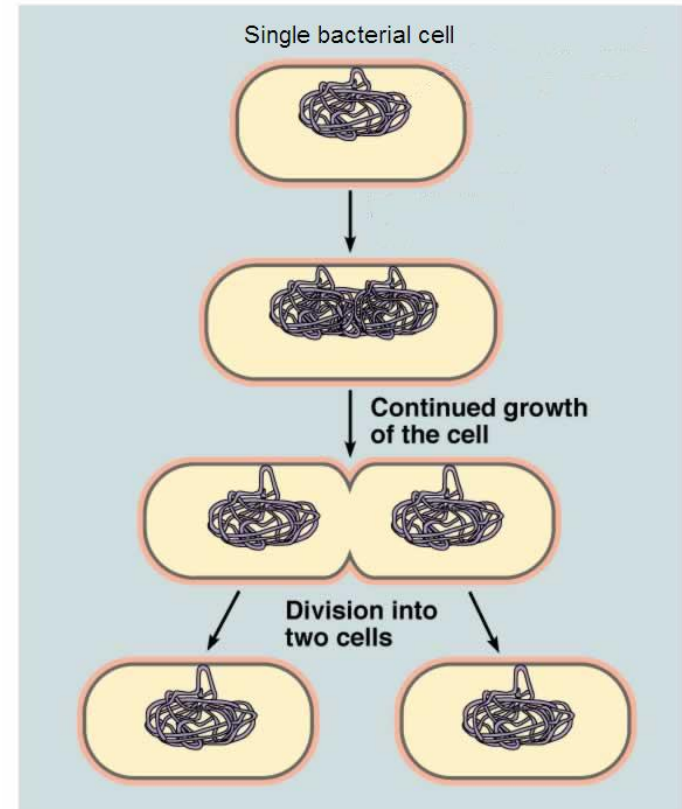
NO son una PHF

- Las comidas secas con un valor de actividad de agua de 0.85 ó menos.
- Las comidas acídicas con un pH de 4.6 ó menos.
- Las comidas con un contenido muy alto de azúcar o sal.
- La comida en contenedores herméticamente sellados sin abrir.



Crecimiento bacterial

- La cantidad de bacterias o virus que una persona ingiere afecta directamente la severidad de la enfermedad.
- La bacteria que causa enfermedad se reproduce rápidamente a temperaturas entre los 41°F y los 135°F.
- La bacteria se reproduce por división, así que el crecimiento incrementa rápidamente a medida que pasa el tiempo.



©Addison Wesley Longman, Inc.

Crecimiento exponencial en el transcurso de un período de ocho (8) horas

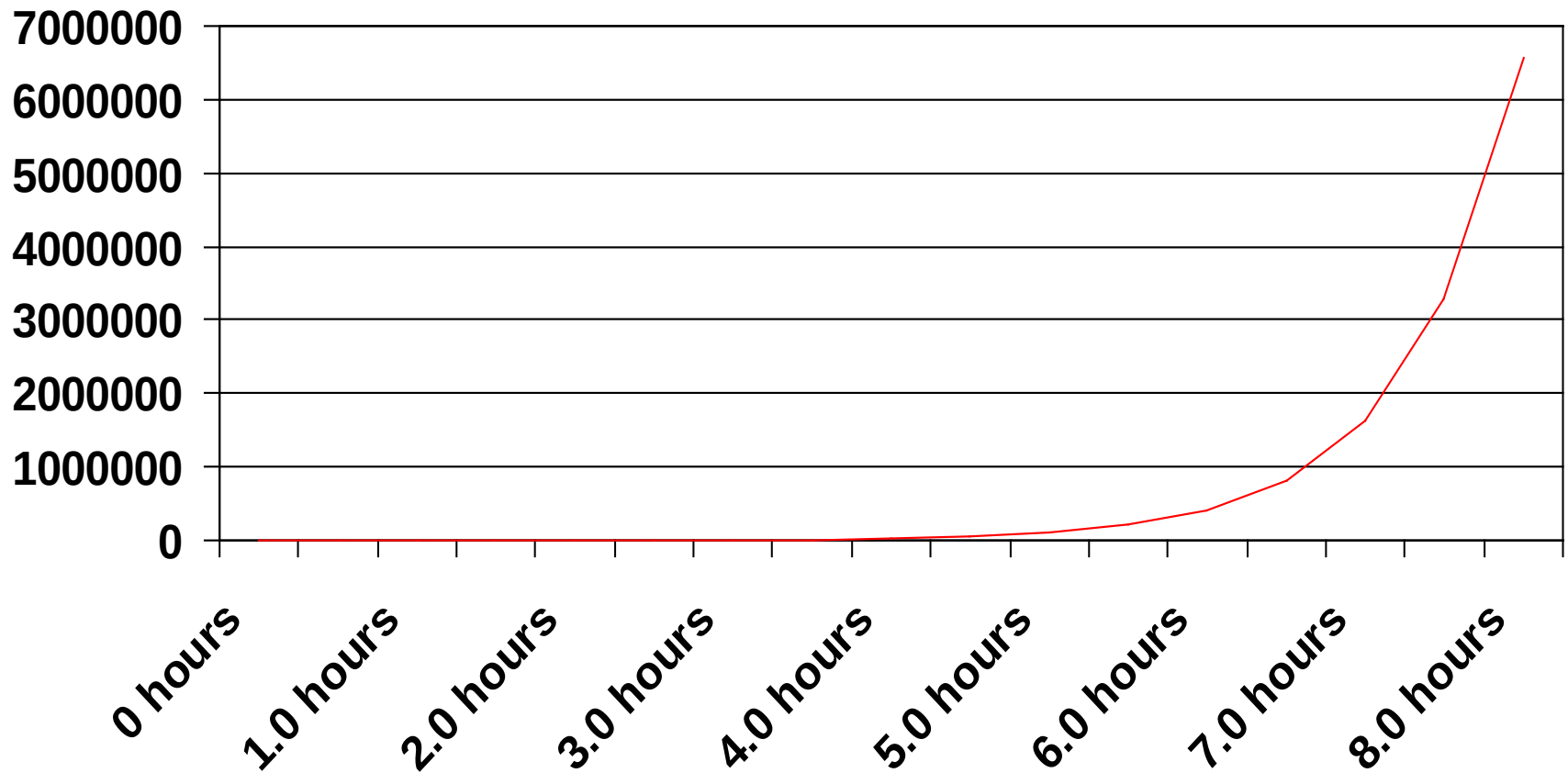
- Comienza con 100 bacterias (00:00)
- 200 bacterias (00:30)
- 400 bacterias (01:00)
- 800 bacterias (01:30)
- 1,600 bacterias (02:00)
- 3,200 bacterias (02:30)
- 6,400 bacterias (03:00)
- 12,800 bacterias (03:30)
- 25,600 bacterias (04:00)

Continúa el crecimiento exponencial

- 25,600 bacterias (04:00)
- 51,200 bacterias (04:30)
- 102,400 bacterias (05:00)
- 204,800 bacterias (05:30)
- 409,600 bacterias (06:00)
- 819,200 bacterias (06:30)
- 1,638,400 bacterias (07:00)
- 3,276,800 bacterias (07:30)
- 6,553,600 bacterias (08:00)

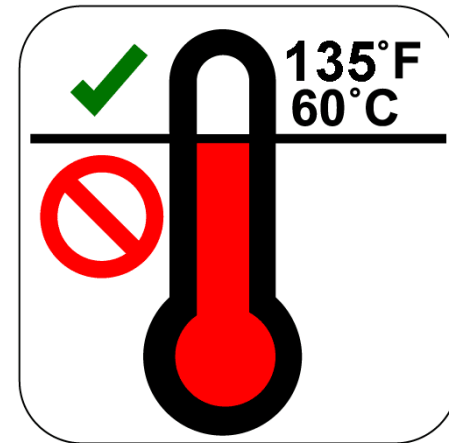
Exponential Growth

— Number of Bacteria

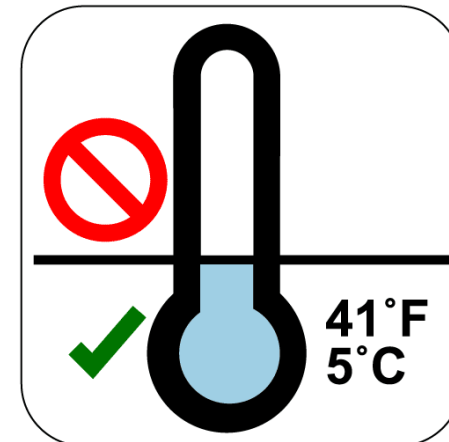


Temperatura a la cual se mantiene la PHF

- Las Comidas Potencialmente Peligrosas (*Potentially Hazardous Foods* o *PHF*) son las comidas que requieren el control de la temperatura para asegurar que la bacteria que causa enfermedad no se reproduzca rápidamente.
- Mantenga las comidas fuera de la **zona de peligro**: 42°F – 134°F. Se encuentra que la PHF que no está siendo activamente preparada y en la zona de peligro es una violación mayor.

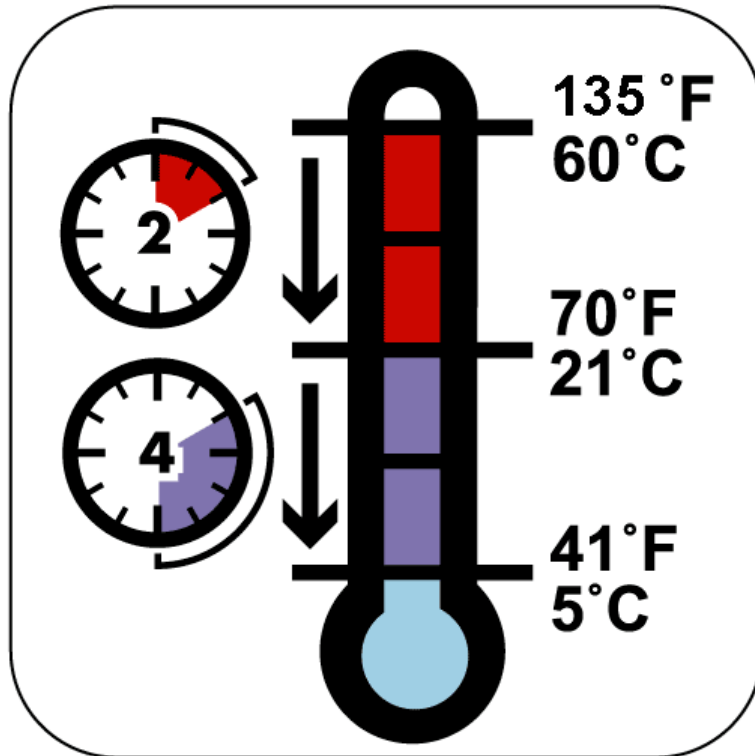


Copyright © International Association for Food Protection



Copyright © International Association for Food Protection

Enfriamiento Inadecuado



Copyright © International Association for Food Protection

- Las comidas que se están enfriando para el almacenaje frío y uso más tarde deberán ser enfriadas rápidamente.
 - 135°F a 70°F dentro de dos (2) horas.
 - 70°F a 41°F dentro de cuatro (4) horas.
- Cuando enfríe las comidas, no:
 - Enfríe a temperatura ambiente.
 - Enfríe en envases grandes y hondos.
 - Enfríe la comida usando envases plásticos.
 - Selle los contenedores que se están enfriando.

Enfriamiento Adecuado

- Métodos de Enfriamiento

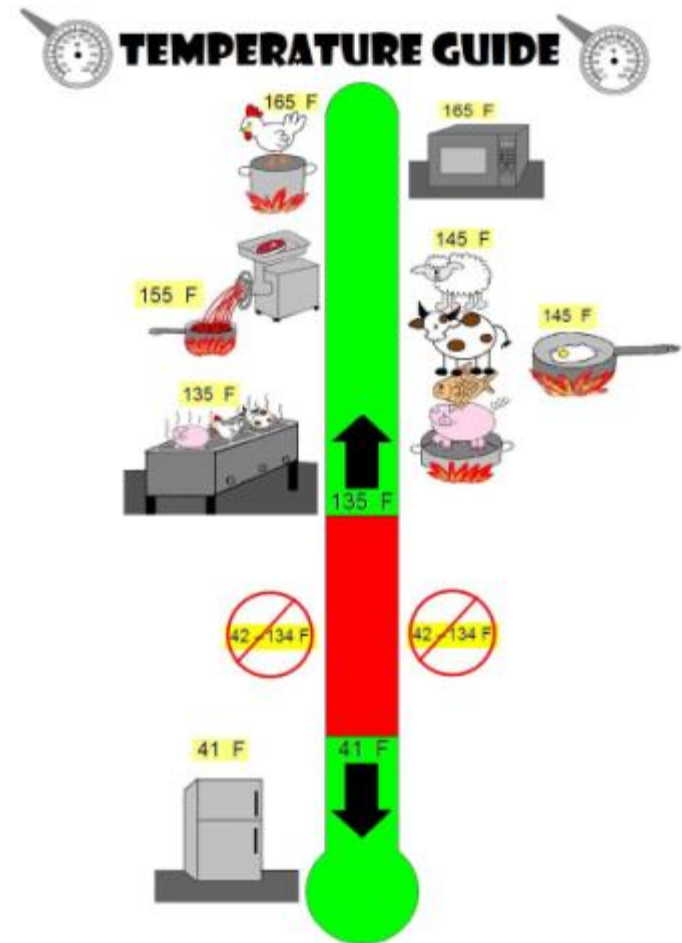
Aprobados:

- Use un baño de hielo y remueva frecuentemente.
- Coloque la comida en platos llanos.
- Separe la comida en porciones más pequeñas.
- Use un equipo para enfriado rápido. (es decir: congeladores rápidos)
- Añada el hielo como un ingrediente.
- Use agitadores de hielo.



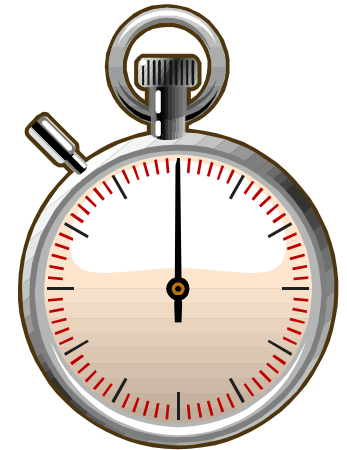
Cocción Inadecuada

- Los productos animales deben ser cocinados a una temperatura mínima para asegurar que se mata toda la bacteria dañina.
- Temperaturas de cocción adecuadas:
 - Aves – 165°F
 - Carne Molida – 155°F
 - Pescado, Huevos, Cerdo y Carnero – 145°F
 - Recaliente los sobrantes a 165°F

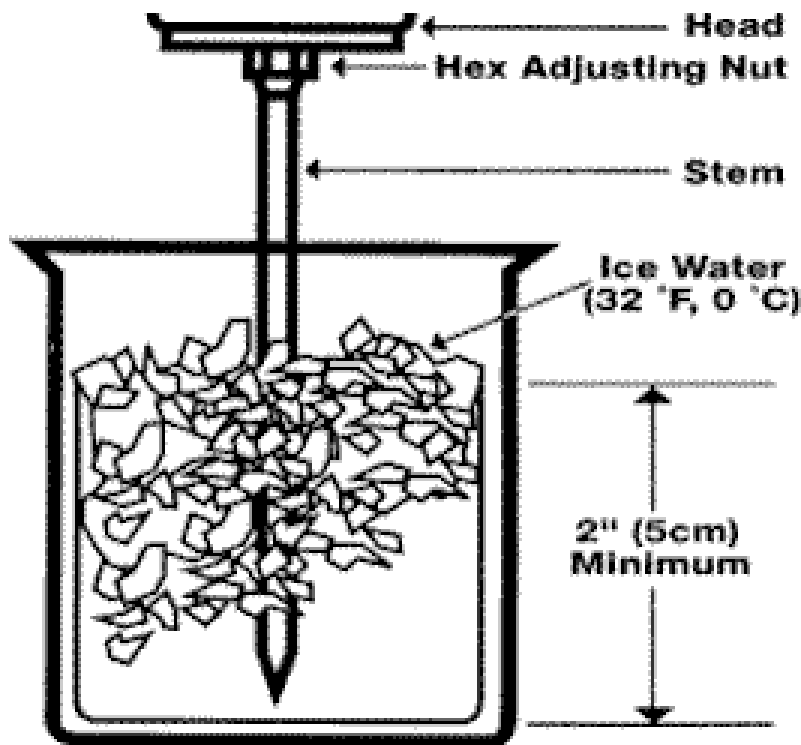


Recalentado Inadecuado

- Cualquier comida que vaya a ser recalentada y mantenida en un equipo para mantener comida caliente deberá ser recalentada rápidamente:
 - a 165°F
 - Dentro de 2 horas
- Equipo aprobado para recalentar:
 - Hornos de microondas
 - Estufas
 - Hornos Convencionales



Calibración del termómetro



- Empaque una taza casi hasta el borde con hielo crujido y luego llene la taza con agua.
- Coloque el termómetro por lo menos a dos pulgadas dentro de la mezcla con hielo. Después de 60 segundos, lea el dial. Deberá leer 32°F.
- Si no lee 32°F, haga lo siguiente:
 - Mientras el termómetro aún está en el agua con hielo, use unas pinzas o llave para darle vuelta a la tuerca al dorso del termómetro hasta que la aguja lea 32°F.
 - Espere 30 segundos y vuelva a chequear la temperatura. Siga repitiendo estos pasos hasta que el termómetro lea 32°F.

Procedimiento de TPHC Inadecuado

- El Tiempo como Control de la Salud Pública (*Time as a Public Health Control* o TPHC) permite que la PHF sea almacenada a temperatura ambiente hasta por cuatro (4) horas.
- Las comidas del TPHC deberán estar rotuladas apropiadamente.
- Puede mantenerse un plan de TPHC en el sitio.
- La comida bajo un plan de TPHC deberá ser descartada después de cuatro (4) horas.



Fresh Is Best



Lavado apropiado de las manos



- Areas most frequently missed during hand washing
- Less frequently missed
- Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

- Las manos deberán lavarse con jabón y agua tibia:
 - Cuando usted llegue a trabajar, antes de manejar la comida o utensilios.
 - Después de usar el baño.
 - Después de estornudar o toser.
 - Después de tocar cualquier parte del cuerpo que no sean las partes expuestas de los brazos que fueron lavados anteriormente.
 - Después de manejar productos crudos de animal.
 - Después de desempeñar cualquier actividad que no esté relacionada con la comida (tal como sacar la basura, lavar utensilios y equipo sucio, comer o beber o usar pesticidas).
- Las manos deberán ser lavadas por 10-15 segundos. Aproximadamente dos veces el canto del “Cumpleaños Feliz”.

Lo que usted no puede ver, le puede hacer daño



Bacteria on a hand after handling raw chicken



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fd.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

No importa lo que usted esté manejando

Bacteria on a hand after touching an old dishcloth



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdr.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after handling raw meat



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdr.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after using the toilet and before washing hands



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdr.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

See how by washing your hands thoroughly, the bacteria is removed



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdr.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Falta o Inaccesibilidad del Lavamanos

- En cualquier área de preparación de comida deberá estar siempre presente un lavamanos.
- Deberá estar equipado con agua que corra tibia y fría, jabón y papel toalla.
- El lavamanos deberá mantenerse sin bloquear y con acceso fácil.



¡Sí!

¡Hay un lavamanos aquí!

Comer/Beber/Fumar



- Comer, beber o fumar dentro de una facilidad de comida es una violación mayor.
- No se permite fumar dentro del edificio.
- Los empleados no pueden comer o beber en las áreas de preparación o almacenaje de comida.
 - Los empleados pueden comer y beber en una área designada, lejos de la preparación de comida.
 - Los vasos con tapa y sorbetos (popotes) para bebidas se permiten, siempre y cuando se almacenen alejados de las áreas de preparación y almacenaje de comida.

Empleado Enfermo/Cortaduras/Llagas



- Los empleados que tengan cualquiera de estos síntomas no deberán estar trabajando cerca de la comida, equipo o utensilios limpios:
 - Vómitos
 - Diarrea
 - Fiebre
 - Estornudos y tos descontrolados
- Cualquier cortadura o llaga deberá ser vendada y cubierta con un guante.

Persona a Cargo/Enfermedades que se deben Informar

- Cada facilidad de comida deberá tener a una persona designada como la persona a cargo en todo momento.
- Si la persona a cargo se tiene que ir, ésta deberá designar a otra persona como la persona a cargo.
- La persona a cargo deberá poderle demostrar al inspector que tiene el conocimiento adecuado de la seguridad de las comidas, según se relacione con su negocio.



Persona a Cargo/Enfermedades que se Deben Informar



- La Persona a Cargo (PIC) deberá excluir a cualquier enfermedad de la facilidad en que son diagnosticadas con:
 - *Salmonella typhi*.
 - *Salmonella spp.*
 - *Shigella spp.*
 - *Entamoeba histolytica*
 - *Escherichia coli*.
 - Virus de la Hepatitis A
 - *Norovirus*

No hay Inodoros que Funcionen

- Siempre deberá haber por lo menos un inodoro que trabaje durante todas las horas de operación.
- Los inodoros en las facilidades adyacentes **no** serán considerados como de solución alterna.
- Los baños portátiles serán considerados como una solución alterna *temporera*, siempre y cuando tengan:
 - Un tanque de almacenaje de tamaño adecuado
 - Agua que corra tibia y fría en un lavamanos
 - Jabón y papel toalla
 - Papel higiénico



Actividad de Cucarachas en una Área Crítica



- La evidencia de actividad de cucarachas incluye, pero no está limitada a:
 - Cucarachas vivas
 - Cucarachas muertas
 - Manchas
 - Cascarones de huevos
 - Piel mudadas

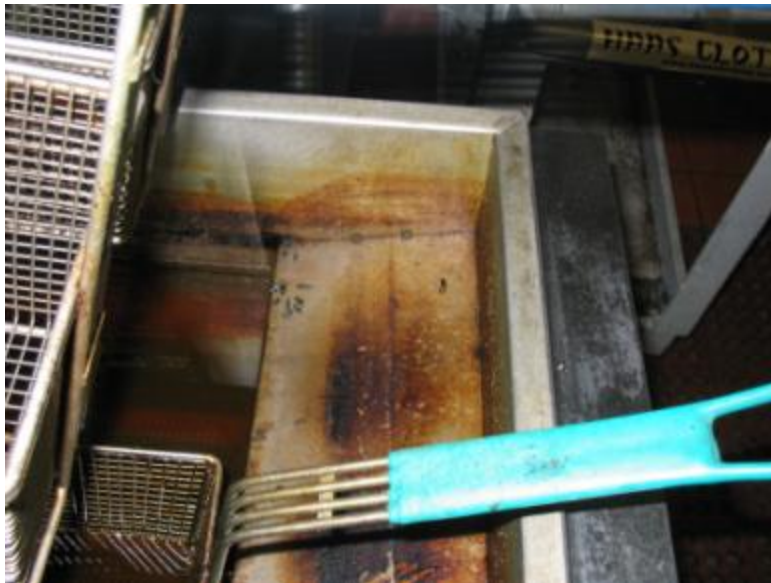


Lo que usted puede hacer



- ¡Limpiar, limpiar y limpiar!
 - La limpieza rigurosa de la facilidad elimina las fuentes de comida y agua.
 - Mientras limpia, usted destapará los lugares donde puede haber nidos.
- Mantenimiento de la Facilidad
 - Selle y cierre todas las aperturas y ajaduras donde se puedan esconder.
 - Elimine los refugios.
 - Remueva el exceso de cartón y amontonamiento en la facilidad.
- Inspeccione las entregas en busca de señales de infestación antes de aceptarlas.
- Servicio de control de plagas
 - Cuando no hay infestación, el servicio mensual es adecuado.
 - Para eliminar una infestación, pueden requerirse varios servicios al mes.

Actividad de Roedores en una Área Crítica



- La evidencia de actividad de roedores incluye, pero no está limitada a:
 - Roedores vivos
 - Roedores muertos
 - Excrementos
 - Marcas de frotación
 - Marcas de roeduras
 - Manchas de orina (observadas con una luz ultravioleta)

Lo que usted puede hacer



- ¡Tapar los orificios para que no entren!
 - Selle las aperturas en la cocina que pudieran permitirles la entrada.
 - Camine por todo el perímetro fuera de la facilidad y selle los huecos y hoyos que pudieran permitirles la entrada.
- Proteja toda la comida en la facilidad
 - Ellos no se quedarán y vivirán si no hay nada para ellos comer.
- Servicio de control de plagas
 - Pegue o fije trampas dentro de la facilidad para atraparlos.
 - Coloque estaciones de carnada por toda la parte de afuera de la facilidad para envenenarlos.

Actividad de otras sabandijas en una Área Crítica



- Numerosas moscas de fruta o de casa observadas en una área de preparación o almacenaje de comida.
- Mantenga las moscas fuera de la facilidad al mantener las puertas cerradas y las ventanas con pantallas metálicas.
- Mantenga el mínimo de poblaciones de moscas al remover los sitios donde se reproducen.
 - Basura
 - Vegetales y Frutas viejas
 - Drenajes y agua estancada

Comida adulterada/contaminada y fuente de comida no aprobada

- Se considera a la comida adulterada cuando ha sido contaminada con sustancias venenosas o dañinas que pueden hacer impura a la comida o injuriosa para la salud.
 - El hielo usado para el consumo y que está siendo usado también para almacenar bebidas o comida.
 - El hongo u otra pudrición.
 - La contaminación a causa del sucio, insectos u otras superficies que no están limpias.
 - La comida que no vino de una fuente aprobada.
 - Comida vuelta a servir.



Rotulación/Mezcla de Mariscos de Concha

- A los operadores de las facilidades de comida se les requiere mantener la etiqueta pegada al envase hasta que se vacíe y entonces, mantenerla en los archivos al menos por 90 días.
- Los mariscos de concha deberán ser almacenados en envases separados, si tienen diferentes fechas de cosechas o áreas de crecimiento.

Bailey	YOUR NAME Address Fax & Phone No. CERT# XXXXXXXX		
	ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:		
Allen	HARVEST DATE:		SHIPPING DATE:
	HARVEST LOCATION:		USA
	TYPE OF SHELLFISH: OYSTERS _____ HARD CLAMS _____ SOFT CLAMS _____		
	PRODUCT OF USA or CANADA WILD _____ FARM RAISED _____		
	QUANTITY OF SHELLFISH:		
	_____ BUSHELS _____ COUNT _____ LBS _____ OTHER		
	THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.		
	TO:	RESHIPPER'S CERT. No.	DATES RESHIPPED



Cómo no recibir un sello de “**CERRADO**”

- Una violación mayor significa, "Una violación del [*California Retail Food Code*] que presenta un peligro inminente para la salud y amerita el cierre inmediato de la facilidad de la comida o una **corrección inmediata**.
- Cualquier violación mayor que no pueda ser corregida inmediatamente resulta en una suspensión del permiso de salud y el cierre temporero de la facilidad de comida.



Suspensiones del Permiso de Salud durante el Año Calendario 2008

<u>Código de Violación</u>	<u>Razón para el Cierre</u>	<u>Cantidad de Cierres</u>	<u>Clasificación</u>
LL02	Infestación de Cucarachas	262	1
LL01	Infestación de Roedores	111	2
LL07	Insuficiente Agua Caliente	100	3
LL05	Desborde del Alcantarillado	59	4
LL16	Operando sin un Permiso	37	5
LL17	La Falta de Cumplimiento con el NOV	34	6
LL19	Permiso Rebajado a "Pre-Pack"	24	7
LL18	Plomería No Reparada	19	8
LL06	No hay provisión de agua	14	9
LL11	Incendio u Otro Desastre	7	10
LL03	Infestación de Sabandijas (Otras)	6	11
LL21	Falta de Electricidad/Utilidades	5	13
LL98	Descarga del Supresor de Incendios	5	13
LL20	Otra Razón para el Cierre	3	14
LL08	Baño de los Empleados Inoperante	2	17
LL10	Presenta Condiciones Insalubres	2	17
LL15	No Aprobado	2	17

Cierre Iniciado por el Dueño



- Si usted tiene una violación mayor que no se puede corregir inmediatamente, no espere por que el inspector suspenda su permiso.
- Descontinúe el servicio inmediatamente y enfóquese en corregir la violación mayor.
- Los cierres iniciados por el dueño **no** se anuncian en el sitio web ni se le coloca un letrero de CERRADO en la facilidad. (Un sello de REINSPECCIÓN POR VENCER será colocado hasta que se le dé seguimiento).
- Un cierre es iniciado por el dueño **únicamente** si la facilidad fue cerrada antes de la llegada del inspector.

www.ocfoodinfo.com



- Historial de dos (2) años de cada facilidad en el Condado de Orange
 - Violaciones mayores y menores
 - Cualquier acción de regulación
- Lista de cierres cada mes
- Copia del informe en PDF
- Lista de ganadores del Premio de Excelencia
- Actualizaciones de noticias de salud
- Información de recogidos

Premio de Excelencia



- El Premio de Excelencia (*Award of Excellence*) se le da a las facilidades de comida que mantienen las normas más altas de seguridad de las comidas y salubridad.
- Las facilidades de comida abiertas deberán pasar un año calendario con:
 - Ninguna violación mayor
 - Un promedio de seis (6) violaciones menores o menos
- Tener por lo menos a un manejador de comida certificado.
- Tener por lo menos dos (2) inspecciones de rutina conducidas en el año calendario.

 Orange County Environmental Health
15815 Esplanade, Suite 100
Irvine, CA 92618

Food Temperature Log

Initials	Date	Time	Food	Location	Temperature	Corrective Action

- Check holding temperatures approximately every 4 hours.
- Cold holding temperatures must be 41°F and below.
- Hot holding temperatures must be 135°F and above.
- Spot check cooking temperatures (i.e. chicken) throughout the day.

- La educación es solamente la mitad de las respuestas a resolver los problemas de seguridad de la comida.
- El control gerencial activo es la otra mitad.
- Desarrolle las herramientas de adiestramiento para darles a sus empleados el poder y hacerlos responsables por las tareas, tales como la limpieza y la toma de temperaturas de las comidas.

Herramientas del Campo

- El Papel del Supervisor
 - Establecer la política y las normas
 - Esperar la rendición de cuentas
 - Servir como modelo
 - Controlar, recompensar y corregir la mala conducta
 - Brindar adiestramiento
 - Proveer recursos

 County of San Diego
1201 S. Dear St., Suite 100
San Diego, CA 92108

Cleaning Schedule

Date	Area to be Cleaned	Cleaning Method	Employee Responsible	Manager Verification

- Assign cleaning duty based on specific areas such as the store room, prep line, bar, utensil washing area, etc.
- List specific equipment that needs to be cleaned.
- Use past audits and health inspection reports to target areas that need more attention.

Herramientas del Campo



Orange County Environmental Health
1341 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Food Facility Self-Inspection Form

Hot and Cold Holding

Cold foods held at 41°F and below?	Y	N	n/a
Hot foods held at 135°F and above?	Y	N	n/a
Foods rapidly cooled using approved methods?	Y	N	n/a

Proper Cooking Temperatures

Raw animal products cooked to proper temperatures?	Y	N	n/a
Foods rapidly reheated to 165°F within 2 hours?	Y	N	n/a
A probe thermometer accurate to (+/-) 2°F available?	Y	N	n/a

Utensils and Equipment

Utensils are scraped of excess food, washed, rinsed, sanitized, and air dried?	Y	N	n/a
Sanitizer concentration is at proper levels? (100 ppm Cl, 200 ppm Quat, or 25 ppm I)	Y	N	n/a
Dish machine is sanitizing properly? (50 ppm Cl or 180°F and 160°F at the plate level)	Y	N	n/a
Test strips present to measure sanitizer concentrations?	Y	N	n/a
Used wiping cloths are placed in a bucket with proper sanitizer levels or in a hamper?	Y	N	n/a
Food is prepared so as to not cross-contaminate raw foods with ready-to-eat foods?	Y	N	n/a
Food is properly covered and stored so as to prevent contamination?	Y	N	n/a

Employee Hygiene

Are any employees sick, or have any open cuts, sores, or rashes?	Y	N	n/a
All hand wash sinks are accessible, have hot and cold running water, paper towels, and soap available for use?	Y	N	n/a
Employees have been trained and are using correct hand washing procedures?	Y	N	n/a

Food Sources

Produce is washed prior to preparation or service?	Y	N	n/a
All food comes from an approved source?	Y	N	n/a
Shellfish tags are maintained properly?	Y	N	n/a

General Facility

Hot water of at least 120°F is available throughout the entire facility?	Y	N	n/a
Grease trap and plumbing functioning properly?	Y	N	n/a
Any signs of vermin activity or vermin harborage?	Y	N	n/a
Equipment is commercial grade and in good condition?	Y	N	n/a
Food, utensils, and equipment maintained 6 inches above the floor?	Y	N	n/a
All food preparation surfaces and equipment clean and sanitized on a regular basis?	Y	N	n/a
Walls, floors, and ceilings in a clean and sanitary state?	Y	N	n/a

¡INVOLÚCRESE!

Food Safety Advisory Council



- La Junta Asesora de Seguridad de las Comidas del Condado de Orange (*Orange County Food Safety Advisory Council* o *OCFSAC*) es una organización de operadores de servicios de comidas.
- Identifica y trata las preocupaciones y problemas de la seguridad de las comidas.
- Promueve una relación de trabajo estrecha con el Programa de Protección de las Comidas del Condado de Orange.
- Para más información acerca de cómo convertirse en un miembro con voz y voto , visite la página web de la FSAC al www.ocfoodinfo.com

Para obtener más información

- Póngase en contacto con su inspector o con su supervisor.
- Robert Curtis
(714) 433 – 6103
rcurtis@ochca.com
- Sitio web del Programa de Protección de Comidas del Condado de Orange (*Orange County Food Protection Program*): www.ocfoodinfo.com



Preguntas

