



Contra Costa Health Services Environmental Health Division

2120 Diamond Boulevard, Suite 100
Concord, CA 94520
925-608-5500
925-608-5502 Fax
cchealth.org/eh

COMO OBTENER UN CARTEL VERDE

—Evite las Violaciones Mayores—

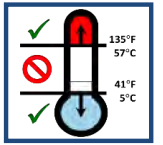
Salud E Higiene De Empleados

- ❑ Asegúrese de que todos los lavamanos estén accesibles, se mantengan con jabón y toallas desechables y que siempre tengan agua caliente y fría
- ❑ Se requiere que los empleados se laven las manos todas las veces que hayan sido contaminadas todo el día
- ❑ Si los empleados tienen diarrea o han estado vomitando, no pueden trabajar en el establecimiento de comida



Temperaturas De La Comida

- ❑ Las comidas frías que son potencialmente peligrosas deben mantenerse a 41°F o menos
- ❑ Las comidas calientes que son potencialmente peligrosas deben mantenerse a 135°F o más
- ❑ Enfrie las comidas rápidamente y colóquelas dentro del refrigerador
- ❑ Descongele las comidas dentro del refrigerador o bajo de un chorro de agua fría, dentro de un periodo de 2 horas o menos



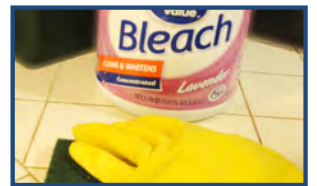
Temperaturas De Cocimiento

- ❑ Antes de servir alimentos que son potencialmente peligrosos, asegúrese de mantenerlos por un mínimo de 15 segundos a las siguientes temperaturas:
- ❑ Aves 165°F
- ❑ Carne de res y molida 157°F
- ❑ Huevos y Puerco 145°F
- ❑ Todos los alimentos que son potencialmente peligrosos que han sido cocinados, enfriados y que están siendo recalentados deben ser recalentados a 165°F dentro de dos horas



Contaminación De Comida Y Equipos

- ❑ Use el método adecuado para lavar los trastes en un lavadero de 3 compartimentos:
- ❑ Raspar
- ❑ Lavar
- ❑ Enjuagar
- ❑ Desinfectar
- ❑ Secar al aire
- ❑ En una lavadora automática, mantenga la concentración del desinfectante a 50 ppm de cloro o asegure que el último enjuague llegue a 180°F
- ❑ Asegúrese de desinfectar las tablas de cortar y otras superficies, entre usos; especialmente después de cortar carnes crudas y comidas no necesitan cocimiento o que se comen crudas
- ❑ Mantenga las toallas de limpiar en un balde con desinfectante de 100 ppm de cloro o 200 ppm de amoníaco cuando no se están usando
- ❑ Guarde la carne cruda separada y debajo de las comidas que no necesitan más cocimiento o que se comen crudas, incluyendo verduras



Comida De Origen Aprobado

- ❑ Asegúrese que la comida que reciba venga de un origen aprobado
- ❑ No se puede servir comida que ha sido preparada en una casa privada a menos que viene de un operador con permiso Cottage Food Operator (Clase B)
- ❑ Comida que ya fue servida a un cliente no puede ser servida de nuevo o usada como ingrediente para otro plato



Violaciones Que Pueden Resultar En El Cierre De Su Negocio

- ❑ Infestación de plagas. Use un servicio profesional y con licencia para combatir y prevenir las plagas de roedores e insectos
- ❑ Incapacidad de mantener las comidas a temperaturas adecuadas y esto no puede ser corregido durante una inspección
- ❑ Falta de agua caliente o fría
- ❑ No hay electricidad
- ❑ Daño severo a causa de un incendio y desastre natural
- ❑ No tiene un permiso de operación actual
- ❑ Brote de enfermedad transmitidas por alimentos u otra enfermedad contagiosa
- ❑ Falta de desinfectante
- ❑ Un drenaje/cloaca tapado. Tiene que:
- ❑ Parar todas actividades
- ❑ Reparar la tubería
- ❑ Limpiar y desinfecte todas las superficies

Métodos Aprobados Para Combatir Plagas



- Trampas
- Trampas Con Pega
- Cajitas de Veneno
- Servicio Profesional

