

VEHICULOS DE COMIDA PROGRAMA DE CARTELES DE COLOR EMPIEZA EN ENERO DEL 2017

Introducción



Efectivo el primero de enero del 2017, el programa de carteles de color incluye a los vehículos de comida. Así como se es en el programa que ya existe para los restaurantes, este programa de carteles de color para los vehículos de comida, establece un método claro y bien reconocido para determinar el estado de salubridad de los alimentos en un vehículo de comida.

El programa de carteles de color es obligatorio, y será implementado para todos los vehículos de comida que trabajan en el Condado de Sacramento. Este boletín es para su información hacia los cambios que vienen, y para ayudarle a entender las maneras en que Ud. puede preparar a su negocio para el programa.

Criterio del Cartel



PASS

Un cartel **VERDE** se obtiene cuando se ha observado no más de una violación mayor durante la inspección rutinaria. La violación mayor tiene que ser corregida durante la inspección para evitar cierre.

NOTA: Una segunda inspección podrá ser necesaria si violaciones mayores han sido documentadas durante las inspecciones anteriores, aun si un cartel **VERDE** fue obtenido.



CONDITIONAL PASS

Un cartel **AMARILLO** se obtiene cuando se ha observado dos, o más, violaciones mayores durante la inspección rutinaria. Las violaciones mayores tienen que ser corregidas durante la inspección para evitar cierre. Una segunda inspección será conducida dentro de 24-48 horas (dependiente en el horario del vehículo de comida) para asegurar que todas las violaciones permanecen corregidas. Si todas las violaciones permanecen corregidas durante la segunda inspección, un cartel **VERDE** será obtenido y una tarifa de \$201 será cargada.



CLOSED

Un cartel **ROJO** se obtiene cuando se haya una amenaza a la salud pública durante la inspección rutinaria. Ejemplos de amenazas a la salud pública incluyen: no tener agua, temperaturas de comida más altas que 41°F y más bajas que 135°F, infestación de roedores o insectos, agujero en la plomería de agua sucia, y falta seria de higiene. El cartel **ROJO** tiene que estar mostrado hasta la segunda inspección, donde se busca que la amenaza se haya eliminado. Si todas las violaciones mayores están corregidas durante la segunda inspección, un cartel **VERDE** será obtenido y una tarifa de \$201 será cargada.

Inspecciones

Inspectores de parte del Departamento de Salubridad (EMD) van hacer sus inspecciones durante el tiempo que el vehículo esta en ruta, por lo menos una vez al año. *(Nota: El dueño del vehículo no tiene que dejar de servir o preparar comida durante la inspección).* Un cartel de color solo se obtiene durante una de estas inspecciones operativas. El cartel tiene que ser mostrado en el vehículo dentro de 2 pies de la ventana de servicio.

Evitar Violaciones Mayores



Para poder obtener un cartel **VERDE**, no mas de una violacion, mayor puede ser observada durante la inspeccion. Si dos (2) violaciones mayores o mas, son observadas durante de la inspeccion, un cartel **AMARILLO** sera obtenido. Un cartel **ROJO** se obtiene cuando se haya una amenaza a la salud pública durante la inspección rutinaria.

Evite estas violaciones mayores que pueden resultar en un cartel **VERDE** or **AMARILLO**:

- Falta de electricidad, generador en baja condición, generador que está apagado, vehículo que no está enchufado
- Falta de refrigeración adecuada – refrigeración que no mantiene la comida a $\leq 41^{\circ}\text{F}$
- Comida caliente guardada a $\geq 135^{\circ}\text{F}$
- Falta de agua – falta de agua potable o falta de agua con suficiente presión
- Lavado de manos inadecuado o lavado de utensilios inadecuado
- Eliminación inadecuada de agua sucia
- Infestación de plagas (cucarachas, moscas, otros insectos o roedores)

Si Ud. observa una de estas violaciones en su camión, fuera del tiempo de inspección, tome los pasos necesarios para corregir las violaciones, incluyendo un cierre temporal, si es necesario.

Clases de Manejo de Alimentos



EMD ofrece clases de salubridad (“How to Get a Green Placard” Class) **GRATIS** para los dueños y trabajadores de vehículos de comida. El criterio del programa y los principios básicos del manejo de alimentos son revisados durante la clase. La meta de estas clases es de asegurar que cada persona que atiende tenga un conocimiento completo de cómo mantener un cartel **VERDE** en su vehículo de comida. Cada clase dura 90 minutos. Por favor llame a EMD al (916) 875-8440 o visite emd.saccounty.net para un horario de clases.

Beneficios del Programa de Carteles de Color

El Programa de carteles de color sube el conocimiento que el público tiene con respeto a la salubridad en los vehículos de comida en el Condado de Sacramento. Los carteles dan información con respeto a las inspecciones rutinarias, dándole lo necesario al público para poder hacer decisiones informadas cuando comen fuera de casa. El programa tiene los siguientes beneficios:

- Los clientes quieren ver un cartel **VERDE**
- El público tiene más confianza cuando salen a comer
- Es un mensaje claro al público que el lugar donde comen tiene los permisos necesarios y tuvo una inspección de salubridad
- Es justo con el programa ya establecido en los restaurantes
- Los dueños de los vehículos de comida pueden anunciar su conformidad con la ley

Para más Información

Para más información, llame a EMD al (916) 875-8440, o visite emd.saccounty.net.



GET A GREEN

