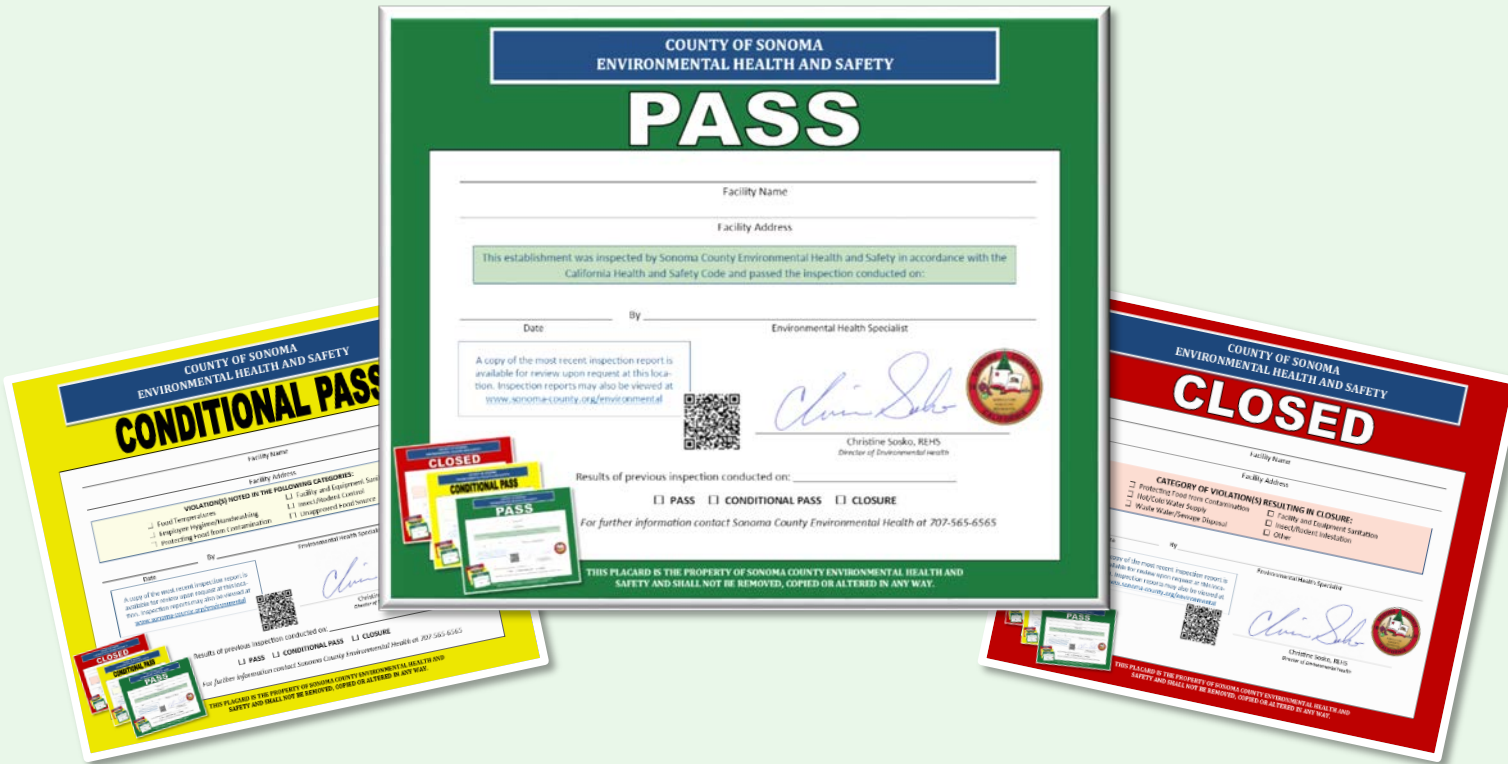
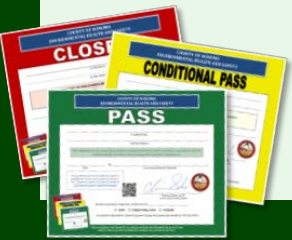


COMO OBTENER UNA PLACA VERDE



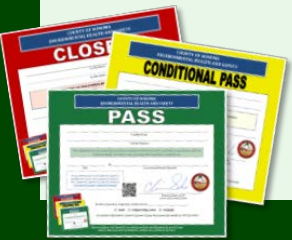
TEMAS

- Objetivo de Salud Alimentaria
- Objetivos del Programa de Placas
- Programa de Placas
- Infracciones y Factores de Riegos del CDC (*Centro del control de enfermedades*)
- Dónde colocar la Placa
- Recursos



OBJETIVO DE SALUD ALIMENTARIA

Eliminar/reducir los factores de riesgo que contribuyen a las enfermedades ocasionadas por consumir alimentos contaminados.



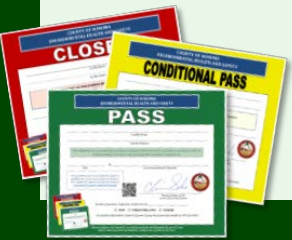
POR QUÉ?

- El CDC calcula que en los Estados Unidos 48 millones de personas al año sufren de enfermedades ocasionadas por consumir alimentos contaminados. (1 de cada 6)



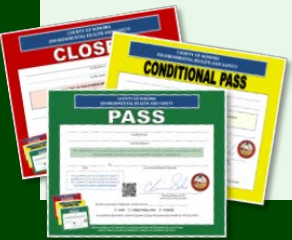
128,000 hospitalizaciones
3,000 muertes

Source: Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2011. Food safety.
Retrieved from <http://www.cdc.gov/foodsafety/facts.html#wah1>



OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE PLACAS

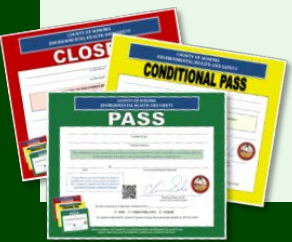
1. Incrementar la concientización en Seguridad Alimentaria
2. Aumentar la confianza del consumidor
3. Promover las mejores prácticas
4. Crear un sistema altamente visible
5. Proveer información clara y oportuna
6. Alinear nuestro sistema con otros condados en la región
7. Apoyar y promover la economía local y la industria de los alimentos



PROGRAMA DE PLACAS

Ventajas

- Altamente visible
- Fácil de entender
- Reconocimiento universal
- No depende de una calificación numérica
- Enfocado en la salud y seguridad
- Reconoce buenos encargados y dueños



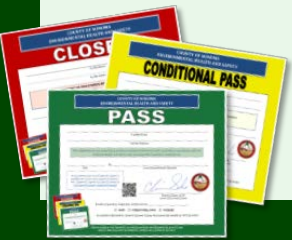
QUIÉN OBTIENE UNA LA PLACA?

Establecimientos permanentes de alimentos:

- Restaurantes
- Supermercados
- Bed & Breakfasts
- Bares
- Panaderías
- Escuelas

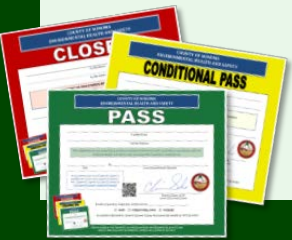
No están incluidos:

- Unidades móviles (camioneta, carritos, etc.)
- Eventos especiales y festivales



CRITERIO PARA SELECCIONAR LA PLACA

- **VERDE:** PASE – No más de una infracción mayor (corregida ó mitigada durante la inspección)
- **AMARILLA:** PASE CONDICIONAL – Dos ó mas infracciones mayores (corregidas ó mitigadas durante la inspección)
- **ROJA:** CERRADO – Una ó mas infracciones mayores no corregidas durante la inspección



LA PLACA VERDE

Es otorgada cuando un establecimiento no tiene infracciones mayores

ó

Cuando tiene una infracción mayor y esta es corregida ó mitigada durante la inspección

COUNTY OF SONOMA
ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY

PASS

Facility Name _____
Facility Address _____

This establishment was inspected by Sonoma County Environmental Health and Safety in accordance with the California Health and Safety Code and passed the inspection conducted on: _____

Date _____ By _____ Environmental Health Specialist

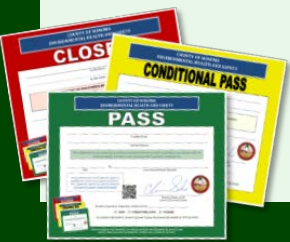
A copy of the most recent inspection report is available for review upon request at this location. Inspection reports may also be viewed at www.sonoma-county.org/ehrs/environmental

Christine Soko, REHS
Director of Environmental Health

Results of previous inspection conducted on: _____
 PASS CONDITIONAL PASS CLOSURE

For further information contact Sonoma County Environmental Health at 707-565-6565

THIS PLACARD IS THE PROPERTY OF SONOMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY AND SHALL NOT BE REMOVED, COPIED OR ALTERED IN ANY WAY.



LA PLACA AMARILLA

- Se otorga cuando un establecimiento tiene 2 ó más infracciones que son corregidas o mitigadas durante la inspección
- El resumen de infracciones indicará el tipo de infracciones mayores observadas

COUNTY OF SONOMA
ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY

CONDITIONAL PASS

Facility Name _____
Facility Address _____

VIOLATION(S) NOTED IN THE FOLLOWING CATEGORIES:

<input type="checkbox"/> Food Temperatures	<input type="checkbox"/> Facility and Equipment Sanitation
<input type="checkbox"/> Employee Hygiene/Handwashing	<input type="checkbox"/> Insect/Rodent Control
<input type="checkbox"/> Protecting Food from Contamination	<input type="checkbox"/> Unapproved Food Source

Date _____ By _____ Environmental Health Specialist _____

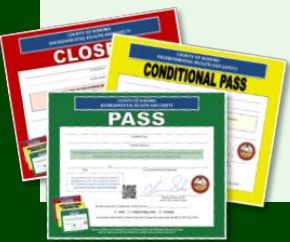
A copy of the most recent inspection report is available for review upon request at this location. Inspection reports may also be viewed at www.sonoma-county.org/environmental

Christine Sosko, REHS
Director of Environmental Health

Results of previous inspection conducted on: _____
 PASS CONDITIONAL PASS CLOSURE

For further information contact Sonoma County Environmental Health at 707-565-6565

THIS PLACARD IS THE PROPERTY OF SONOMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY AND SHALL NOT BE REMOVED, COPIED OR ALTERED IN ANY WAY.



LA PLACA AMARILLA

- Se hará una reinspección dentro de las siguientes 24-72 horas para asegurar que las correcciones son permanentes
- Si todas las infracciones mayores han sido corregidas, se otorgará una placa nueva durante la reinspección

COUNTY OF SONOMA
ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY

CONDITIONAL PASS

Facility Name _____
Facility Address _____

VIOLATION(S) NOTED IN THE FOLLOWING CATEGORIES:

<input type="checkbox"/> Food Temperatures	<input type="checkbox"/> Facility and Equipment Sanitation
<input type="checkbox"/> Employee Hygiene/Handwashing	<input type="checkbox"/> Insect/Rodent Control
<input type="checkbox"/> Protecting Food from Contamination	<input type="checkbox"/> Unapproved Food Source

Date _____ By _____ Environmental Health Specialist _____

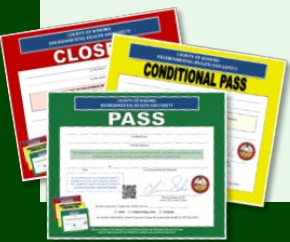
A copy of the most recent inspection report is available for review upon request at this location. Inspection reports may also be viewed at www.sonoma-county.org/environmental

Christine Sosko, REHS
Director of Environmental Health

Results of previous inspection conducted on: _____
 PASS CONDITIONAL PASS CLOSURE

For further information contact Sonoma County Environmental Health at 707-565-6565

THIS PLACARD IS THE PROPERTY OF SONOMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY AND SHALL NOT BE REMOVED, COPIED OR ALTERED IN ANY WAY.



LA PLACA ROJA

- Se otorga cuando un establecimiento tiene una o más infracciones mayores que no han sido corregidas o mitigadas durante la inspección
- El resumen de infracciones indicará el tipo de infracciones que ocasionaron el cierre

COUNTY OF SONOMA
ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY

CLOSED

Facility Name _____
Facility Address _____

CATEGORY OF VIOLATION(S) RESULTING IN CLOSURE:

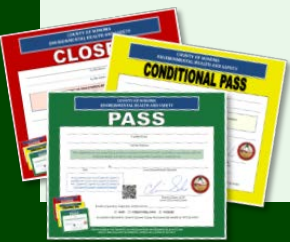
<input type="checkbox"/> Protecting Food from Contamination	<input type="checkbox"/> Facility and Equipment Sanitation
<input type="checkbox"/> Hot/Cold Water Supply	<input type="checkbox"/> Insect/Rodent Infestation
<input type="checkbox"/> Waste Water/Sewage Disposal	<input type="checkbox"/> Other

Date _____ By _____ Environmental Health Specialist

A copy of the most recent inspection report is available for review upon request at this location. Inspection reports may also be viewed at www.sonoma-county.org/environmental

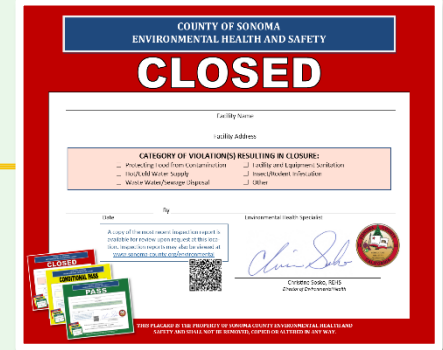
Christine Sosko
Christine Sosko, REHS
Director of Environmental Health

THIS PLACARD IS THE PROPERTY OF SONOMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY AND SHALL NOT BE REMOVED, COPIED OR ALTERED IN ANY WAY.

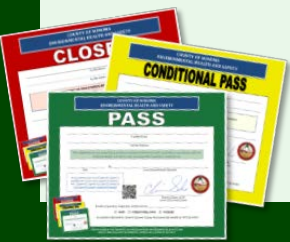


LA PLACA ROJA

SITUACIONES QUE CAUSAN EL CIERRE INMEDIATO

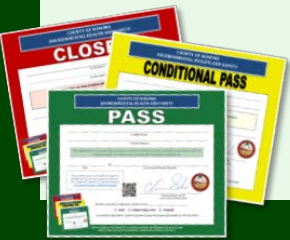
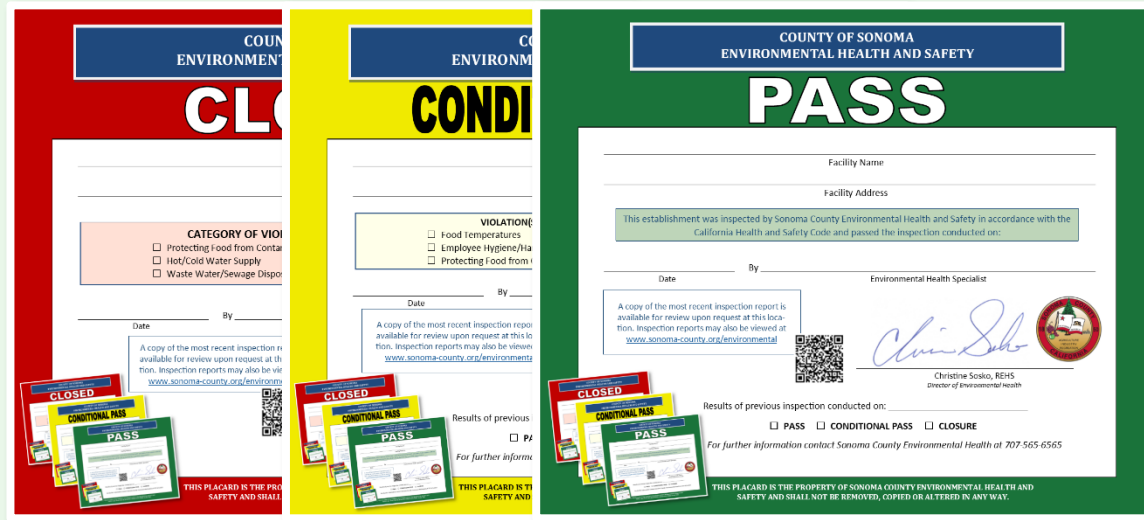


- Inundación de aguas de drenaje
- Infestación de plagas
- Falta de agua potable
- Falta de agua caliente
- Falta de electricidad
- Condiciones insalubres
- Baños descompuestos



TODAS LAS PLACAS:

- Deben mantenerse colocadas en el lugar designado hasta que se conduzca otra inspección.
- En la placa otorgada se indicará la placa que se obtuvo en la inspección previa.



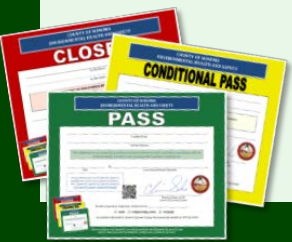
QUE ES UNA INFRACCIÓN?

- Una **infracción mayor** puede contribuir o causar enfermedades de origen alimentario directamente.

Ejemplo: Un empleado no se lava las manos

- Una **infracción menor** podría ocasionar una infracción mayor si no es corregida.

Ejemplo: Pisos sucios

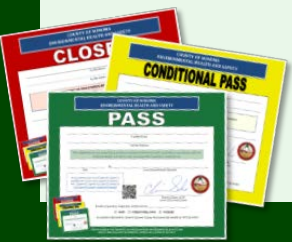


CENTRO PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES

LOS CINCO FACTORES DE RIESGO

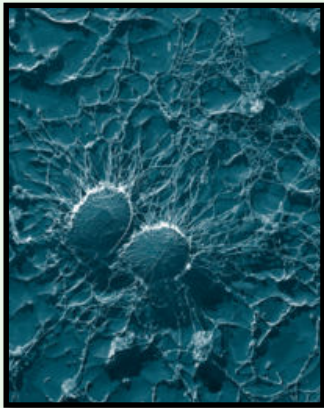
Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

1. Higiene Personal Inadecuada
2. Mantener Alimentos a Temperaturas Inadecuadas
3. Cocimiento Inadecuado
4. Alimentos Contaminados, Equipo Contaminado
5. Alimentos de Fuentes No Seguras

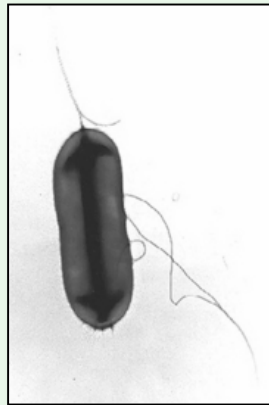


HIGIENE PERSONAL INADECUADA

- En el medio ambiente y en nuestro cuerpo hay bacterias y virus. Estos pueden ser propagados por empleados que trabajan con alimentos.
- Lavarse las manos es la mejor manera de prevenir la propagación de bacteria y virus.



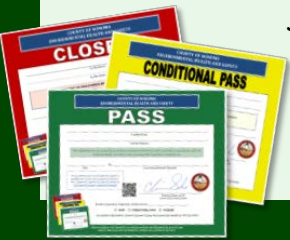
Staphylococcus aureus



E coli 0157



Norwalk Virus

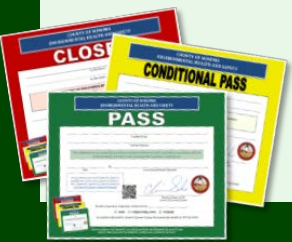


CENTRO PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES

LOS CINCO FACTORES DE RIESGO

Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

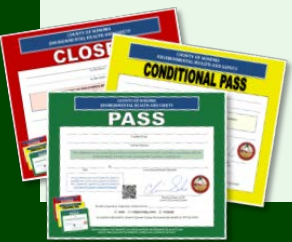
1. Higiene Personal Inadecuada
2. Mantener Alimentos a Temperaturas Inadecuadas
3. Cocimiento Inadecuado
4. Alimentos Contaminados, Equipo Contaminado
5. Alimentos de Fuentes No Seguras



MANTENER ALIMENTOS A TEMPERATURAS INADECUADAS

Cómo mantener seguros los alimentos potencialmente peligrosos (PHF):

- Para prevenir la reproducción de bacteria mantenga
 - Alimentos fríos a $\leq 41^{\circ} F$
 - Alimentos calientes a $\geq 135^{\circ} F$
- No deje los PHF a temperatura ambiente al menos que este preparando alimentos activamente
- Todos los PHF deben ser enfriados rápidamente
- Los PHF deben ser descongelados de manera adecuada

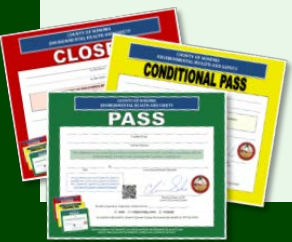


CENTRO PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES

LOS CINCO FACTORES DE RIESGO

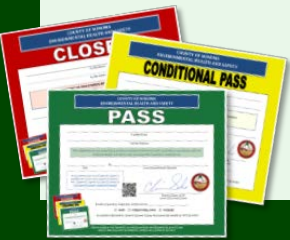
Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

1. Higiene Personal Inadecuada
2. Mantener Alimentos a Temperatura Inadecuada
3. **Cocimiento Inadecuado**
4. Alimentos Contaminados, Equipo Contaminado
5. Alimentos de Fuentes No Seguras



COCIMIENTO INADECUADO

Temperaturas adecuada de cocción:

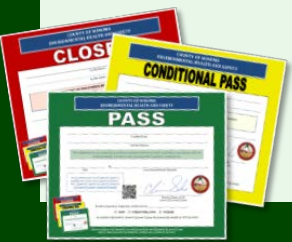


CENTRO PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES

LOS CINCO FACTORES DE RIESGO

Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

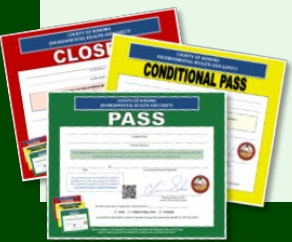
1. Higiene Personal Inadecuada
2. Mantener Alimentos a Temperatura Inadecuada
3. Cocimiento Inadecuado
4. Alimentos Contaminados, Equipo Contaminado
5. Alimentos de Fuentes No Seguras



ALIMENTOS CONTAMINADOS, EQUIPO CONTAMINADO

Acciones que contribuyen a la contaminación de Alimentos:

1. Contaminación cruzada, adulteración y deterioro
2. Desinfección inadecuada de equipo y utensilios
3. Mantenimiento inadecuado de toallas para limpiar
4. Suministro de agua contaminada o falta de agua.
Desecho inadecuado de aguas de drenaje
5. Mantenimiento y limpieza inadecuados
6. Infestación de plagas

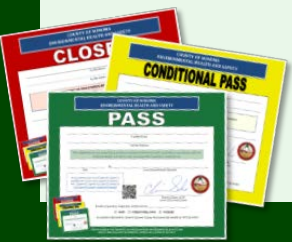


CENTRO PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES

LOS CINCO FACTORES DE RIESGO

Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

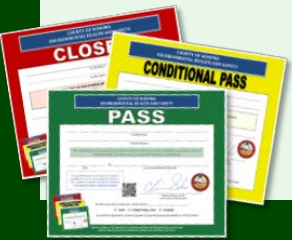
1. Higiene Personal Inadecuada
2. Mantener Alimentos a Temperatura Inadecuada
3. Cocimiento Inadecuado
4. Alimentos Contaminados, Equipo Contaminado
5. Alimentos de Fuentes No Seguras



ALIMENTOS DE FUENTES NO SEGURAS

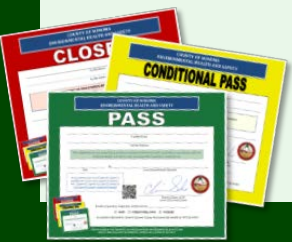


Solamente los alimentos de fuentes aprobadas pueden ser servidos y vendidos en establecimientos de alimentos

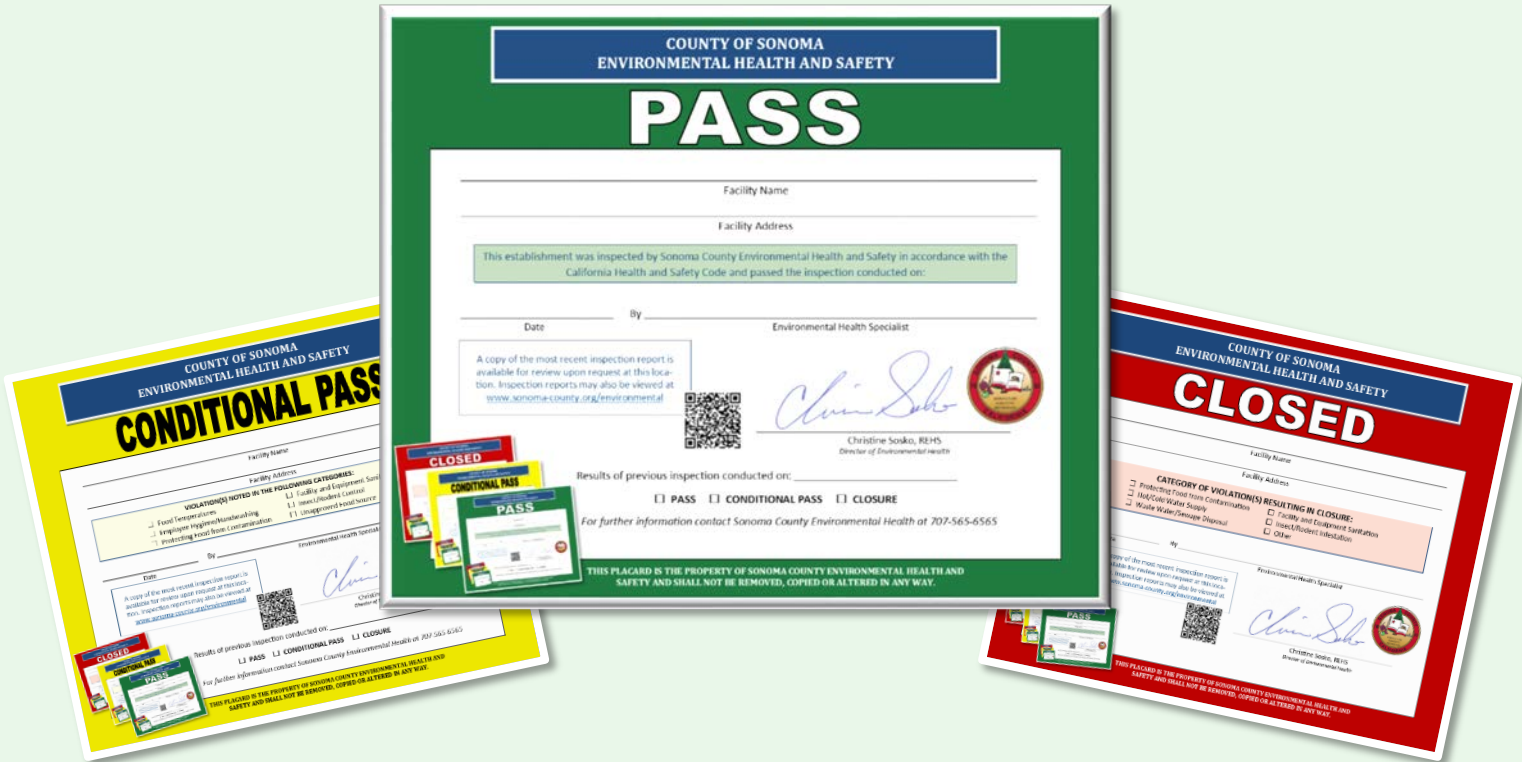


FACTORES DE RIESGO - REVISIÓN

- Lavado de manos.
- No permita que empleados enfermos trabajen.
- Mantengan los alimentos a la temperatura adecuada.
- Cocine los alimentos a las temperaturas requeridas.
- Proteja los alimentos de la contaminación.
- Mantenga el equipo limpio y desinfectado.
- Ofrezca solamente alimentos que provienen de fuentes aprobadas y nunca re use alimentos que no estén empaquetados.

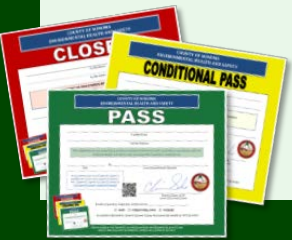


DÓNDE COLOCAR LA PLACA



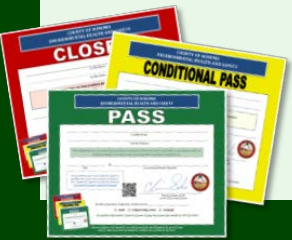
LUGAR, LUGAR, LUGAR

- La placa debe ser colocada en el establecimiento.
- La ubicación primaria es la entrada principal.



LUGAR, LUGAR, LUGAR

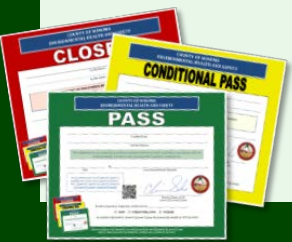
La placa puede ser colocada en una vitrina montada en la pared exterior a no más de 5 pies de la entrada principal



LUGAR, LUGAR, LUGAR

Si no hay ventanas ó vitrinas ó si las ventanas están oscuras:

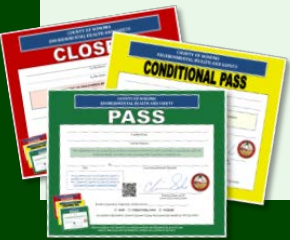
- La placa puede colocarse adentro del establecimiento
 - En un lugar visible
 - A no más de 5 pies de la entrada principal
- Si las órdenes se hacen en la barra/caja registradora
 - La placa puede colarse en un lugar altamente visible en esta área



EJEMPLO...SI LAS VENTANAS ESTÁN MUY OBSCURAS:



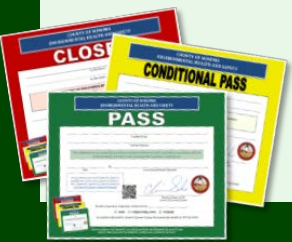
Colóquela en la recepción o cerca de la entrada



SEGURIDAD DE LA PLACA

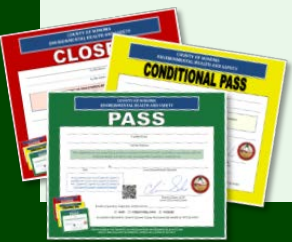


- Es responsabilidad del encargado:
 - mantener la placa en el lugar aprobado
 - llamar inmediatamente y solicitar una placa nueva si la placa está alterada o perdida.
- Solamente se proveerá una placa de remplazo al año sin cargo alguno. Las placas adicionales se cobrarán.



FALLAS EN COLOCAR LA PLACA ADECUADAMENTE

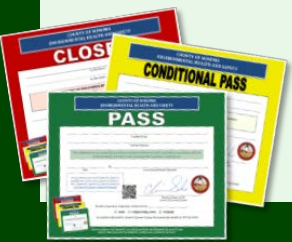
- La placa no está en el lugar aprobado por el inspector, Especialista en Salud Ambiental
- La placa está perdida y el operador no ha solicitado una placa de reemplazo
- La placa ha sido cubierta, dañada o alterada y el operador no ha solicitado una placa de reemplazo



ACCIONES LEGALES

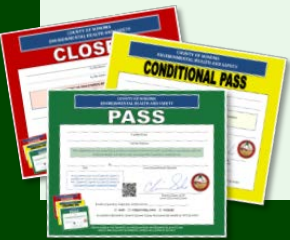
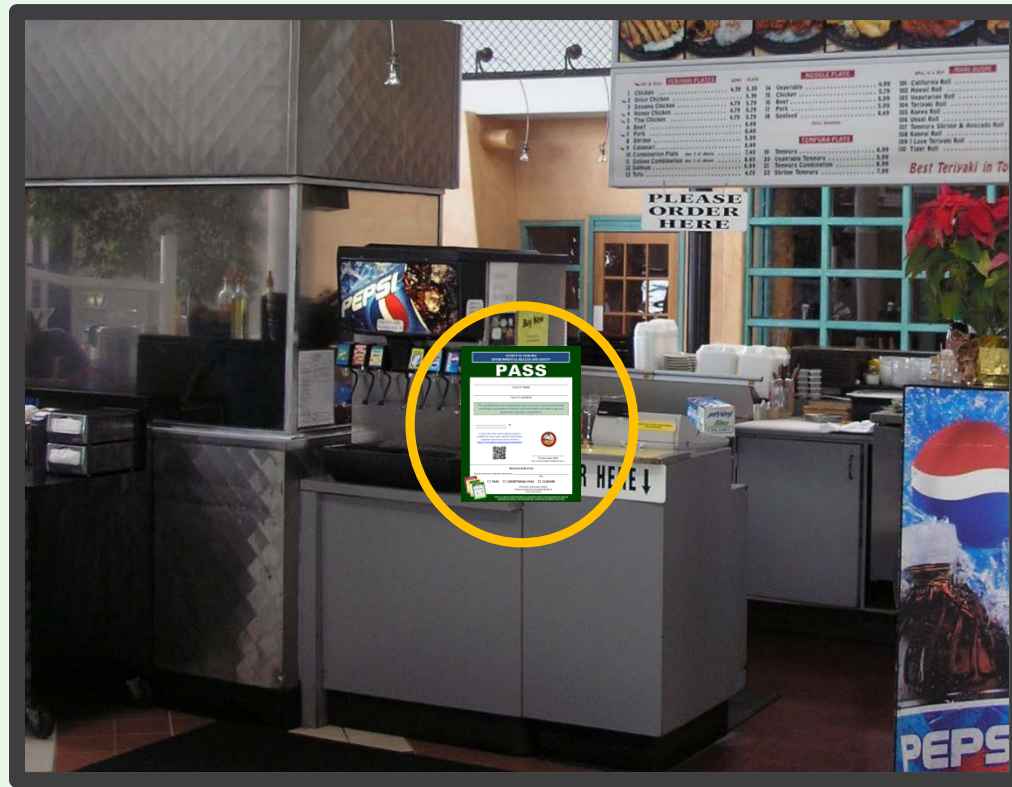
Cuando el Especialista en Salud Ambiental documente que el operador a fallado en colocar la placa de manera adecuada:

- Se podrían conducir reinspecciones diarias y se aplicarán multas y tarifas por cada reinspección realizada.



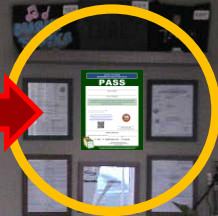
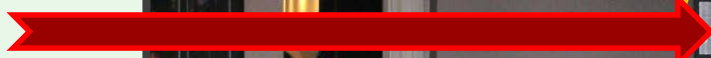
QUÉ PASA CUANDO...

- Estoy en un centro comercial?

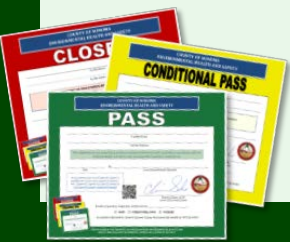
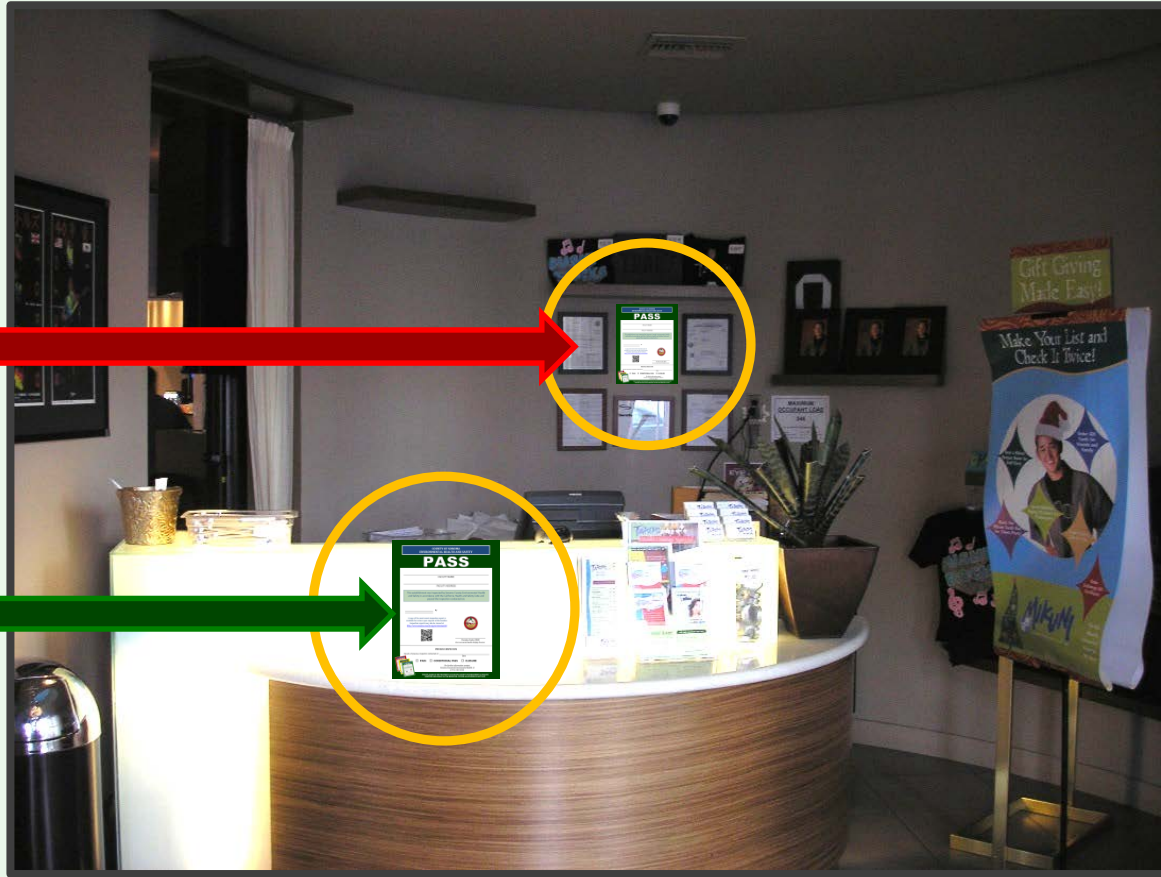
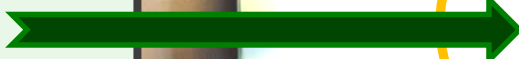


ESTÁ BIEN ESTO?

No



Si

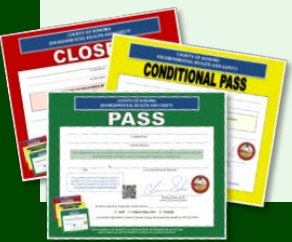


QUE PASA SI TENGO UNA TIENDA Ó SUPER MERCADO CON MÚLTIPLES SECCIONES?

La tienda tendrá múltiples permisos. El permiso principal cubrirá las siguientes áreas en combinación:

- Abarrotes, frutas y verduras, lácteos, huevos, y carnes/aves/productos del mar

La placa de este permiso debe ser colocada en la entrada principal.

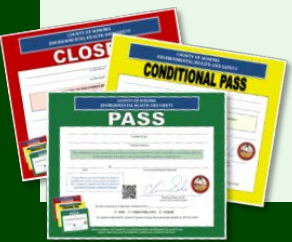


TIENDA/SUPERMERCADO

A cada sección adicional de la tienda se le dará un **permiso individual y una placa**. Esta placa debe colocarse en la sección correspondiente y debe ser altamente visible.

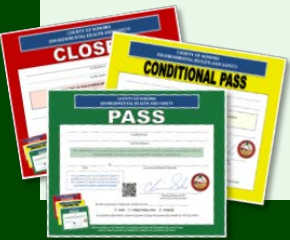
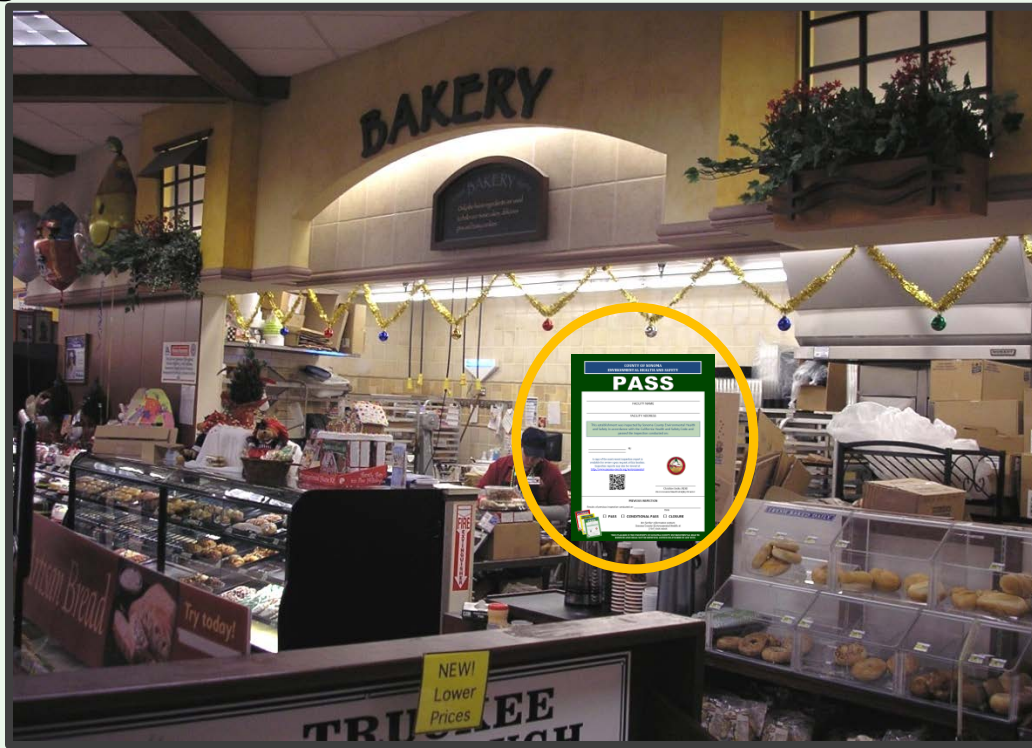
Estas secciones pueden incluir:

- Panadería, deli, cafetería, secciones con especialidades. . .



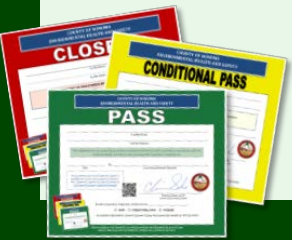
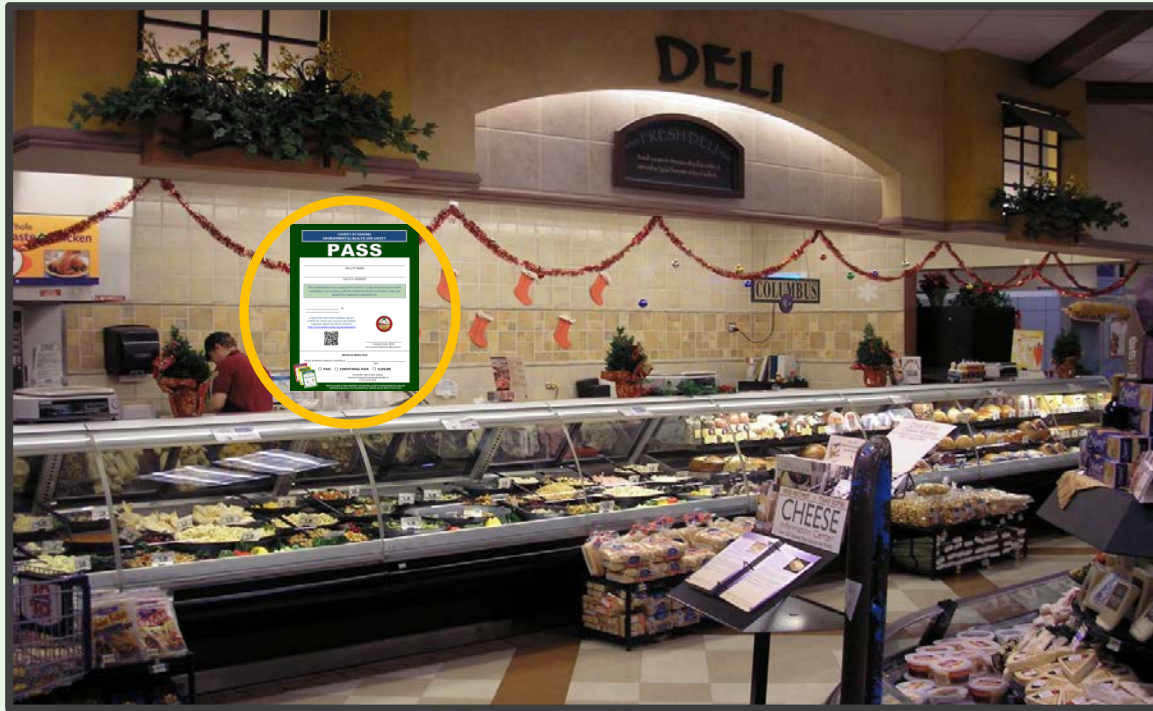
LA PANADERÍA TIENE SU PROPIO PERMISO

- Colóquela en el área de servicio ó cerca de la caja registradora



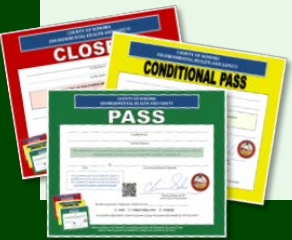
EL DELI TIENE SU PROPIO PERMISO

- Colóquela en el area de servicio ó cerca de la caja registradora



RECURSOS

- California Retail Food Code (CalCode)
- Retail Food Inspection Field Guide (*Guía para inspeccionar establecimientos de alimentos*)



SONOMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH & SAFETY

Vamos por la Placa Verde!

www.sonoma-county.org/environmental



www.sonoma-county.org/placards



707-565-6565

eh@sonoma-county.org

