



COUNTY OF SONOMA ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY

625 5th Street ❖ Santa Rosa, CA 95404 ❖ 707-565-6565 ❖ Fax 707-565-6525
sonoma-county.org/environmental

COMO OBTENER UNA PLACA VERDE

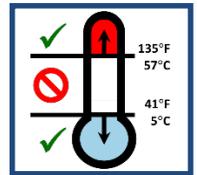
Salud e Higiene de Empleados:

- ❑ Asegúrese de que todos los lavamanos estén accesibles y tengan jabón, toallas desechables, agua caliente y agua fría.
- ❑ Se requiere que los empleados se laven las manos varias veces al día y cuando sus manos hayan sido contaminadas.
- ❑ Si los empleados tienen síntomas de vómito o diarrea, no deben trabajar en el establecimiento de alimentos.



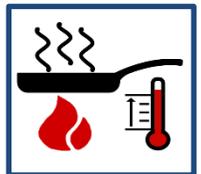
Temperaturas de Alimentos:

- ❑ 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.
- ❑ Enfrié las comidas rápidamente y colóquelas dentro del refrigerador.
- ❑ Descongele las comidas dentro del refrigerador o bajo de un chorro de agua fría, en un periodo no mayor de 2 horas.



Temperaturas de Cocción:

- ❑ Asegúrese que los alimentos alcancen las temperaturas adecuadas de cocimiento: (Estas temperaturas de cocción deben mantenerse por 15 segundos como mínimo):
 - Carne de res molida 155°F
 - Huevos y Puerco 145°F
 - Aves 165°F
- ❑ Recaliente las comidas potencialmente peligrosas rápidamente a 165° F o más.



Evite la Contaminación de Equipo y Alimentos:

- ❑ Use el método adecuado para lavar los trastes en un lavadero de 3 compartimentos:
1) Quitar los residuos de alimentos 2) Lavar 3) Enjuagar 4) Desinfectar y 5) Secar al aire
- ❑ En una lavadora automática, mantenga la concentración del desinfectante a 50 ppm de cloro o asegúrese que el último enjuague llegue a 180° F.
- ❑ Lave y desinfecte las tablas de cortar y otras superficies entre usos, especialmente después de cortar carnes crudas.
- ❑ Mantenga las toallas de limpiar en un recipiente con desinfectante a 100 ppm de cloro o 200 ppm de amoníaco.
- ❑ Guarde la carne cruda abajo de las verduras y de alimentos que no necesitan más cocimiento o preparación (listos para comer).



Alimentos de Fuentes Aprobadas:

- ❑ Asegúrese que los alimentos se compren solamente a vendedores aprobados.
- ❑ No sirva alimentos preparados en casas particulares, al menos que tengan un permiso de Operador de Alimentos Caseros (Cottage Food Operator).
- ❑ Los alimentos no empaquetados servidos a los clientes, no deben ser servidos a otros clientes o reusados.



Infracciones que Pueden Ocasionar el Cierre de su Negocio

- ❑ Infestación de plagas. Mantenga insectos y roedores como cucarachas, ratones, ratas y moscas fuera de su establecimiento. Contrate un servicio profesional y con licencia de control de plagas.
- ❑ Incapacidad de mantener las comidas a temperaturas adecuadas.
- ❑ Falta de agua caliente o fría
- ❑ Higiene inadecuada y áreas de preparación en condiciones insalubres.
- ❑ Drenaje tapado o inundación de drenaje. Si esto sucede tiene que:
 1. Parar todas las actividades
 2. Reparar la tubería.
 3. Limpiar y desinfectar todas las superficies antes de reiniciar la preparación y el servicio de alimentos.
- ❑ Vender comida de origen no aprobado. Por ejemplo: comida hecha en un lugar o casa privada que no tiene permiso.

Métodos Aprobados de Control de Plagas



- Trampas
- Cajas con Veneno
- Tablas con Pegamento
- Exterminador Profesional de Plagas

