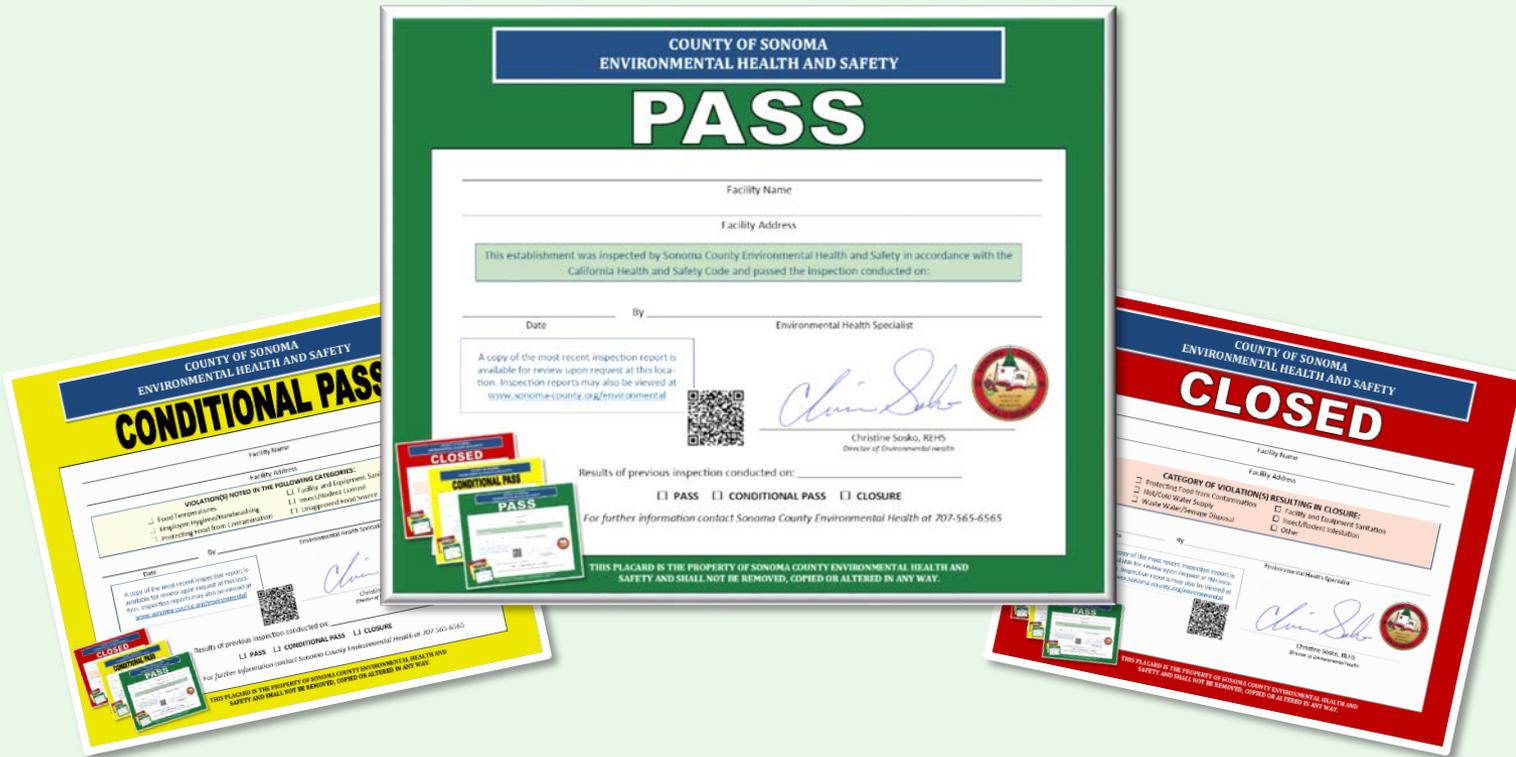


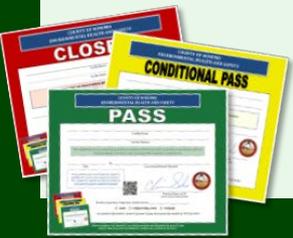
# COMO OBTENER UNA PLACA VERDE



# TEMAS

---

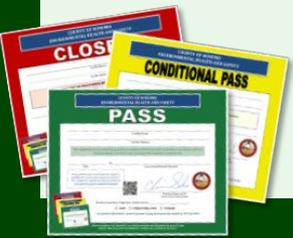
- Objetivo de Salud Alimentaria
- Objetivos del Programa de Placas
- Programa de Placas
- Infracciones y Factores de Riegos del CDC (*Centro del control de enfermedades*)
- Dónde colocar la Placa
- Recursos



# OBJETIVO DE SALUD ALIMENTARIA

---

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



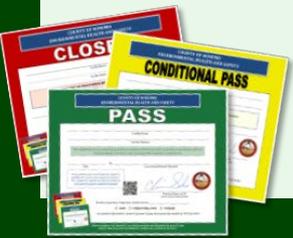
# POR QUÉ?

- 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

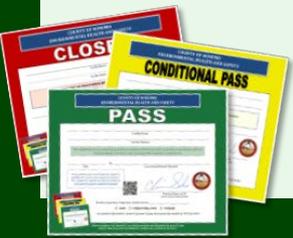
Source: Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2011. Food safety.  
Retrieved from <http://www.cdc.gov/foodsafety/facts.html#wah1>



# 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?

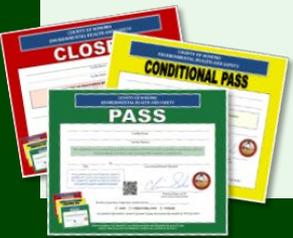
---

## Establecimientos permanentes de alimentos:

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

## No están incluidos:

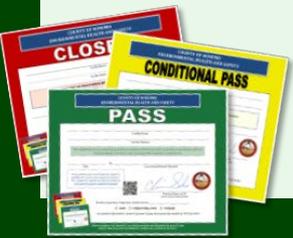
- Unidades móviles (camioneta, carritos, etc.)
- Eventos especiales y festivales



# 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

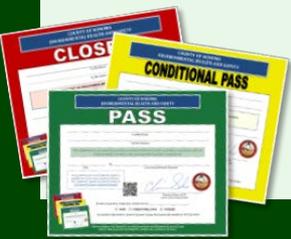
A copy of the most recent inspection report is available for review upon request at this location. Inspection reports may also be viewed at [www.sonoma-county.org/ehrs/environmental](http://www.sonoma-county.org/ehrs/environmental)

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](http://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 \_\_\_\_\_

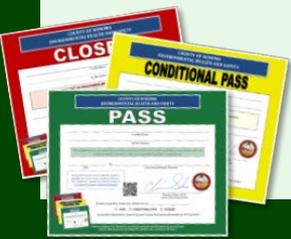
A copy of the most recent inspection report is available for review upon request at this location. Inspection reports may also be viewed at [www.sonoma-county.org/environmental](http://www.sonoma-county.org/environmental)

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](http://www.sonoma-county.org/environmental)

*Christine Sosko*  
Christine Sosko, REHS  
Director of Environmental Health

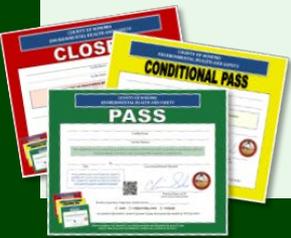
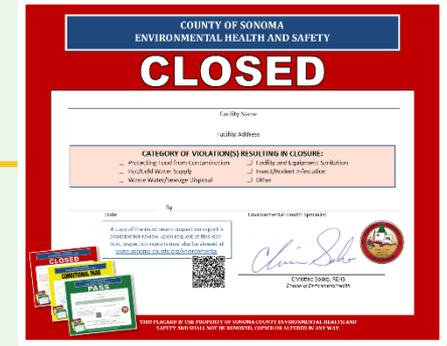
THIS PLACARD IS THE PROPERTY OF SONOMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY AND SHALL NOT BE REMOVED, COPIED OR ALTERED IN ANY WAY.



# LA PLACA ROJA

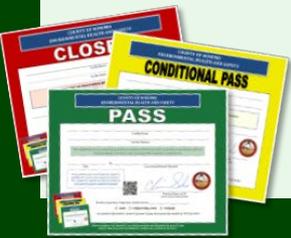
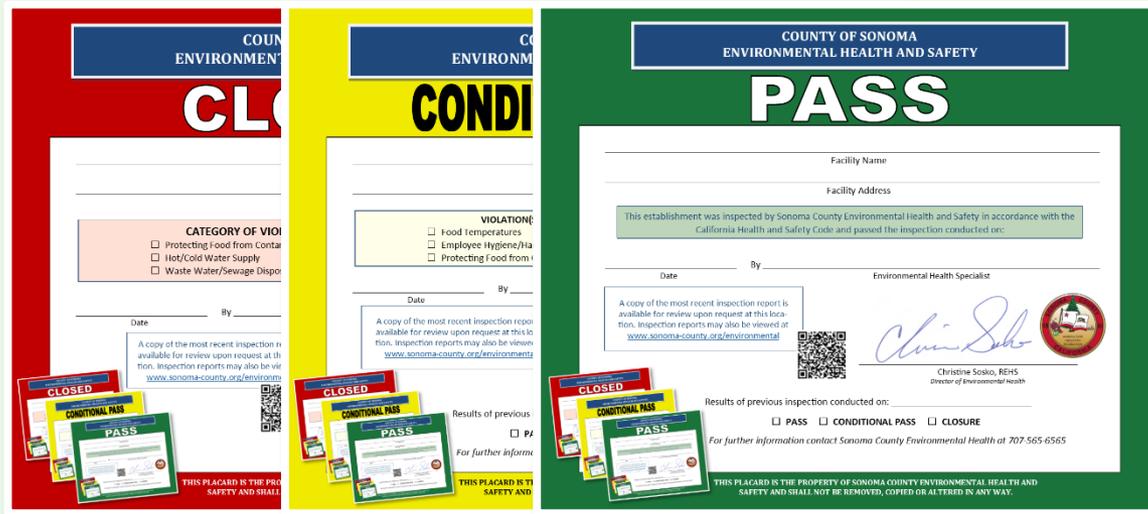
## SITUACIONES QUE CAUSAN EL CIERRE INMEDIATO

- 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?

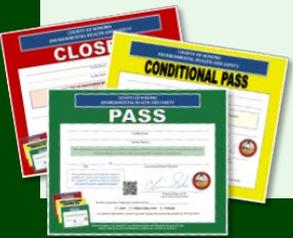
---

- 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

---

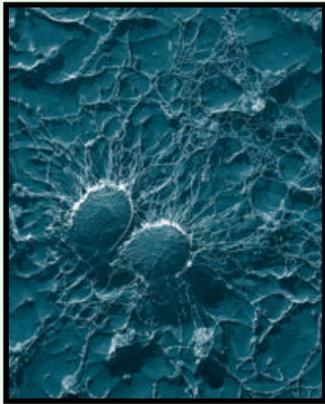
Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

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

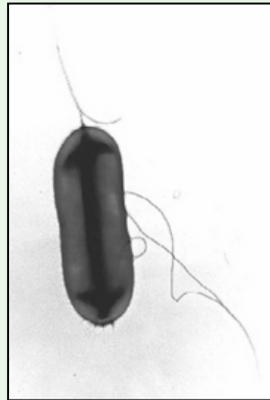


# HIGIENE PERSONAL INADECUADA

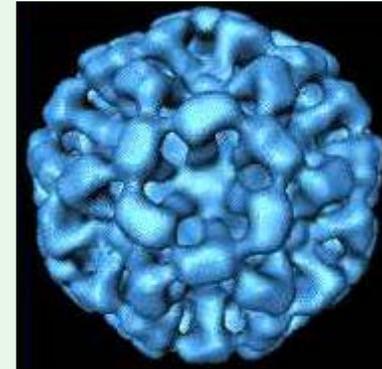
- En el medio ambiente y en nuestro cuerpo hay bacterias y virus. Estos pueden ser propagados por empleados que trabajan con alimentos.
- Lavarse las manos es la mejor manera de prevenir la propagación de bacteria y virus.



*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  $\leq 41^{\circ} \text{F}$
  - Alimentos calientes a  $\geq 135^{\circ} \text{F}$
- 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

---

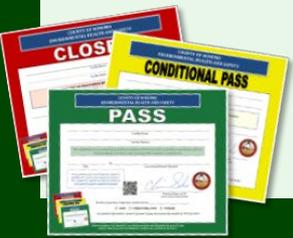
Factores de riesgo identificados por el CDC como las causas más probables de enfermedades de origen alimentario:

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



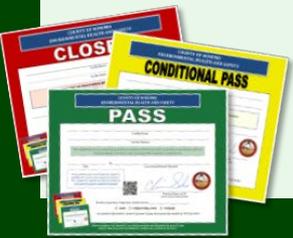
# CENTRO PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES

## 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

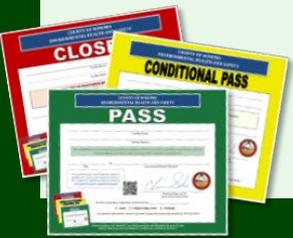


# ALIMENTOS DE FUENTES NO SEGURAS

---



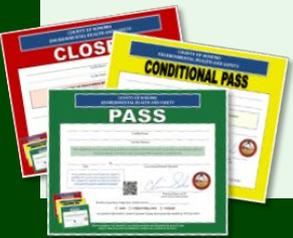
Solamente los alimentos de fuentes aprobadas pueden ser servidos y vendidos en establecimientos de alimentos



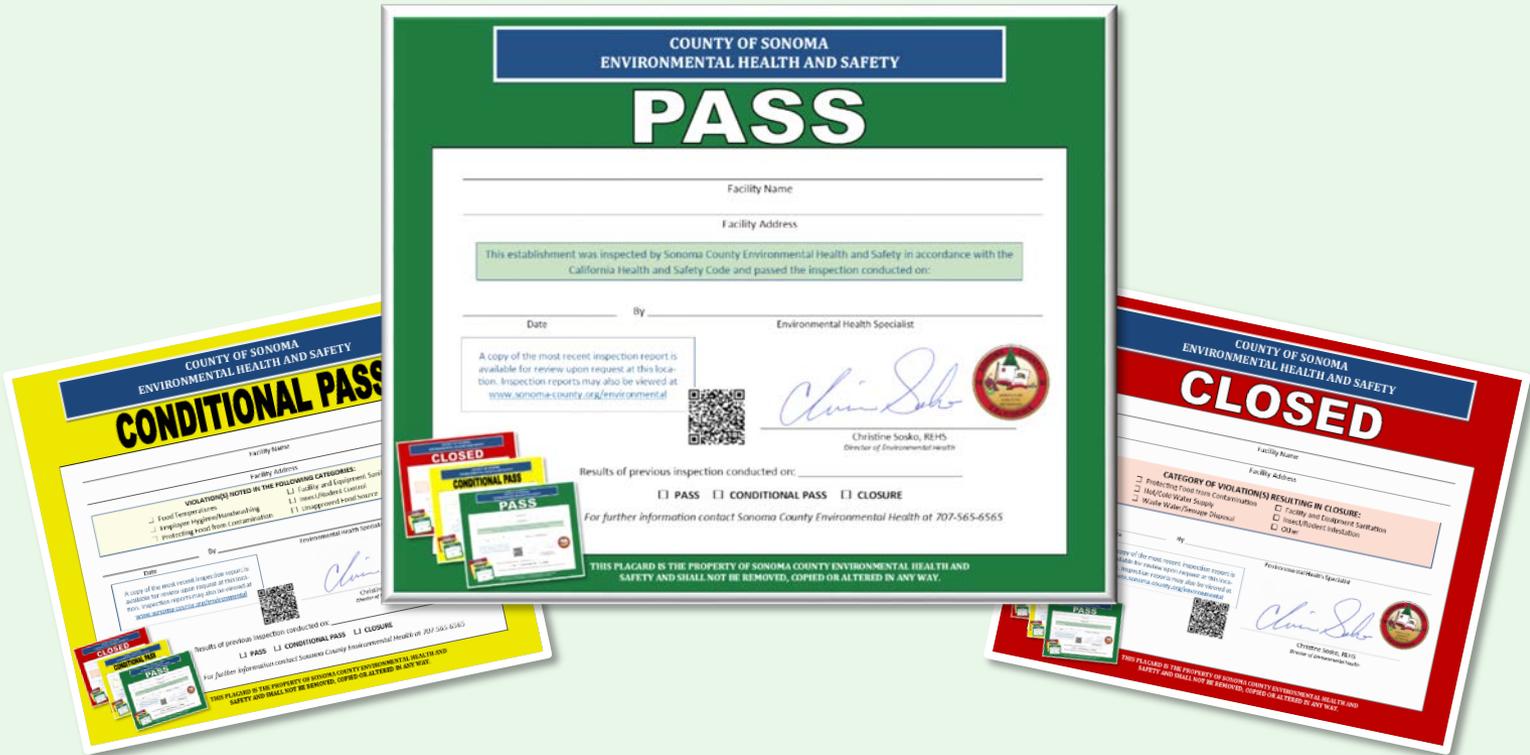
# FACTORES DE RIESGO - REVISIÓN

---

- 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.



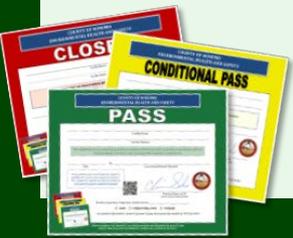
# DÓNDE COLOCAR LA PLACA



# LUGAR, LUGAR, LUGAR

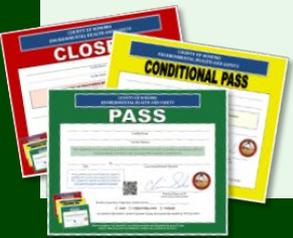
---

- 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

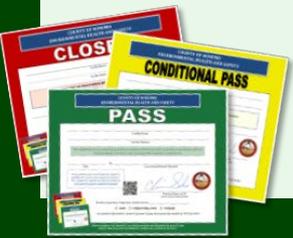


# LUGAR, LUGAR, LUGAR

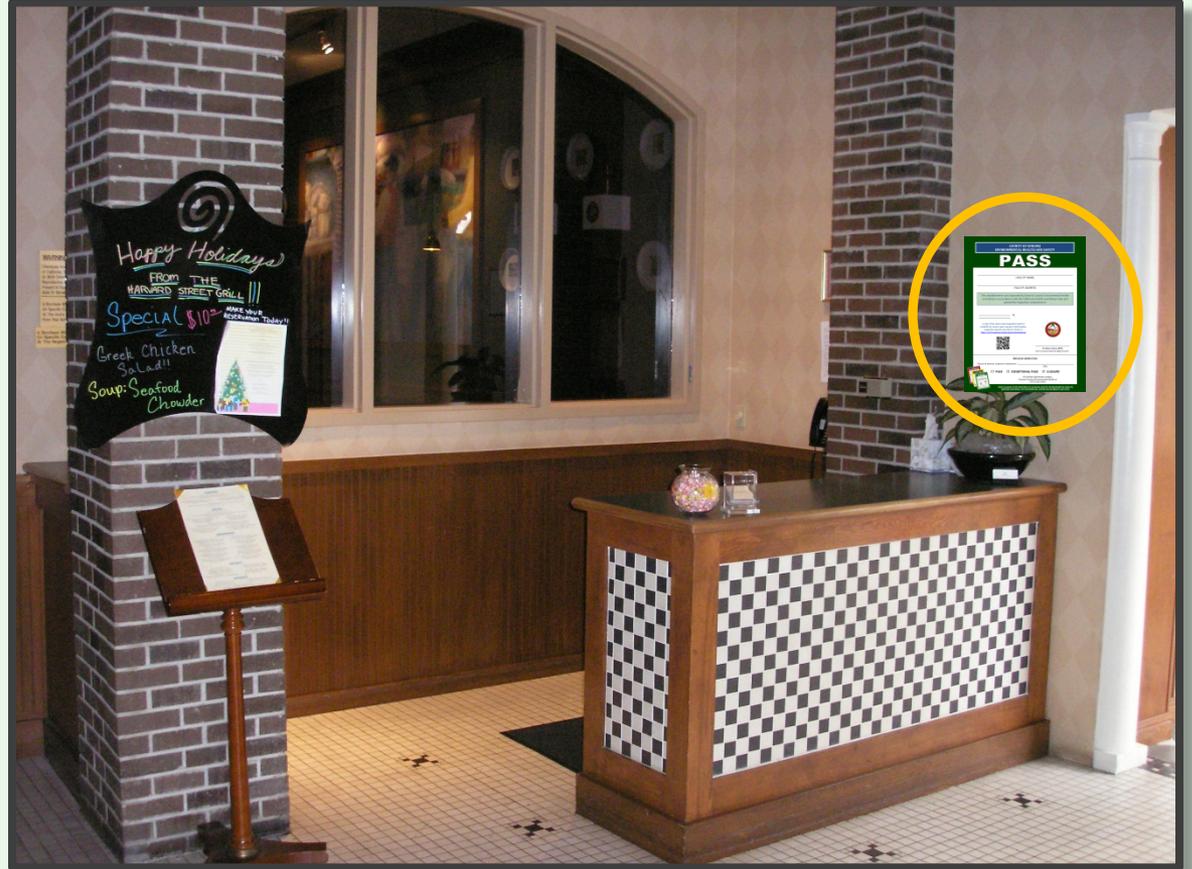
---

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

---

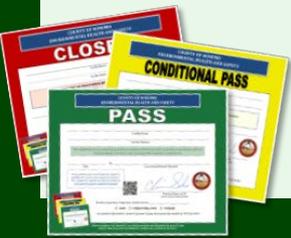
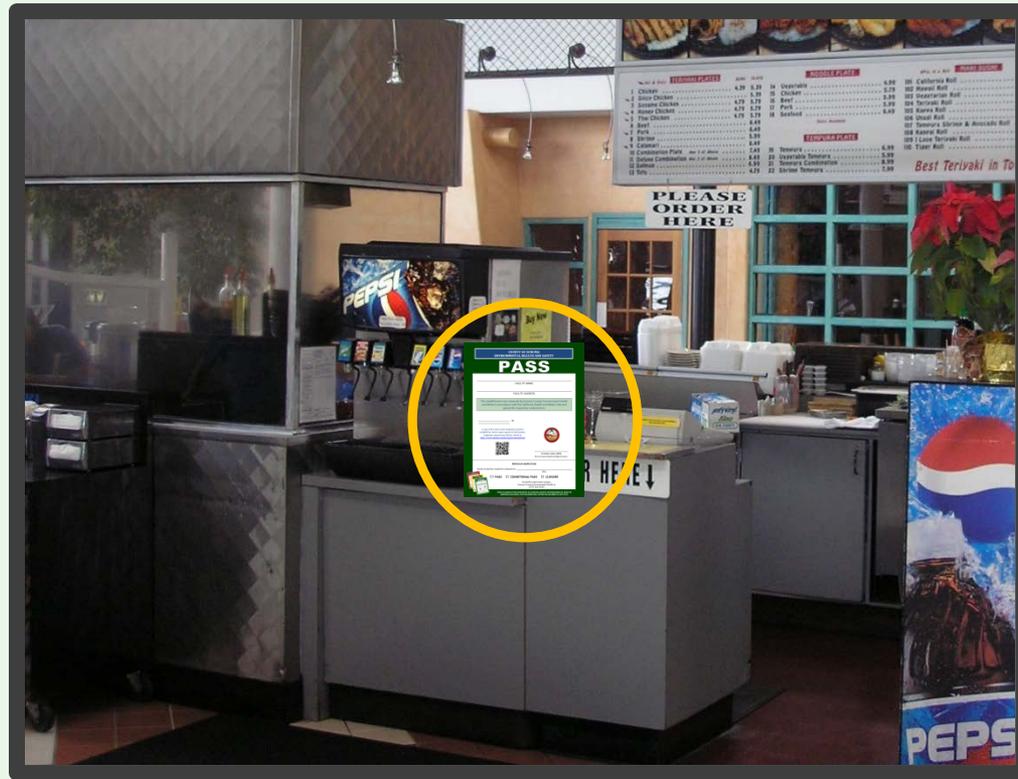
Cuando el Especialista en Salud Ambiental documente que el operador a fallado en colocar la placa de manera adecuada:

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



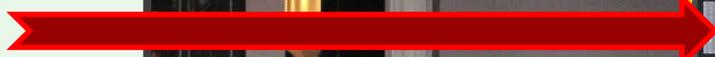
# QUÉ PASA CUANDO...

- 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.

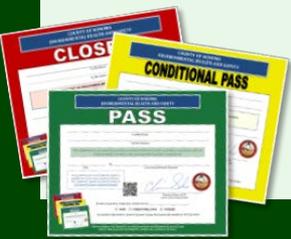
Estas secciones pueden incluir:

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



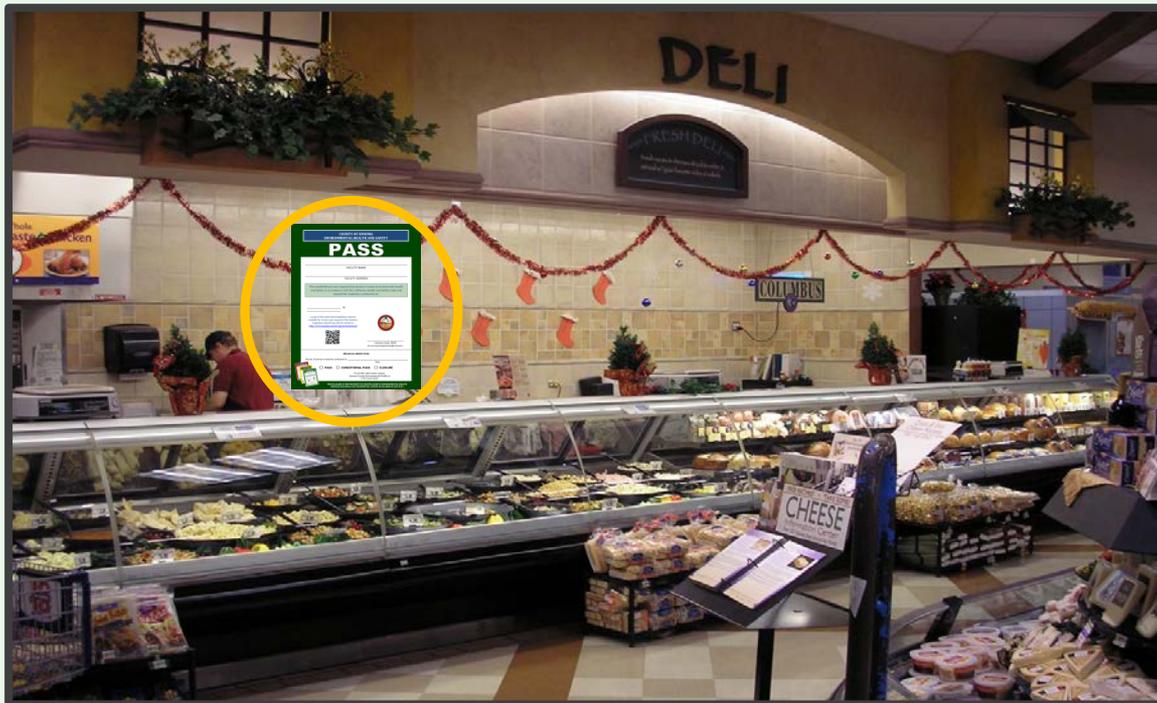
# LA PANADERÍA TIENE SU PROPIO PERMISO

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



# EL DELI TIENE SU PROPIO PERMISO

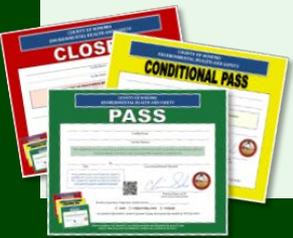
- Colóquela en el area de servicio ó cerca de la caja registradora



# 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](http://www.sonoma-county.org/environmental)



[www.sonoma-county.org/placards](http://www.sonoma-county.org/placards)



**707-565-6565**

[eh@sonoma-county.org](mailto:eh@sonoma-county.org)

