



SUTTER COUNTY

DEVELOPMENT SERVICES DEPARTMENT

Building Inspection
Code Enforcement

Engineering/Water Resources
Environmental Health/CUPA

Planning
Road Maintenance

INSPECCIÓN DE INSTALACIONES ALIMENTARIAS

Los elementos que se enumeran a continuación son las áreas que se examinan durante la inspección de rutina de su instalación de alimentos.

LAS SIGUIENTES CONDICIONES PRESENTAN UN PELIGRO DE SALUD IMMINENTE Y GARANTIZAN EL CIERRE INMEDIATO DE UNA INSTALACION ALIMENTARIA:

- Desbordamiento de aguas residuales dentro o fuera de la instalación
- No hay agua potable
- No hay agua caliente
- Sin electricidad
- Infestación grave de alimañas
- No hay refrigeración disponible
- Empleados enfermos manipulando comida

DEMOSTRACIÓN DEL CONOCIMIENTO

- ♣ El certificado de seguridad alimentaria de un gerente aprobado está disponible en el sitio para al menos un empleado
- ♣ Todos los demás empleados que manejan alimentos y utensilios limpios tienen tarjetas válidas de manipuladores de alimentos CA disponibles en el sitio

PRÁCTICAS DE SALUD E HIGIENE DEL EMPLEADO

- ♣ Los empleados que manejan alimentos y / o utensilios no tienen llagas abiertas y no están visiblemente enfermos
- ♣ Los empleados que exhiben síntomas de una enfermedad que no puede ser controlada por la medicación son excluidos de la instalación
- ♣ Los empleados no están fumando o usando tabaco dentro de la instalación

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR MANOS

- ♣ Los empleados se lavan las manos con jabón y agua tibia en los siguientes momentos:
 - Antes de comenzar el trabajo
 - Después de tocar partes del cuerpo que no sean manos limpias
 - Después de usar el baño
 - Después de cuidar o manejar cualquier animal permitido en una instalación de alimentos
 - Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o un pañuelo desechable, después de usar tabaco, comer o beber
 - Durante la preparación de los alimentos para prevenir la contaminación cruzada
 - Al cambiar entre alimentos crudos y listos para comer
- Antes de ponerse los guantes para trabajar con los alimentos
- Antes de dispensar o servir alimentos o manipular la vajilla limpia
- Después de participar en otras actividades que contaminan las manos
- ♣ Todos los lavabos son completamente operables con agua caliente y fría en cada grifo
- ♣ La instalación puede mantener agua caliente de por lo menos 100 ° F en todos los lavamanos
- ♣ Todos los lavamanos se suministran con lo siguiente en los dispensadores sanitarios:

- Jabón de manos
- Toallas sanitarias de un solo uso o un dispositivo de secado manual de aire caliente
- ♣ Pinzas, espátulas, deli-tissue o utensilios se usan para minimizar el contacto directo de manos con alimentos listos para comer

TEMA Y RELACIONES DE TEMPERATURA

- ♣ Frío alimentos potencialmente peligrosos como la carne del deli, huevos y tomates cortados se mantienen en o por debajo de 41 ° F en todo momento
- ♣ Los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen calientes, como las carnes cocidas pollo asado y las verduras cocidas, se mantienen en o por encima de 135 ° F en todo momento
- ♣ Los procedimientos escritos aprobados están disponibles y se siguen en la instalación siempre que se use el tiempo como control de salud pública para contener alimentos potencialmente peligrosos
- ♣ Los alimentos potencialmente peligrosos se enfrían adecuadamente usando uno o más de los siguientes métodos:
 - Separar los alimentos en porciones más pequeñas y colocar en cacerolas poco profundas que no son más de 4 pulgadas de profundidad. Nota: Las cacerolas de metal se enfrían mejor que las cacerolas de vidrio o de plástico.
 - Añada hielo como ingrediente.
 - Coloque los alimentos en un baño de hielo y con frecuencia revuelva los alimentos para acelerar el proceso de enfriamiento.
 - Organizar los contenedores dentro de una unidad de refrigeración para que el aire pueda fluir alrededor de los contenedores
 - Utilizar paletas de hielo
 - ♣ Los alimentos cocinados se enfrían rápidamente. Usted puede tomar hasta 6 horas para enfriar alimentos calientes de 135 ° F a 41 ° F, siempre y cuando se enfríe a 70 ° F dentro de las primeras 2 horas
 - ♣ Los alimentos se cocinan a las temperaturas mínimas de cocción requeridas
 - 145 ° F - piezas de carne (carne de cerdo, animales de caza, etc.), huevos de cáscara crudos (servicio inmediato)
 - 155 ° F - carnes molidas, carnes inyectadas, huevos de cáscara crudos (no para servicio inmediato)
 - 165 ° F - pollo, pollo molido, embutidos
 - ♣ Los alimentos potencialmente peligrosos que se cocinan y se enfrían se recalientan rápidamente a 165 ° F antes de que se caliente

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

- ♣ Se descartan los alimentos sin embalar, tales como los totopos, el pan y la salsa abierta, que han sido servidos o devueltos desde el comedor
- ♣ Los alimentos son inspeccionados y se encuentran libres de contaminación, adulteración y deterioro
- ♣ Los utensilios multiservicio están siendo lavados, aclarados y desinfectados usando uno de los siguientes métodos:
 - A mano en un lavabo de tres compartimientos (lavar-aclarar-desinfectar)
 - Desinfectante de cloro a 100 ppm durante 30 segundos
 - QUATS desinfectante a 200 ppm por 60 segundos
 - Lavavajillas desinfectante químico
 - Desinfectante de cloro a 50 ppm
 - QUATS desinfectante no aprobado en lavavajillas
 - Lavavajillas de alta temperatura con enjuague final de 160°F en el plato
- ♣ El centro mantendrá la solución de lavado a un mínimo de 100 ° F en el lavado de 3 compartimientos para el lavado de utensilios

ALIMENTOS DE FUENTES APROBADAS

- ♣ Los alimentos se compran de una fuente aprobada
- ♣ Todos los shellstock tienen etiquetas de certificación correctamente almacenadas y exhibidas
- ♣ El establecimiento cumple con los requerimientos estacionales de Gulf Oyster

CONFORMIDAD CON LOS PROCEDIMIENTOS APROBADOS

- ♣ Se mantiene y sigue la documentación escrita de una variación, proceso especializado o plan HACCP aprobado

CONSULTA DE CONSUMIDORES

- ♣ Se proporciona asesoramiento al consumidor para alimentos listos para el consumo que contengan carne cruda o huevo crudo
- ♣ Los productos alimenticios con un contenido alcohólico superior al 0,5% están debidamente etiquetados

ALIMENTOS PROHIBIDOS DE LA ESCUELA Y DE LA SALUD

- ♣ No se usan los alimentos que están prohibidos en los establecimientos de salud autorizados, las escuelas públicas y las escuelas privadas

AGUA / AGUA CALIENTE

- ♣ El suministro potable de agua caliente y fría está disponible y protegido contra la contaminación por reflujo
- ♣ La instalación puede mantener agua caliente de 100 ° F en todos los sumideros de mano a través de la instalación
- ♣ La instalación puede mantener el agua caliente de por lo menos 120 ° F en todos los grifos del lavabo restantes (lavabo de lavado de mercancías, lavabo de preparación de alimentos y lavabo / de la fregadera)

DESECHOS DE LIQUIDOS

- ♣ Todos los desechos líquidos se drenan adecuadamente a un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado y en pleno funcionamiento
- ♣ Los desagües de suelo y los sumideros de piso funcionan correctamente

ALIMAÑAS

- ♣ La instalación está libre de infestaciones de insectos y roedores
- ♣ Los animales vivos no se encuentran en el área de preparación de alimentos
- ♣ Las puertas exteriores y las puertas blindadas son de cierre automático y están en buenas condiciones
- ♣ Las cortinas de aire funcionan correctamente y están en buen estado
- ♣ La instalación se construye y se mantiene para evitar la entrada de bichos

SUPERVISION / LIMPIEZA PERSONAL

- ♣ La instalación de alimentos tiene una persona "responsable" dedicada durante todas las horas de operación que es responsable de la instalación
- ♣ Persona a cargo (PIC) y todos los empleados de alimentos están debidamente capacitados y conocedores de la inocuidad de los alimentos en relación con sus deberes
- ♣ Los empleados llevan prendas exteriores limpias
- ♣ Pelo de empleados está debidamente confinado

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ♣ Los productos alimenticios se descongelan utilizando uno de los siguientes métodos:
 - O en el refrigerador
 - O Bajo agua fría
 - O En un horno de microondas (siempre y cuando se cocina después)
 - O Como parte del proceso de cocción
- ♣ Los alimentos congelados se mantienen congelados
- ♣ Los productos alimenticios y los productos relacionados con los alimentos están protegidos contra la suciedad, manipulación innecesaria, fugas en la cabeza y otras formas de contaminación
- ♣ Los productos crudos, enteros se lavan antes de que se prepare
- ♣ Las sustancias peligrosas (por ejemplo, productos químicos, productos de limpieza) están debidamente etiquetadas y almacenadas separadamente de los productos alimenticios

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS / PANTALLA / SERVICIO

- ♣ Las operaciones de autoservicio del consumidor se mantienen adecuadamente
- ♣ Los alimentos se dispensan en el área de autoservicio de una manera aprobada
- ♣ Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos están cubiertos
- ♣ Los productos alimenticios están debidamente etiquetados
- ♣ Los alimentos se almacenan en estanterías aprobadas a un mínimo de 6 "arriba del piso
- ♣ Los baños no se utilizan para el almacenamiento de alimentos, equipo o suministros
- ♣ Los productos de papel no se almacenan en áreas donde puedan contaminarse
- ♣ El establecimiento cumple con el requisito de etiquetado de menús y de información nutricional, según corresponda

EQUIPAMIENTO / UTENSILIOS / LINO

- ♣ El equipo es certificado por ANSI o NSF o equivalente
 - ♣ Todo el equipo (por ejemplo, estufas, parrillas, refrigeradores, mesas, fregaderos) está limpio y bien mantenido
 - ♣ El equipo inoperable ha sido reparado o removido de la instalación
 - ♣ Ningún equipo ha sido reemplazado, movido o agregado sin la aprobación previa de Salud Ambiental.
 - ♣ Los utensilios dañados o no aprobados han sido reparados o reemplazados
 - ♣ Las tiras de prueba de desinfectante para probar los niveles de desinfectante están fácilmente disponibles
 - ♣ Todos los utensilios están limpios y bien mantenidos
 - ♣ Los utensilios están debidamente protegidos durante el almacenamiento
 - ♣ Los filtros de ventilación de escape están limpios y bien mantenidos
 - ♣ Se proporciona ventilación en cada baño y está en buen estado de funcionamiento
 - ♣ Se proporciona iluminación y ventilación adecuadas en toda la instalación
 - ♣ Las luminarias tienen cubiertas de luz impermeables
 - ♣ Un termómetro, con una precisión de + o -2 ° F, se suministra como parte integral de cada refrigerador y congelador (marca externa), o se encuentra dentro de cada unidad en su punto más cálido y es claramente visible
 - ♣ Un termómetro de sonda de metal preciso, adecuado para medir las temperaturas internas de los alimentos, está fácilmente disponible y se utiliza para verificar las temperaturas de cocción, de mantenimiento en caliente y de enfriamiento
 - ♣ El equipo de limpieza y las sábanas sucias se almacenan adecuadamente
 - ♣ Los cubos desinfectantes se usan para limpiar telas y tienen la concentración adecuada de solución desinfectante
- O Desinfectante de cloro 100 ppm
O QUATS desinfectante 200ppm

FACILIDADES FISICAS

- ♣ La plomería está en buen estado
- ♣ Las tapas de los contenedores de basura exteriores están cerradas
- ♣ Las instalaciones exteriores y las zonas de desperdicios están limpias y bien mantenidas
- ♣ Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y en buen estado de funcionamiento
- ♣ Las puertas de cierre automático en el aseo y los vestuarios funcionan correctamente
- ♣ Los dispensadores de papel higiénico están llenos
- ♣ Los artículos personales se almacenan son separado de las superficies de contacto con alimentos y alimentos

INSTALACIONES ALIMENTARIAS PERMANENTES

- ♣ Los pisos están limpios, bien mantenidos y en buen estado
- ♣ Las paredes, los techos y las ventanas están limpios, bien mantenidos y en buen estado
- ♣ No hay cuartos de vivienda dentro de la instalación

SIGNOS / REQUISITOS

- ♣ El último informe de inspección de rutina está disponible para su revisión por parte del público
- ♣ Las señales legibles de lavado de manos se colocan correctamente en todos los lavamanos de los baños.
- ♣ Se notifica a los clientes que obtengan vajilla limpia cuando regresen a áreas de autoservicio tales como barras de ensaladas y buffets

CUMPLIMIENTO Y EJECUCIÓN

- ♣ Los planes se someten a la aprobación antes de la remodelación de la instalación
- ♣ La instalación tiene un Permiso de Salud Ambiental vigente para operar y el permiso se coloca en un lugar visible