



# Salud Ambiental del Condado de Orange Programa de Protección de la Comida



## Cómo obtener un *PASE*

*Mejoras a los Sellos de Notificación de Inspección*

*Efectivas el 1 de octubre de 2009*

# Cómo obtener un *PASE*

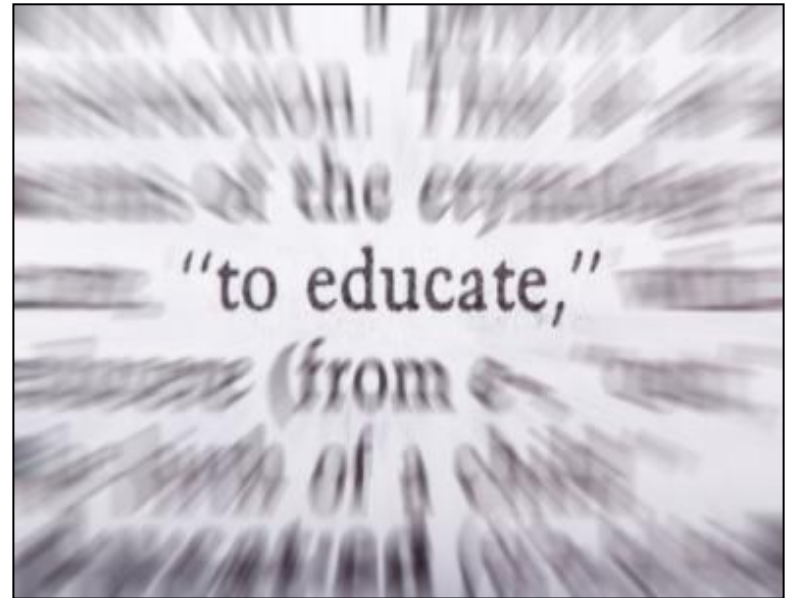


## Agenda

- Propósito de este adiestramiento
- Visión general de los nuevos Sellos de Notificación de Inspección
- Violaciones mayores
- Peligros inminentes para la salud
- Preguntas y respuestas

# Cómo obtener un *PASE*

- El propósito de este adiestramiento es darles a los operadores de facilidades de comida en el Condado de Orange toda la información que necesitan para obtener un **PASE**.
- Cubre:
  - Las violaciones mayores y las razones por la suspensión del permiso
  - Qué causa estas violaciones
  - Estrategias proactivas



# Sellos de Notificación de Inspección



- Comienzan el 1 de octubre de 2009
- La “apariencia” mejorada de los Sellos de inspección proveen una letra más prominente y un mensaje más claro.
- Tres (3) Sellos de Inspección-La adición de un Sello de Inspección de “**CERRADO**”.

# El Sello de Inspección de *PASE*



- El Sello de Inspección de *PASE* se le emite a una facilidad que está en “**cumplimiento substancial**”.
- “**Cumplimiento Substancial**” =
  - Dos o menos violaciones mayores que pueden ser corregidas durante la inspección.
  - Mínimas violaciones menores repetidas
  - Tener un Certificado de Operador de Comida Certificado aprobado y al día
- Aproximadamente el 75% de las facilidades de comida al día *no* requieren una reinspección.  
**¡Nosotros buscamos el 100%!**

# Sello de REINSPECCIÓN POR VENCER

- Se le emite a una facilidad que no está en cumplimiento substancial.
  - Más de dos violaciones mayores han sido corregidas en el sitio.
  - Las violaciones que pueden ocasionar enfermedad transmitida por la comida fueron corregidas, sin embargo, se ha programado una reinspección para asegurar el cumplimiento continuo.
  - Numerosas violaciones menores repetidas.
  - No hay un operador de comida certificado.
- Aproximadamente el 23% de las facilidades de comidas reciben este Sello actualmente.

PR# \_\_\_\_\_

Facility Name \_\_\_\_\_

Facility Address \_\_\_\_\_

**REINSPECTION DUE  
PASS**

This food facility was inspected and violations that may cause foodborne illness were corrected. A reinspection has been scheduled to ensure continued compliance.

Date of Inspection \_\_\_\_\_ Pending Date of Reinspection \_\_\_\_\_ Specialist Signature \_\_\_\_\_

Within a reasonable time of request, the food facility operator will provide a copy of the most recent Inspection Report for review.

To report a foodborne illness or an unhealthy or unsanitary condition at a food facility, please call:  
HCA Environmental Health 24-Hour Hotline at (714) 433-6000  
or e-mail HCA Environmental Health at:  
ehealth@ochca.com

Visit the HCA Environmental Health website for more information:  
[www.ocfoodinfo.com](http://www.ocfoodinfo.com)

F043-16.1254R (02/05) • 01P281

# Sello de "CERRADO"



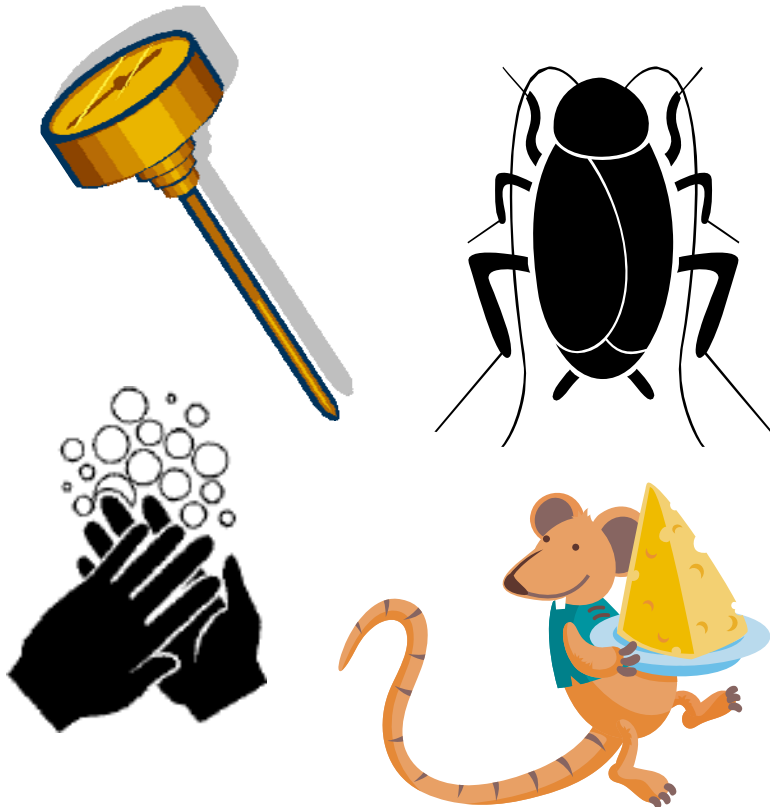
- Se emite cuando se le ha suspendido el permiso de salud a una facilidad debido a peligros inminentes para la salud y se le ordena a la facilidad cerrar temporariamente.
- Una vez se haya restablecido el permiso, el Sello de CERRADO será removido y reemplazado con el sello apropiado.
- El sello **no** podrá ser removido por el operador de la facilidad de comida.
- Solamente ocurre en *menos* de un 1.5% de las facilidades de comida.

# Cómo obtener un *PASSE*

- Para todos los Sellos de Inspección:
  - El sello deberá estar desplegado en un lugar prominente cerca de la entrada del frente de la facilidad.
  - Si un Sello de Inspección falta, es robado o dañado, póngase en contacto con su inspector para un reemplazo.
  - Solamente al inspector se le permite remover o reemplazar un Sello de Inspección.



# Cómo obtener un PASE



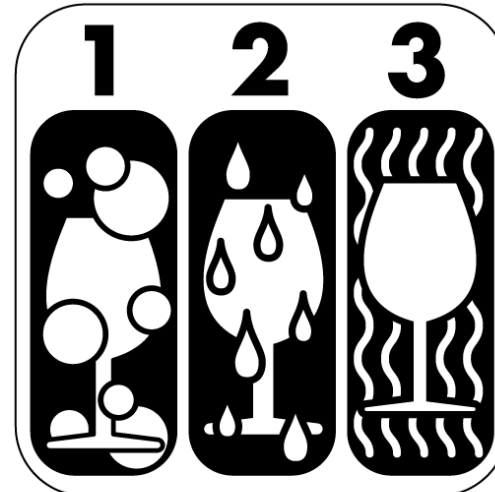
- ¿Cómo obtiene usted un **PASE**?
- Evite violaciones **mayores**
- Una violación mayor significa, “Una violación del [*California Retail Food Code*] que presenta un ***peligro inminente para la salud*** y amerita el cierre inmediato de la facilidad de comida o una corrección inmediata.

# Violaciones Mayores Observadas - 2008

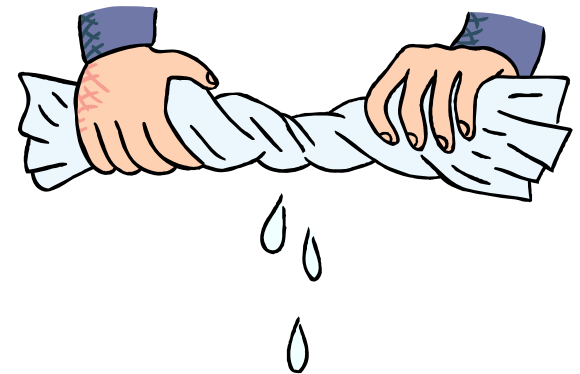
Descripción de la Violación	Cantidad de Observaciones	Clasificación
Concentración/Método de Desinfección Inadecuado	5543	1
Temperatura a la cual se mantiene la PHF	4205	2
Enfriamiento Inadecuado	1234	3
Lavado de Manos Inadecuado	1182	4
Almacenaje de Comida Inadecuado	1085	5
Adulterado/Contaminado	1052	6
Comer/Beber/Fumar	654	7
Utensilio/Equipo No Desinfectado	593	8
Actividad de Cucarachas Crítica	528	9
Recalentado Inadecuado	333	10
Lavadora de Platos Inoperable	313	11
Procedimiento del TPHC Inadecuado	307	12
Contaminación cruzada	291	13
Agua caliente ( < 100°F)	288	14
Actividad de Roedores Crítica	236	15
Rotulación/Mezcla de Mariscos de Concha	154	16
Acumulación del Sistema de Alcantarillado	84	17
Empleado Enfermo/Cortaduras/Llagas	71	18
Falta o Inaccesibilidad del Lavamanos	40	19
Otra Actividad de Sabandijas Crítica	32	20
Cocción Inadecuada	18	21
No hay Inodoros que Funcionen	14	22
Falta de Agua Potable	10	23
Persona a Cargo/Enfermedades que se Deben Informar	2	24

# Concentración/Método de Desinfección Inadecuado

- La alta frecuencia de esta violación es debido a las múltiples violaciones que caen bajo esta categoría.
  - Desinfección inadecuada de utensilios/equipo
  - Reuso de los paños de limpiar/falta de cubetas desinfectantes para los paños de limpiar

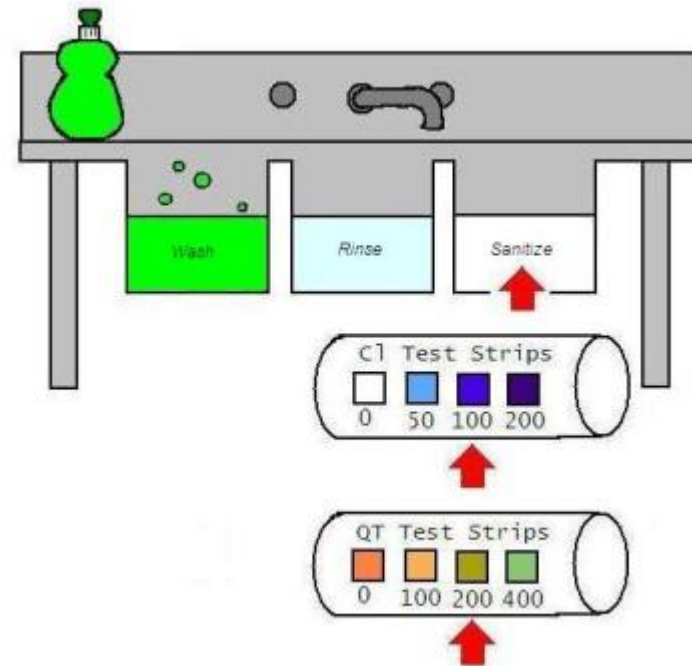


Copyright © International Association for Food Protection



# Desinfección Adecuada

- Todos los utensilios y equipo de preparación de comida deberán ser lavados, enjuagados y desinfectados.
  - 100 ppm de Cl
  - 200 ppm de amoníaco cuaternario
  - 160°F al nivel del plato al usar una máquina lavaplatos mecánica.
- Seque los utensilios y superficies al aire, no use una toalla.

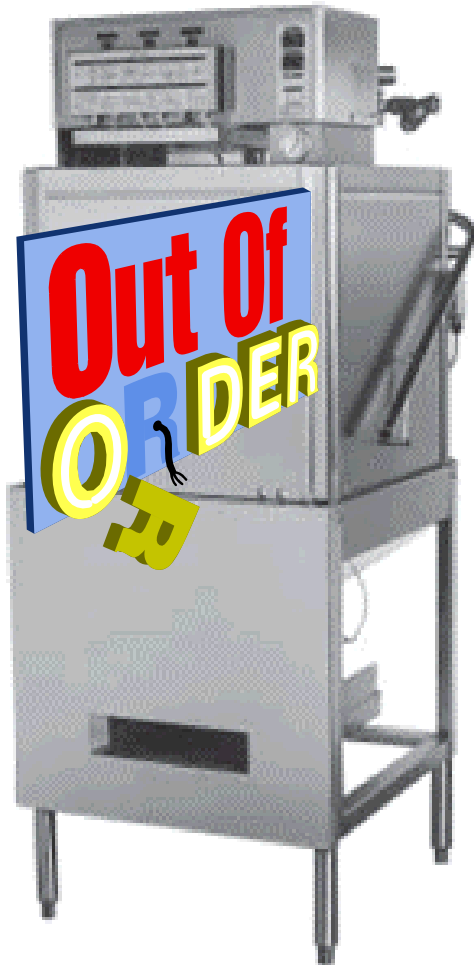


# Mantenga desinfectados los paños de limpiar



- Después de usar un paño de limpiar limpio, usted deberá:
  - Tirarlo al canasto de lino a ser lavado o
  - Almacénelo en una cubeta desinfectante
- Mantenga el paño de limpiar almacenado en la cubeta entre usos.
- Mantenga la solución en la cubeta a:
  - 100 ppm de cloro
  - 200 ppm de amoníaco cuaternario
- Cambie la solución cuando se ensucie o cuando disminuya el nivel de desinfección.

# Lavadora de Platos Inoperable



- Una máquina lavaplatos mecánica hace los mismos tres pasos requeridos: lava, enjuaga y desinfecta.
- Las máquinas lavaplatos de temperaturas bajas usan un desinfectante basado en cloro y deberán mantener una concentración de 50 ppm de Cl.
- Las máquinas lavaplatos de altas temperaturas usan la temperatura para desinfectar y deberán aumentar la temperatura de los utensilios a un mínimo de 160°F.
- Cuando la máquina lavaplatos deja de trabajar, los utensilios deberán ser lavados adecuadamente a mano.

# Falta de Agua Potable



- Deberá haber siempre disponible una provisión de agua potable por toda la facilidad entera.
- El agua potable es necesaria para cocinar y limpiar.
- Si por cualquier razón la provisión del agua se desconecta o contamina, usted deberá discontinuar cualquier preparación de comida y servicio inmediatamente.

# Agua Tibia ( < 100°F )

- El agua tibia es necesaria para el lavado adecuado de las manos, utensilios y superficies.
- Se requiere una temperatura mínima de 120°F para el agua caliente por toda la facilidad.
- Se suspende el permiso de salud si la temperatura cae por debajo de los 100°F.
- Si usted nota un problema con el agua caliente, llame inmediatamente a un plomero y descontinúe la preparación y servicio de alimentos.

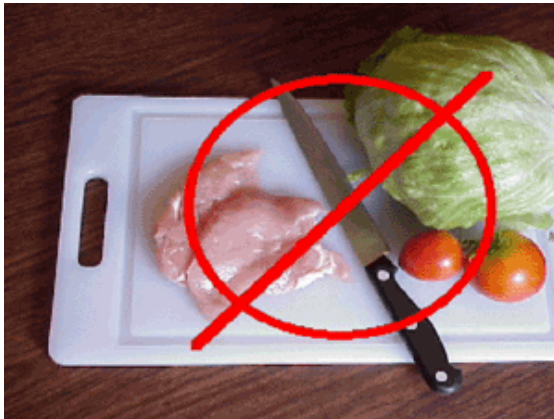


# Acumulación del Sistema de Alcantarillado

- El alcantarillado contiene una alta concentración de bacteria dañina que puede enfermar a la gente.
- A menudo, los derrames son el resultado de un fallo en el sistema de alcantarillado o del interceptor de grasa.
- Puede ocurrir:
  - Adentro, con una acumulación en las uniones fijas de la plomería.
  - Afuera, con el alcantarillado corriendo fuera de la facilidad a una cuneta.



# Contaminación cruzada



- La contaminación cruzada ocurre cuando la bacteria se transfiere de un producto crudo de animal a un producto de comida listo para comer.
- Prevenga la contaminación cruzada al:
  - Usar tablas para cortar separadas
  - Preparar comidas crudas después de preparar otras comidas
  - Lave, enjuague y desinfecte los utensilios después de usarlos

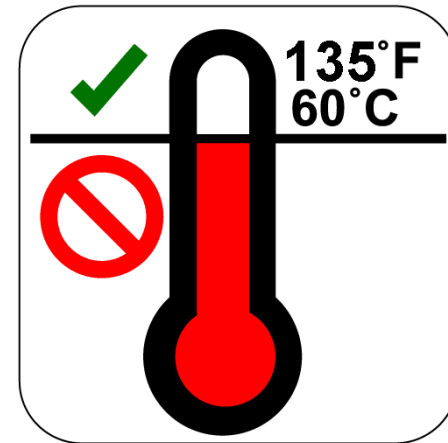
# Almacenaje de Comida Inadecuado



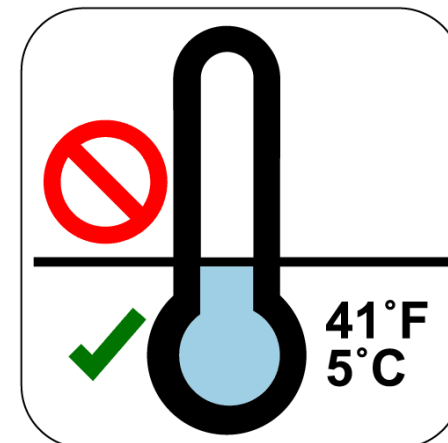
- El almacenaje de comida inadecuado es una violación mayor si se almacenan productos crudos de animal (carnes, aves y huevos) sobre otros productos destapados o comidas listas para comer.
- Almacene todos los productos crudos de animal debajo y alejados de otras comidas.

# Temperatura a la cual se mantiene la *PHF*

- Las Comidas Potencialmente Peligrosas (*Potentially Hazardous Foods* o *PHF*) son las comidas que requieren el control de la temperatura para asegurar que la bacteria que causa enfermedad no se reproduzca rápidamente.
- Mantenga las comidas fuera de la **zona de peligro**: 42°F – 134°F. Se encuentra que la *PHF* que no está siendo activamente preparada y en la zona de peligro es una violación mayor.



Copyright © International Association for Food Protection



Copyright © International Association for Food Protection

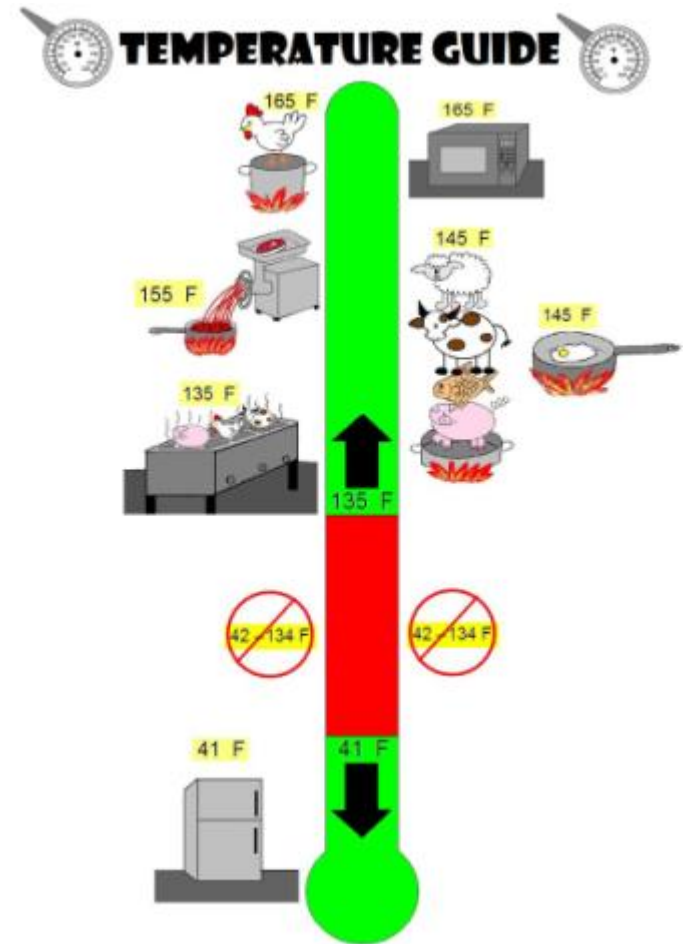
# Enfriamiento Adecuado

- Métodos de Enfriamiento Aprobados:
  - Use un baño de hielo y remueva frecuentemente.
  - Coloque la comida en platos llanos.
  - Separe la comida en porciones más pequeñas.
  - Use un equipo para enfriado rápido. (es decir: congeladores rápidos)
  - Añada el hielo como un ingrediente.
  - Use agitadores de hielo.



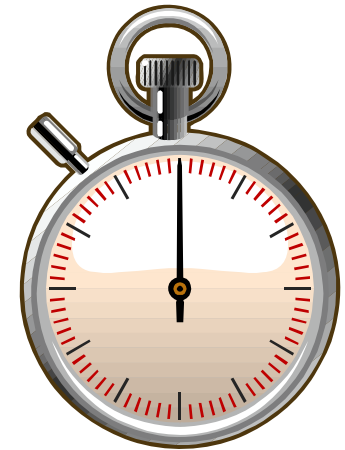
# Cocción Inadecuada

- Los productos animales deben ser cocinados a una temperatura mínima para asegurar que se mata toda la bacteria dañina.
- Temperaturas de cocción adecuadas:
  - Aves – 165°F
  - Carne Molida – 155°F
  - Pescado, Huevos, Cerdo y Carnero – 145°F
  - Recaliente los sobrantes a 165°F



# Recalentado Inadecuado

- Cualquier comida que vaya a ser recalentada y mantenida en un equipo para mantener comida caliente deberá ser recalentada rápidamente:
  - a 165°F
  - Dentro de 2 horas
- Equipo aprobado para recalentar:
  - Hornos de microondas
  - Estufas
  - Hornos Convencionales



# Procedimiento de TPHC Inadecuado

- El Tiempo como Control de la Salud Pública (*Time as a Public Health Control* o *TPHC*) permite que la PHF sea almacenada a temperatura ambiente hasta por cuatro (4) horas.
- Las comidas del TPHC deberán estar rotuladas apropiadamente.
- Puede mantenerse un plan de TPHC en el sitio.
- La comida bajo un plan de TPHC deberá ser descartada después de cuatro (4) horas.



**Fresh Is Best**



# Lavado apropiado de las manos



- Areas most frequently missed during hand washing
- Less frequently missed
- Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

- Las manos deberán lavarse con jabón y agua tibia:
  - Cuando usted llegue a trabajar, antes de manejar la comida o utensilios.
  - Después de usar el baño.
  - Después de estornudar o toser.
  - Después de tocar cualquier parte del cuerpo que no sean las partes expuestas de los brazos que fueron lavados anteriormente.
  - Después de manejar productos crudos de animal.
  - Después de desempeñar cualquier actividad que no esté relacionada con la comida (tal como sacar la basura, lavar utensilios y equipo sucio, comer o beber o usar pesticidas).
- Las manos deberán ser lavadas por 10-15 segundos. Aproximadamente dos veces el canto del “Cumpleaños Feliz”.

# Falta o Inaccesibilidad del Lavamanos

- En cualquier área de preparación de comida deberá estar siempre presente un lavamanos.
- Deberá estar equipado con agua que corra tibia y fría, jabón y papel toalla.
- El lavamanos deberá mantenerse sin bloquear y con acceso fácil.



¡Sí!

¡Hay un lavamanos aquí!

# Comer/Beber/Fumar



- Comer, beber o fumar dentro de una facilidad de comida es una violación mayor.
- No se permite fumar dentro del edificio.
- Los empleados no pueden comer o beber en las áreas de preparación o almacenaje de comida.
  - Los empleados pueden comer y beber en una área designada, lejos de la preparación de comida.
  - Los vasos con tapa y sorbetos (popotes) para bebidas se permiten, siempre y cuando se almacenen alejados de las áreas de preparación y almacenaje de comida.

# Empleado Enfermo/Cortaduras/Llagas



- Los empleados que tengan cualquiera de estos síntomas no deberán estar trabajando cerca de la comida, equipo o utensilios limpios:
  - Vómitos
  - Diarrea
  - Fiebre
  - Estornudos y tos descontrolados
- Cualquier cortadura o llaga deberá ser vendada y cubierta con un guante.

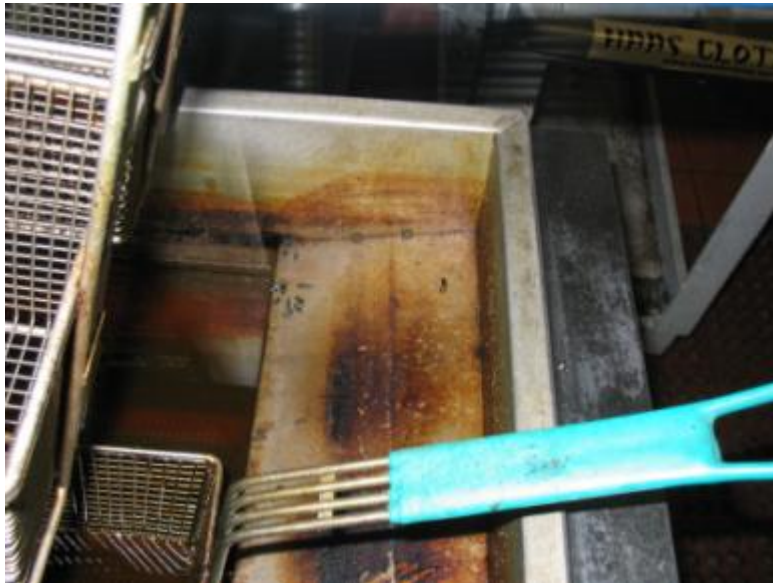
# Actividad de Cucarachas en una Área Crítica



- La evidencia de actividad de cucarachas incluye, pero no está limitada a:
  - Cucarachas vivas
  - Cucarachas muertas
  - Manchas
  - Cascarones de huevos
  - Pieles mudadas



# Actividad de Roedores en una Área Crítica



- La evidencia de actividad de roedores incluye, pero no está limitada a:
  - Roedores vivos
  - Roedores muertos
  - Excrementos
  - Marcas de frotación
  - Marcas de roeduras
  - Manchas de orina (observadas con una luz ultravioleta)

[www.ocfoodinfo.com](http://www.ocfoodinfo.com)



- Historial de dos (2) años de cada facilidad en el Condado de Orange
  - Violaciones mayores y menores
  - Cualquier acción de regulación
- Lista de cierres cada mes
- Copia del informe en PDF
- Lista de ganadores del Premio de Excelencia
- Actualizaciones de noticias de salud
- Información de recogidos

# Premio de Excelencia



- El Premio de Excelencia (*Award of Excellence*) se le da a las facilidades de comida que mantienen las normas más altas de seguridad de las comidas y salubridad.
- Las facilidades de comida abiertas deberán pasar un año calendario con:
  - Ninguna violación mayor
  - Un promedio de seis (6) violaciones menores o menos
- Tener por lo menos a un manejador de comida certificado.
- Tener por lo menos dos (2) inspecciones de rutina conducidas en el año calendario.

# ¡INVOLÚCRESE!

## F S A C Food Safety Advisory Council



- La Junta Asesora de Seguridad de las Comidas del Condado de Orange (*Orange County Food Safety Advisory Council* o *OCFSAC*) es una organización de operadores de servicios de comidas.
- Identifica y trata las preocupaciones y problemas de la seguridad de las comidas.
- Promueve una relación de trabajo estrecha con el Programa de Protección de las Comidas del Condado de Orange.
- Para más información acerca de cómo convertirse en un miembro con voz y voto , visite la página web de la FSAC al [www.ocfoodinfo.com](http://www.ocfoodinfo.com)

# Preguntas



# Para obtener más información

- Póngase en contacto con su inspector o con su supervisor.

- Robert Curtis  
(714) 433 – 6103  
[rcurtis@ochca.com](mailto:rcurtis@ochca.com)



- Sitio web del Programa de Protección de Comidas del Condado de Orange (*Orange County Food Protection Program*):  
[www.ocfoodinfo.com](http://www.ocfoodinfo.com)

