



IMPLEMENTACION DE CARTELES CALIFICATIVOS EN NEGOCIOS DE VENTA DE COMIDA AMBULANTE 2018

En Abril 14, 2015 El Condado de San Mateo formo parte de los condados el area de la Bahia y Norte de California de implementar la colocacion de carteles calificativos de colores en establecimientos de comida. Estos carteles consisten en usar los colores Verde (Pass/ Paso), Amarillo (Conditional Pass/ Pase Condicional) y Rojo (Closed/ Cerrado) los carteles son medios de comunicacion visual para que el publico este informado y hacer decisions a base de la calificacion en normas higienicas de salubridad y asi los negocios pueden mejorar esas practicas. La Implementacion de Carteles de el Condado de San Mateo en establecimientos de venta de comida son consistente con muchas jurisdicciones del area de la Bahia, y es un vehiculo para educar al publico y dueños de establecimientos acerca de practicas salubres de preparacion de comidas.

En el medio año del 2015 hubieron reuniones educacionales a travez del condado para informar a los dueños de negocio de venta de comida incluyendo a negocios de venta ambulante de este programa de carteles de colores. Preparamos presentaciones de como obtener "un Verde" (How to get a Green) enfocado en practicas higienicas de preparacion de comidas en establecimientos de comida. El programa de Proteccion de Comida implemento la colocacion de carteles en Enero del 2016 para calificar establecimientos de venta de comida.

El Condado de San Mateo Departamento de Salud Ambiental empezara a implementar la colocacion de carteles de colores calificativos a partir del año 2018 de renovacion de su negocio ambulante de venta de comida, el cual es durante Febrero- Marzo. Un mes antes los operadores van a hacer informados como siempre la localidad de las inspecciones y con instrucciones. El programa de Carteles sera aplicable para los siguientes tipos de negocios:

- **1541 (Preparacion limitada, Carritos de cafe Espresso, hotdogs, Carritos de Tamales, Carros de Postres con preparacion limitada, etc.)**
- **1543 (Preparacion Completa Taco Trucks, etc)**

¿Que Es El Programa de Carteles?

El Programa de Carteles es un sistema obligatorio a cuál se le va asignar un cartel con uno de tres colores (Verde, Amarillo o Rojo) a su negocio según el resultado de su inspección mientras está trabajando. El color de cada Cartel va a corresponder al número y tipo de violaciones encontradas durante su inspección (para evitar violaciones del código de salubridad refierase al la lista en la próxima pagina). Los inspectores usarán el mismo formulario para sus inspecciones para evaluar el nivel de "riesgo" presentado por cada lonchera. Las inspecciones se concentran principalmente sobre las prácticas de higiene de los vendedores y sus empleados. Los vendedores con buenas prácticas de higiene se ganarán el cartel "verde" y cuál será puesto en la ventana de la lonchera en plena vista del público. Este Programa de Carteles le dará a los patrocinadores la oportunidad de evaluar las prácticas del negocio para estar mejor informados sobre los negocios que decidan patrocinar

¿Que Significa Esto para su Negocio?

Los inspectores estarán revisando su vehículo/ MFF durante las horas de trabajo con un horario más frecuente que anteriormente. El componente principal del Programa de Carteles es para evaluar la limpieza, higiene y las prácticas de seguridad alimentacia durante el servicio de comida. Como dueño del negocio debe ser especialmente diligente en entrenar a sus empliados y ser vigilante que no haya ninguna función defectivo en su equipo que pueda comprometer la

salubridad de la comida que esté sirviendo. Nuestra meta es que cada negocio se gane el Cartel “Verde”. En fin, si su inspección resulta en un Cartel “Amarillo” o “Rojo”, nuestros inspectores le avisarán los pasos necesarios para llegar al Cartel “Verde”. Para ver videos en como obtener un cartel Verde, visite al www.smchealth.org/placarding

¿Que Puede Hacer para Prepararse?

Por favor preparese para evitar las siguientes violaciones principales que puedan resultar en la suspensión de su negocio de alimentos ambulantes:

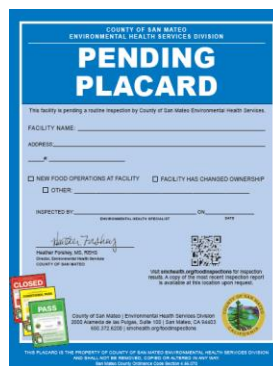
No electricidad, generador defectuoso, el generador esta apagado, el vehiculo no esta enchufado, etc	Desague de agua sucia/ desecho de agua no potable
No refrigeracion, o si la refrigeracion no esta funcionando	Infestacion (roedores e insectos) de plagas
No agua, falta de agua potable, o falta de presion de agua potable	Infeccion de Comida, intoxicacion, Transmision de enfermedad
No agua caliente, o temperatura de agua en un fregadero critico (lavamanos, fregadero de lavado de utensilios) es menos de 100 grados Fahrenheit	Condiciones peligrosas que necesitan accion inmediata, o paro del negocio para prevenir alguna enfermedad o algo grave, o muerte

Si se encuentra con cualquiera de éstas situaciones,tome los pasos necesarios para suspender su negocio hasta que se resuelvan estos problemas. **Su durante la inspección se encuentran cualquiera de estos problemas se le cerrará su negocio y se le pondrá el Cartel Rojo en su vehículo a vista del público..**

¿Cuando va a Empesar el Programa de Carteles?

Este programa de colocar carteles en MFF empezara durante la temporada de renovacion de Febrero del 2018 . Este proceso tendra dos pasos:

1. La Inspeccion Estructural: MFFs seran inspeccionados usualmente como todos los años durante la temporada de renovacion de permisos, y un cartel Azul (Pending Placarding) sera puesto aquellos que pasan la inspeccion estructural de acuerdo a los requisitos de la ley estatal.



2. Operational Inspection: This type of inspection will be considered as the on the field operational inspection and will be similar to permanent food facility inspections where the MFF operators will be looked at more in the operational aspect of the day to day activities of the MFF. The MFFs will be inspected according to the CDC critical risk factors in line with our current Food Program Marking Guides. Please note that violations 60-79 are specific to MFFs and the current MFF marking guide will apply. At the end of the inspection the facility will get a score, Green, Yellow, or Red, and current placarding protocols will be applied. The placards will be smaller in size to accommodate the space limitation of the MFF (approximately 5” x 6.5”).

¿Como son los Carteles?

Aqui abajo podra ver un ejemplo de como son los carteles. Ustedes talvez estan familiarizados con ellos ya que han sido colocados a traves de muchos establecimientos permanentes de venta de comida en el condado. Los Carteles corresponden a Pass (Verde- Paso), Conditional Pass (Amarillo- Pase con condiciones), y Closed (Rojo-Cerrado) en su resultado de inspeccion. Usted recibira uno de esos carteles despues de la temporada de renovacion del 2018.



Para mas informacion por favor visitenos al www.smchealth.org/placarding

Contactos del Programa de Venta de Comida Ambulante:

Bernardo Patino	(650) 339-0347 (Se habla Español) (M-TH)	bpatino@smcgov.org
Michelle Gregerson	(650) 464-6668 (M-TH)	mgregerson@smcgov.org
Juan Carlos Quevedo	(650) 464-1780 (Se habla Español) (T-F)	jcquevedo@smcgov.org