



El Programa Propuesto de Carteles sobre Seguridad Alimentaria Preguntas frecuentes para los operadores

¿Por qué está considerando el Condado de San Mateo el programa de carteles con código de colores?

El Condado de San Mateo se unirá a otros condados a lo largo del área de la bahía y el norte de California en el uso del sistema de carteles con códigos de colores. El sistema consiste en el uso de carteles de color verde (aprobación), amarillo (aprobación condicionada) y rojo (clausura) para determinar el estado de seguridad alimentaria de la instalación. El estado se basa en los cinco “factores de riesgo críticos” de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC). Tomar un enfoque regional para la calificación y el uso de los carteles brinda consistencia para los operadores de alimentos que operan restaurantes en varios condados y beneficia al público ofreciéndole una manera fácil y consistente de tomar una decisión informada al comer fuera de casa.

¿Qué son los “factores de riesgo críticos” de los CDC?

Son las causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos. Cuando se observan durante una inspección, se consideran violaciones graves.

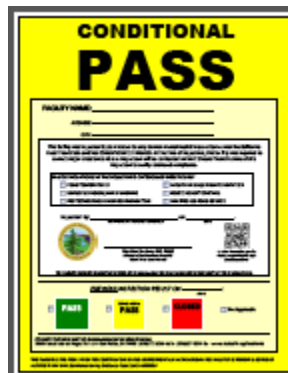
- Alimentos de fuentes inseguras
- Cocimiento inadecuado
- Temperatura de almacenamiento inadecuada
- Equipo contaminado
- Higiene personal deficiente

¿Qué significan los carteles de cada color?



Cartel Verde

La instalación no puede tener más de una violación grave observado durante la inspección. La violación grave debe corregirse en el momento de la inspección.



Cartel Amarillo

La instalación tiene dos o más violaciones graves observadas durante la inspección. Todas las violaciones graves deben corregirse en el momento de la inspección. Se llevará a cabo una reinspección en un plazo de **3 días hábiles**.



Cartel Rojo

La instalación se cierra debido a violaciones que son un peligro inminente para la salud o violaciones graves y permanece cerrada hasta que se hayan corregido las condiciones inseguras.

¿Qué determina el color del cartel?

El color del cartel emitido se determinará con base en el número de violaciones graves observadas durante una inspección normal o si se observa un peligro inminente para la salud.

¿Qué es un violación grave?

Una violación grave es un factor de riesgo según los CDC que contribuye a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y, por lo tanto, implica un riesgo inminente para la salud, que requiere una corrección inmediata. Ejemplos: falta de agua caliente, falta de instalaciones para el lavado de manos, violaciones de las temperaturas de cocimiento, enfriamiento o almacenamiento.

¿Qué es un riesgo inminente para la salud?

Un riesgo inminente para la salud es una violación grave no corregida que representa una amenaza seria para la salud pública y requiere una corrección inmediata. Ejemplos: derrame de aguas residuales, falta de agua o de agua caliente, invasión de plagas, falta de electricidad/energía.

¿Qué es una violación menor?

Una violación menor no constituye un riesgo inminente para la salud, pero crea una condición insalubre que debe ser corregida. Ejemplos: llaves que gotean, falta de cubiertas de las luces, falta de termómetros.

¿Qué tipos de instalaciones de alimentos deben contar con carteles?

Los carteles se requerirán en todas las instalaciones permanentes de alimentos y camiones móviles de comida que *preparen alimentos*, como restaurantes, panaderías, escuelas, instalaciones de atención médica certificadas, y algunas gasolineras y tiendas de conveniencia. En el Condado de San Mateo, esto significa más de 3,000 instalaciones.

¿En qué se distingue este programa de los carteles del proceso de inspección actual?

Los métodos y los procedimientos de la inspección, al igual que los criterios de clausura seguirán siendo los mismos. Las inspecciones se seguirán llevando a cabo usando los factores de riesgo de los CDC como el enfoque principal de las prácticas seguras de manipulación de alimentos.

Después de que un especialista en salud ambiental del Condado de San Mateo haya realizado una inspección, se emitirá un cartel de color, que “resuma” el estado de seguridad alimentaria que se refleja en el informe de la inspección. La publicación de un cartel beneficiará a los operadores y a los clientes de las instalaciones de alimentos proporcionando un cartel sencillo y fácil de leer que resuma las condiciones de la instalación de alimentos durante la inspección.

¿Habrá una capacitación sobre cómo obtener el cartel verde?

Sí, habrá varias sesiones de capacitación en salones de clase sobre “Cómo conseguir el verde” para los operadores de instalaciones de alimentos a partir de julio de 2015 en inglés, español, cantonés y mandarín. Para consultar las fechas, vaya a www.smchealth.org/placarding.

¿Dónde se colocará el cartel?

Los carteles deberán colocarse en un lugar donde puedan ser vistos claramente por los clientes potenciales al entrar a la instalación.

¿Cuándo se implementará el programa de carteles?

La fecha propuesta del lanzamiento es el 1º de enero de 2016.

¿A quién puedo contactar si tengo preguntas?

Emmy Myszka, MPH, REHS (Especialista en Salud Ambiental)

Especialista del Programa IV

(650) 372-6211

emyszka@smcgov.org

www.smchealth.org/placarding