



COUNTY OF SONOMA ENVIRONMENTAL HEALTH AND SAFETY

625 5th Street ❖ Santa Rosa, CA 95404 ❖ 707-565-6565 ❖ Fax 707-565-6525

sonoma-county.org/environmental

Programa de Placas de Colores

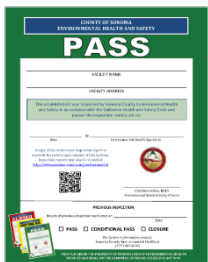
Antecedentes:

La Agencia de Salud Ambiental está implementando un nuevo sistema para evaluar las prácticas de seguridad alimentaria en los establecimientos de alimentos. Este sistema tiene como propósito mejorar dichas prácticas y ofrecer al público información para facilitar la selección del lugar en donde las personas van a comer. El programa de placas de colores requiere que los establecimientos de alimentos coloquen la placa en un lugar visible para mostrar al público el resultado de la inspección más reciente.

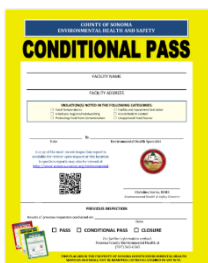
Las placas de colores son una herramienta para incrementar el reconocimiento de las buenas prácticas en seguridad alimentaria en la comunidad y son fáciles de interpretar. Si se aprueba este programa, las placas serán colocadas en un lugar visible en los establecimientos de alimentos y los resultados de las inspecciones estarán disponibles en la página del internet del Condado de Sonoma en www.sonoma-county.org/placards.

Placas:

Los mismos estándares se aplicarán a todos los establecimientos de alimentos.

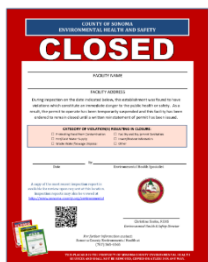


PASE. La placa verde de PASE se otorgará cuando se observe que no hay más de una infracción mayor y que esta infracción es corregida o mitigada durante la inspección. Las infracciones menores deberán ser corregidas para la fecha indicada en el reporte de la inspección. Si una de las infracciones menores no es corregida de manera oportuna y permanentemente, se podría conducir una reinspección.



PASE CONDICIONAL. La placa amarilla de PASE CONDICIONAL se otorgará cuando se observen dos o más infracciones mayores. Estas infracciones deberán ser corregidas o mitigadas durante la inspección. Una reinspección se conducirá entre las siguientes 24 a 72 horas para asegurarse que las infracciones mayores permanecen corregidas.

Las infracciones menores deben ser corregidas para la fecha indicada en el reporte de la inspección. Durante la reinspección, si todas las infracciones mayores permanecen corregidas, se otorgará una placa verde.



CERRADO. La placa roja de CERRADO se otorgará cuando se observen infracciones mayores que no son corregidas y son una amenaza a la seguridad y salud del público. Ejemplos de amenazas a la salud pública incluyen: agua de drenajes en el piso, falta de agua caliente, infestación de roedores/insectos o condiciones antihigiénicas severas. La placa roja deberá permanecer colocada en un lugar visible y el establecimiento deberá permanecer cerrado hasta que una reinspección sea conducida para confirmar que los peligros a la salud pública hayan sido eliminados. Una nueva placa será otorgada durante la reinspección.

Dónde Colocar la Placa:

Una placa (verde, amarilla o roja) será otorgada al final de cada inspección de rutina y de cada reinspección. La placa deberá ser colocada en un lugar aprobado y deberá permanecer en ese lugar desde el momento en que se otorga hasta que es reemplazada con otra placa. El inspector, Especialista en Salud Ambiental, aprobará el lugar en donde se colocará la placa:

- La placa deberá ser colocada en la puerta de la entrada o en la ventana más cercana. La imagen deberá ser visible por fuera. Si la placa se coloca en la ventana, ésta debe estar a no más de 5 pies de la entrada principal.
- La placa también podrá colocarse en un estante o vitrina para menús montada en la pared exterior a no más de 5 pies de la entrada principal del establecimiento.

Si no hay ventanas o vitrinas para menús, o si las ventanas son oscuras:

- La placa podrá colocarse adentro de establecimiento en un lugar visible a no más de 5 pies de la entrada principal o
- La placa podrá colocarse en un lugar altamente visible en la barra de servicio. Si las órdenes se hacen en la barra/caja registradora, la placa podría colocarse en un lugar visible en esta área.

Fuentes de Información:

El Código de Alimentos para Negocios al Menudeo (**California Retail Food Code - CalCode**) contiene las leyes y los estándares de salubridad para los negocios de alimentos. Este código es usado como referencia primaria en las inspecciones conducidas en los negocios de alimentos.

La **Guía para inspecciones conducidas en los negocios de alimentos al menudeo del Condado de Sonoma** contiene una lista de referencia de los códigos del CalCode y ejemplos de infracciones mayores y menores en cada sección. Esta guía está disponible en la página del internet www.sonoma-county.org/placards.

Para Mayor Información:

Por favor llame al 707-565-6565 o visite nuestra página de internet www.sonoma-county.org/placards.

