

Inspecciones de las Instalaciones de Comida

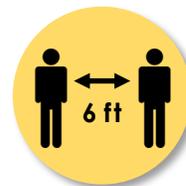
Empleados de comida deben seguir estas normas durante una inspección de salud

Para ayudarle durante las inspecciones de salud, todos los empleados en restaurantes deben adherir a las siguientes guías durante una inspección conducida por los empleados de Salud Medioambiental del Condado de Yolo. La seguridad y la salud pública son prioridades durante la pandemia de COVID-19.

1 Para proteger a su salud, a la salud de sus empleados y a la salud de los empleados de condado, todos deben:



- Usar una cubrebocas
- Mantener 6 pies de distancia



2

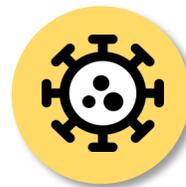
La inspección de hoy durará menos tiempo de lo usual y se enfocará en los 5 factores de riesgo más comunes que causan a las enfermedades transmitidas por alimento:



- El mantenimiento de comida a temperaturas inadecuadas
- La preparación de comida inadecuada



- La mala higiene personal
- El equipamiento contaminada
- Alimentos de fuentes inseguras



Si usted tiene una pregunta siguiendo su inspección, por favor contacta su inspector por teléfono o correo electrónico.