

GO FOR GREEN

Avoid Major Violations

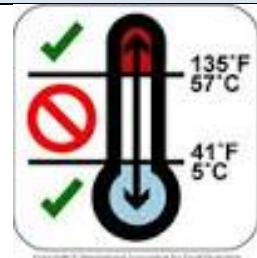
EMPLOYEE HEALTH & HYGIENE:

- Ensure that all handwash sinks are accessible, stocked with soap & paper towels, and have hot & cold running water.
- Employees are required to wash their hands throughout the day and anytime hands may be contaminated.
- Employees may not work in the food facility if they have been vomiting or have diarrhea.



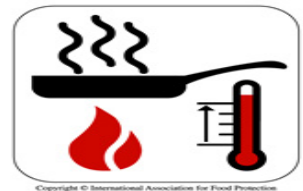
FOOD TEMPERATURES:

- All potentially hazardous COLD foods are held at or below 41°F.
- All potentially hazardous HOT foods are held at or above 135°F.
- Cool hot foods quickly (from 135°F to 41°F within 6hrs). Use shallow pans in refrigerator.
- Thaw food in a refrigerator, or under cool running water, in the microwave, or as part of the cooking process.



COOKING TEMPERATURES:

- Ensure all final cooking temperatures are met:
 Ground Beef = 157°F
 Eggs & Pork = 145°F
 Poultry = 165°F
 Leftovers = 165°F
- Rapidly reheat all potentially hazardous foods to 165°F.



FOOD & EQUIPMENT CONTAMINATION:

- Use correct dishwashing method in 3-compartment sink.
 1) Wash 2) Rinse 3) Sanitize 4) Air Dry
- Maintain dishwasher sanitizer concentration at 50 PPM chlorine or 180°F at the final rinse.
- Ensure food prep surfaces are sanitized between preparation of raw and ready to eat foods.
- Keep wiping cloths in sanitizer buckets. (100 PPM chlorine or 200 PPM quaternary ammonia)
- Store raw meat below or away from ready-to-eat foods & produce.



FOOD FROM UNAPPROVED SOURCE:

- Ensure all food is obtained from an approved source.
- Do not serve food prepared in a private residence.
- Unpackaged food served to a customer is not to be re-served or re-used as food.



VIOLATIONS THAT MAY WARRANT THE CLOSURE OF A FACILITY:

- Vermin infestation. Keep cockroaches, mice, rats, and flies out of facility. Use a licensed pest control service.
- Widespread food temperature violations that cannot be corrected at the time of inspection.
- Lack of hot and/or cold running water.
- Poor sanitation with no clean prep surfaces.
- Sewage backing up into facility. Operator should: Stop operations, repair plumbing, clean and sanitize all surfaces.
- Selling food from an unapproved source.



VAYA PARA EL VERDE

Evite las Violaciones Mayores

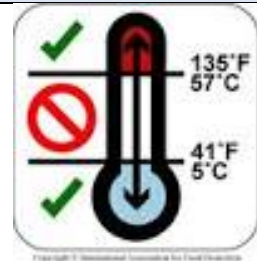
SALUDA E HIGIENE DE EMPLEADOS:

- Asegurese de que todos los lavamanos estén accesibles, mantenga siempre agua caliente y fría, y tenga jabón disponibles y toallas desechables.
- Se requiere que los empleados se laven las manos varias veces al día y cuando sus manos hayan sido contaminadas.
- Si los empleados tienen síntomas de vómito o diarrea, no pueden trabajar en el establecimiento de comida.



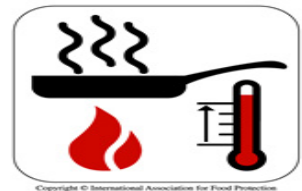
TEMPERATURAS DE LA COMIDA:

- Las comidas frías que son potencialmente peligrosas deben mantenerse a 41°F o menos.
- Las comidas calientes que son potencialmente peligrosas deben mantenerse a 135°F o más.
- Enfíe las comidas rápidamente y colóquelas dentro del refrigerador.
- Descongele las comidas dentro del refrigerador o bajo de un chorro de agua fría.



TEMPERATURAS DE COCIMIENTO:

- Asegurese que las comidas llegen a las temperaturas adecuadas durante el cocimiento:
 - Carne de res y molida = 157°F
 - Huevos y Puerco = 145°F
 - Aves = 165°F
 - Sobras = 165°F
- Recaliente las comidas potencialmente peligrosas a 165°F o más.



CONTAMINACION DE COMIDA Y EQUIPOS:

- Use el método adecuado para lavar los trastes en un lavadero de 3-compartimentos: 1) Lavar 2) Enjuagar 3) Desinfectar 4) Secar al aire.
- En una lavadora automática, mantenga la concentración del desinfectante a 50 ppm cloro o asegure que el ultimo enjuage llegue a 180°F.
- Lave y desinfecte las tablas de cortar y otras superficies, entre usos; especialmente después de cortar carnes crudas.
- Mantenga las toallas de limpiar en una cubeta con desinfectante de 100 ppm de cloro o 200 ppm amoníaco.
- Guarde la carne cruda separada y debajo de las comidas que no necesitan más cocimiento o que se comen crudas, incluyendo verduras.



COMIDA DE ORIGEN APROBADO:

- Asegurese que la comida que reciba venga de un origen aprobado.
- No se puede servir comida que ha sido preparada en una casa privada.
- Comida que ya fue servida a un cliente no puede ser servida de nuevo o usada como ingrediente para otro plato.



VIOLACIONES QUE PUEDEN RESULTAR EN EL CIERRE DE SU NEGOCIO:

- Infestación de plagas. Mantenga las cucarachas, los ratones, y las moscas fuera de su establecimiento. Use un servicio profesional y con licencia para combatir y prevenir las plagas.
- Incapacidad de matener las comidas a temperaturas adecuadas.
- Falta de agua caliente o fría.
- Falta seria de higiene en las areas de preparación.
- Un drenaje/cloaca tapado. Tiene que parar todas actividades y reparar la tubería. Limpie y desinfecte todas las superficies antes de comenzar a servir o preparar de nuevo.
- Venta de comida de origen que no esta aprobado.

