Public Health
Seattle & King County
Environmental Health | Food Protection Program

Downtown Chinook | 401 5th Ave, Ste. 1100 | Seattle, WA 98104 | (206) 263-9566
Bellevue Eastgate | 14350 SE Eastgate Way | Bellevue, WA 98007 | (206) 477-8050

Preparación para una Evaluación Virtual de Seguridad Alimentaria

Estamos ofreciendo evaluaciones virtuales de seguridad alimentaria (sin puntaje y no afectará su cartel de calificación de seguridad alimentaria) para reducir la propagación de COVID-19. A continuación hay una lista de suministros e información que lo ayudarán a prepararse para la visita. No dude en comunicarse con su inspector si tiene alguna pregunta.

Correo electrónico de introducción enviado a los operadores de servicios de alimentos sobre la evaluación virtual de seguridad alimentaria

El inspector programa la evaluación con usted y confirma la plataforma para la videoconferencia

Se abordan los temas de seguridad alimentaria y se verifican las temperaturas

Al final de la evaluación, su inspector le enviará una copia del informe por correo electrónico.

Póngase en contacto con su inspector si tiene alguna pregunta.

HERRAMIENTAS Y SUMINISTROS

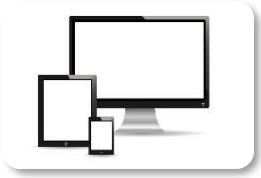

Fig. 1. Herramientas de comunicación

HERRAMIENTAS DE VIDEO CONFERENCIAS
Configure una aplicación para videoconferencias como FaceTime, Google Duo, Zoom o Skype. Considere usar auriculares o audífonos para reducir el ruido ambiental.

TERMÓMETROS REQUERIDOS
Dependiendo de su menú, tenga un termómetro bimetálico de aguja (para alimentos gruesos) o una sonda de metal digital (para alimentos delgados). Su inspector le pedirá que verifique las temperaturas de los alimentos fríos / calientes. Tenga una solución desinfectante o toallitas con alcohol para desinfectar la sonda..

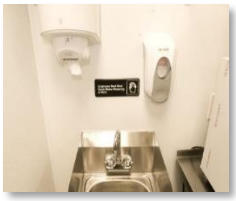

Fig. 2 Lavamanos con jabón y toallas de papel

LAVAMANOS/LAVABOS PARA MANOS
Todos los lavamanos deben tener agua caliente (al menos 100° F), jabón y toallas de papel. Su inspector le pedirá que verifique la temperatura del agua en el lavamanos.

ESTÉ PREPARADO PARA HABLAR SOBRE LO SIGUIENTE

PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Asegúrese de tener disponibles los equipos de prueba apropiados, tales como cloro o amonio cuaternario.

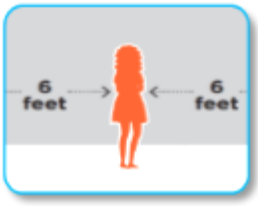

Fig. 3. Distanciamiento Social

PLAN DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL
Recuerde a los clientes que se paren al menos a 6 pies de distancia de los demás.

POLÍTICA DE EMPLEADOS ENFERMOS
Se puede encontrar más información en el sitio web de la FDA https://www.fda.gov/media/79501/download.

Fuentes

Fig. 1. Herramientas de comunicación. Consultado el 7 de mayo de 2020, de https://cdn.pixabay.com/photo/2014/04/03/21/15/tablet-313002_960_720.jpg
Fig. 2. Lavamanos. Consultado el 7 de mayo de 2020, de http://res.publicdomainfiles.com/pdf_view/1/13483431863849.jpg
Fig. 3. Distanciamiento social. Consultado el 7 de mayo de 2020, de https://kingcounty.gov/depts/health/communicable-diseases/disease-control/~/media/depts/health/communicable-diseases/images/covid/stand-6-feet-apart.ashx