

Los alimentos de un vendedor ambulante de alimentos con permiso son seguros porque tienen:

- Completado el entrenamiento en seguridad alimentaria
- Un fregadero para lavarse las manos con agua corriente caliente/fría, jabón y toallas de papel
- Refrigeradores para alimentos fríos
- Unidades de calentamiento para alimentos calientes
- Alimentos de fuentes aprobadas
- Nombre de la empresa y el contacto en el carrito o vehículo



Manteniendo seguros a usted y su familia: Compre de vendedores de alimentos con permisos



Contáctenos

Si usted cree que se enfermó o si desea informar de un negocio de venta de alimentos sin permiso, póngase en contacto con:

Condado de Contra Costa
Salud Ambiental (Environmental Health)
925-608-5500
<http://cchealth.org/groups/eh>

Todas las quejas son tratadas de forma confidencial

NOTA: Esté preparado para proporcionar la ubicación y la hora en que el vendedor frecuenta la zona



HECHOS de la venta de alimentos

- En la mayoría de los alimentos, incluidas las frutas cortadas, las bacterias pueden crecer y causar enfermedades si no se mantienen a la temperatura adecuada
- Lavarse las manos es importante a la hora de preparar o servir los alimentos para prevenir la propagación de enfermedades
- Un vendedor sin permiso de salud está vendiendo ilegalmente
- Es difícil saber qué vendedores de alimentos son seguros. Pueden estar vendiendo alimentos al público en automóviles, camionetas, hieleras, carritos, bicicletas e incluso camionetas de comida caliente.

Busque esta etiqueta en el carrito o vehículo

Un vendedor ambulante de alimentos con permiso debe cumplir con los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California.

Cuesta dinero y tiempo a los vendedores de alimentos con permiso para hacerlo bien. ¡Recompénselos comprándoles!



Por qué los vendedores de alimentos sin permiso son un riesgo para la salud...

- No tienen entrenamiento en seguridad alimentaria, inspección sanitaria ni permiso
- No tienen fregadero, refrigerador o unidades de calentamiento para mantener los alimentos seguros y evitar enfermedades
- No tienen información de contacto



Pregúntese...

- ¿Dónde pueden los trabajadores lavarse las manos o usar el baño?
- ¿Los alimentos están lo suficientemente calientes o fríos para ser seguros?
- ¿El carrito de comida o cocina donde se preparan los alimentos están limpios y libres de insectos y roedores?
- ¿La persona que prepara los alimentos no tiene enfermedades?

