

¿Cuales son los beneficios de comprar de un vendedor que tiene todos los permisos necesarios?

- ⇒ Han completado entrenamiento sobre el manejo seguro de la comida.
- ⇒ Tienen un lavamanos con agua caliente/helada, jabón y toallas desechables.
- ⇒ Tienen refrigeración.
- ⇒ Tiene equipo para mantener la comida caliente.
- ⇒ La comida es de un origen aprobado.
- ⇒ El nombre del negocio y la información para contactarlos esta mostrado en el vehículo/carreta.

Busque esta etiqueta

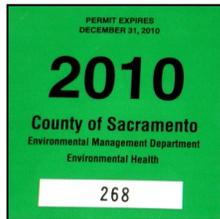


Foto de una etiqueta de permiso

Un vendedor con un permiso del Departamento de Salubridad tiene que cumplir con las reglas de El Código de Salud y Salubridad del Estado de California.

Cuesta dinero para que un vendedor obtenga un permiso

¡Recompénsalos con su negocio!

DEJENOS SABER

Si Ud. cree que se ha enfermado o quiere reportar un vendedor que no tiene permiso, por favor póngase en contacto con:

**Sacramento County
Environmental Health
(916) 875-8440**

Toda queja es manejada de una manera confidencial

NOTA: Por favor tenga el local y el tiempo del día que el vendedor esta en operación



**VENDER COMIDA
SIN UN PERMISO DE
SALUBRIDAD**

Es un problema.



ADVERTENCIA

VERDADES

- La mayoría de comida, incluyendo fruta partida, crece bacteria si no se mantiene a las temperaturas adecuadas
- Para prevenir la transmisión de enfermedades es importante lavarse las manos cuando se prepara o sirve comida
- Un vendedor que no tiene un permiso de salubridad, esta vendiendo de manera ilícita
- Vendedores de comida sin permiso a veces venden fuera de sus vehículos, heleras, carretas, bicicletas o camiones



Vendedor sin Permiso

Porque son, estos vendedores sin permiso, un problema...

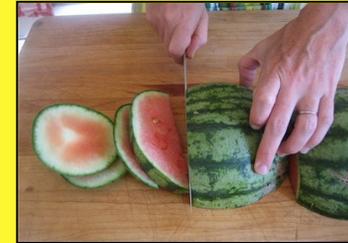
- No tienen entrenamiento sobre manejo de comida, no reciben una inspección de salubridad o permiso
- No tienen fregadero, refrigerador o equipo para mantener comida caliente para poder prevenir la enfermedad
- No tienen información de contacto



Un vendedor sin permiso vendiendo fuera de su auto

PREGUNTE...

- ¿Adonde es que estos trabajadores pueden lavarse las manos o usar un inodoro?



- ¿Esta la comida suficientemente helada o fría para mantenerla segura?



- ¿Esta la carreta o cocina donde se prepara la comida limpia y libre de plagas?

Sacramento County
Environmental Management Department
10590 Armstrong Ave
Mather, CA 95655
www.emd.saccounty.net