



**Food Safety
Program**

Departamento de Salubridad Taller de Seguridad Alimentaria

10 de Juno del 2025 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

Asistir a este taller le dará información valiosa sobre lo que buscan los inspectores de salud durante las inspecciones.

Repasaremos los requisitos básicos de la seguridad alimentaria y también les daremos ejemplos de situaciones en persona para que pueda comprender la seguridad alimentaria.

Esta sesión informativa cubrirá los procedimientos esenciales de la seguridad de los alimentos, la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, y los criterios de una inspección.

Nos esforzamos por brindarle una gran cantidad de ayuda sobre el manejo de la comida para ayudarle a crear un medio ambiente más saludable y a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



RSVP

**Confirme su asistencia
antes del 3 de Juno con:
EHworkshop@ochca.com**

Temas del Taller



1 ¿Qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos y como prevenirlas?

- » Cinco factores de riesgo conocidos como los factores de riesgo del CDC.

2 ¿Qué enferma a la gente?

- » Comprender las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- » Definición de una enfermedad gastrointestinal.
- » 8 enfermedades transmitidas por los alimentos que deben de ser reportadas.

3 ¿Como puedo entender mejor mi reporte de inspección?

- » Las diferencias entre violaciones mayores y menores.
- » Los requisitos de buenas prácticas de venta de comida.
- » Resultado de pase y reinspección.

4 Como evitar la suspensión del permiso de salubridad

- » Peligros inminentes para la salud.
- » Cierres autoiniciados.

5 ¿Qué hacer en caso de una emergencia?

- » Incendios, aguas residuales, cortes de energía, e inclemencias del tiempo.
- » Cuando contactar a su inspector en el departamento de salubridad del condado de Orange.