

# MÁS INFORMACIÓN



(775) 328-2434



1001 E. Ninth St., Building B



foodsafety@washoecounty.us



www.facebook.com/washoecounty  
healthdistrict



@WashoeHealth



www.washoecounty.us/health



**WASHOE COUNTY  
HEALTH DISTRICT**  
ENHANCING QUALITY OF LIFE

# PREMIOS A LA EXCELENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTICIA

Para establecimientos de alimentos demostrando un compromiso de largo plazo en seguridad alimenticia en el Condado de Washoe.



Descargue la aplicación móvil Washoe Eats para ver la información de inspección más reciente de comida permitida para los Establecimientos del condado de Washoe.



## SOBRE LOS PREMIOS

El Distrito de Salud del Condado de Washoe (WCHD) presenta los Premios Anuales a la Excelencia en Seguridad Alimenticia. Los Premios a la Excelencia en la Seguridad Alimenticia reconocen a los establecimientos de alimentos del Condado de Washoe que van más allá por demostrar su compromiso de largo plazo en Seguridad Alimenticia.

## CÓMO FUNCIONA

Los premios a La Excelencia en la Seguridad Alimenticia se otorgan anualmente. Instalaciones de alimentos que cumplen con los criterios del premio se les encomia a completar y enviar una aplicación y documentos de respaldo a CHD antes del primero de diciembre todos los años. Las aplicaciones serán revisadas por el personal de WCHD y todas las instalaciones calificadas recibirán un premio. No hay límite en el número de establecimientos de alimentos que pueden recibir este premio por año. Las aplicaciones se pueden encontrar en el sitio web de WCHD.

## PARTICIPACIÓN

Cualquier establecimiento de alimentos en el Condado de Washoe que cumpla con los criterios de premio puede aplicar.



## LOS BENEFICIOS

Las instalaciones que califiquen recibirán:

- Certificado de Premio
- Calcomanía para la ventana del logotipo del premio
- Logotipo del premio digital para mostrar en página-web
- Reconocimiento en el sitio web de WCHD
- Reconocimiento en la aplicación para teléfonos inteligentes de Washoe Eats

## CRITERIOS DE PREMIO

Criterios obligatorios (debe cumplir con todos)

- Actualmente abierto para negocios
- Posee un permiso de salubridad válido
- Tiene un Gerente Certificado de protección alimenticia
- **No** ha tenido violaciones críticas durante ninguna inspección en los últimos dos años
- No ha excedido tres violaciones que no son críticas durante cada inspección
- No ha tenido más de una reincidencia durante el año de aplicación

Criterios basados en instalaciones (seleccione tres)

- Plan de ACCPP
- Registros de temperatura o termómetro
- Plan escrito de seguridad alimenticia
- Otros planes operativos
- Oportunidades de educación continua para el personal
- Un composición de 500 palabras sobre cómo su establecimiento ha promovido una cultura de Excelencia en la Seguridad Alimenticia este año