

# Orientación sobre los reutilizables

para los establecimientos de servicios de comidas del condado de Marin

Los clientes de los restaurantes del condado de Marin pueden llevar sus propios recipientes reutilizables para la comida para llevar. ¿Cómo influye esto en las empresas?

Del Código de Alimentos Minoristas de California 114121:

- ▶ Los clientes pueden traer sus propios recipientes limpios y reutilizables\* para llenarlos con las comidas compradas. Los recipientes que cumplen los requisitos están diseñados para ser reutilizados y son adecuados para los alimentos que se compran.
- ▶ Las empresas deben mantener procedimientos escritos para evitar la contaminación cruzada. Estos procedimientos deben estar disponibles para los inspectores que los soliciten.
- ▶ Los empleados deben lavarse las manos después de manipular los recipientes de los clientes.
- ▶ Los recipientes de los clientes se deben llenar en un proceso libre de contaminación. Si el envase del cliente entra en contacto con una superficie donde hay comida, se debe desinfectar la superficie inmediatamente después.
- ▶ Los recipientes de consumo que no son específicos para comidas (por ejemplo, botellas de agua, frascos o cantimploras) se pueden llenar en una máquina o sistema de venta de agua.



Escanee el código de la izquierda o visítenos en línea para obtener más información.

[www.marincounty.org/foodware](http://www.marincounty.org/foodware)