

Las nuevas reglas requieren que:

- Las unidades de enfriamiento, incluyendo las unidades de preparación, debe mantenerse a 41 grados Fahrenheit o menos.
- Los alimentos listos para comer, una vez abiertos o preparados y mantenidos por más de 24 horas, deben estar etiquetados con la fecha en que se preparó o se abrió o la última fecha que pueda ser utilizado o vendido;
- Los establecimientos publicarán una advertencia a los consumidores sobre los riesgos para la salud al elegir alimentos poco cocinados.
- Los trabajadores deberán usar guantes o utensilios al manejar los alimentos;
- Los establecimientos de servicio de alimentos deben tener por lo menos un gerente de protección de alimentos en el sitio durante todas las horas de operación.

Para más detalles, llame al Departamento de Salud al (336) 651-7530 o ir a la “nueva” sección. 2600 al www.wilkeshealth.com