

COVID-19 Related Resources for Food Establishments and Retail Food Stores

To prepare businesses and employers to implement the new safety guidelines and to bring many residents back to work, the State of Illinois has developed this business toolkit complete with signage, training checklists, and other resources to ensure business and activities are conducted in accordance with the latest and greatest public health recommendations.

The guidance and toolkits are available at: <https://www2.illinois.gov/dceo/pages/restoreILP3.aspx>

Please visit the Kane County Health Department website www.kanehealth.com for additional resources and guidance on COVID-19.

Building Water System Safety

The temporary shutdown or reduced operation of a building and reductions in normal water use can create hazards for returning occupants.

Guidance for Reopening Buildings after Prolonged Shutdown or Reduced Operation is available at <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html>

General Guidelines

All high risk and medium risk facilities shall have a Person-In-Charge that is also an ANSI approved Certified Food Protection Manager at all times.

All employees that do not have the Certified Food Protection Manager certification shall have a Basic Food Handler Training within 30 days of employment.

All food establishments must have one designated Person-In-Charge; this is the person the inspector will speak to during the inspection. The Person-In-Charge shall be responsible for answering all of the inspector's questions regarding operations.



noticias de comida que puedes usar

Verano 2020

Recursos relacionados con Covid-19 para establecimientos de alimentos y tiendas de alimentos minoristas

Para preparar negocios y empleadores para implementar las nuevas guías de seguridad y para que muchos residentes vuelvan a trabajar, el Estado de Illinois ha desarrollado este kit de herramientas de negocios completo con señalización, entrenamiento, lista de verificación y otros recursos para asegurar que los negocios y actividades se lleven a cabo de acuerdo con las recomendaciones más recientes y mejores de salud pública.

Las guías y kits de herramientas están disponibles en : <https://www2.illinois.gov/dceo/pages/restoreILP3.aspx>

Por favor visite el sitio web del Departamento de Salud del Condado de Kane en www.kanehealth.com para obtener recursos adicionales y guías sobre Covid-19.

Seguridad del Sistema de Agua del Edificio

El cierre temporal o la reducción de la operación de un edificio y la reducción del uso normal del agua pueden crear peligros para los ocupantes que regresan.

La Guía para Reabrir Edificios Después de un Cierre Prolongado o una Operación Reducida está disponible en: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html>

Recordatorios Generales

Todas las instalaciones de alto riesgo y mediano riesgo deberán tener una Persona Encargada que también sea un Gerente Certificado en la Protección de Alimentos y aprobado por ANSI en todo momento.

Todos los empleados que no tengan el Certificado de Gerente en la Protección de Alimentos deberán tener un Entrenamiento Básico en Manejo de Alimentos dentro de los 30 días después del empleo.

Todos los establecimientos de alimentos deben tener una Persona Encargada designada; es la persona con la que el inspector hablará durante la inspección. La Persona Encargada será responsable de responder todas preguntas del inspector sobre las operaciones.



PARA MÁS INFORMACIÓN

por favor visite www.kanehealth.com/Pages/Food-Service.aspx

o llame al 630-444-3040

1240 North Highland Ave., Aurora, IL 60506 | 1750 Grandstand Place., Elgin, IL 60123