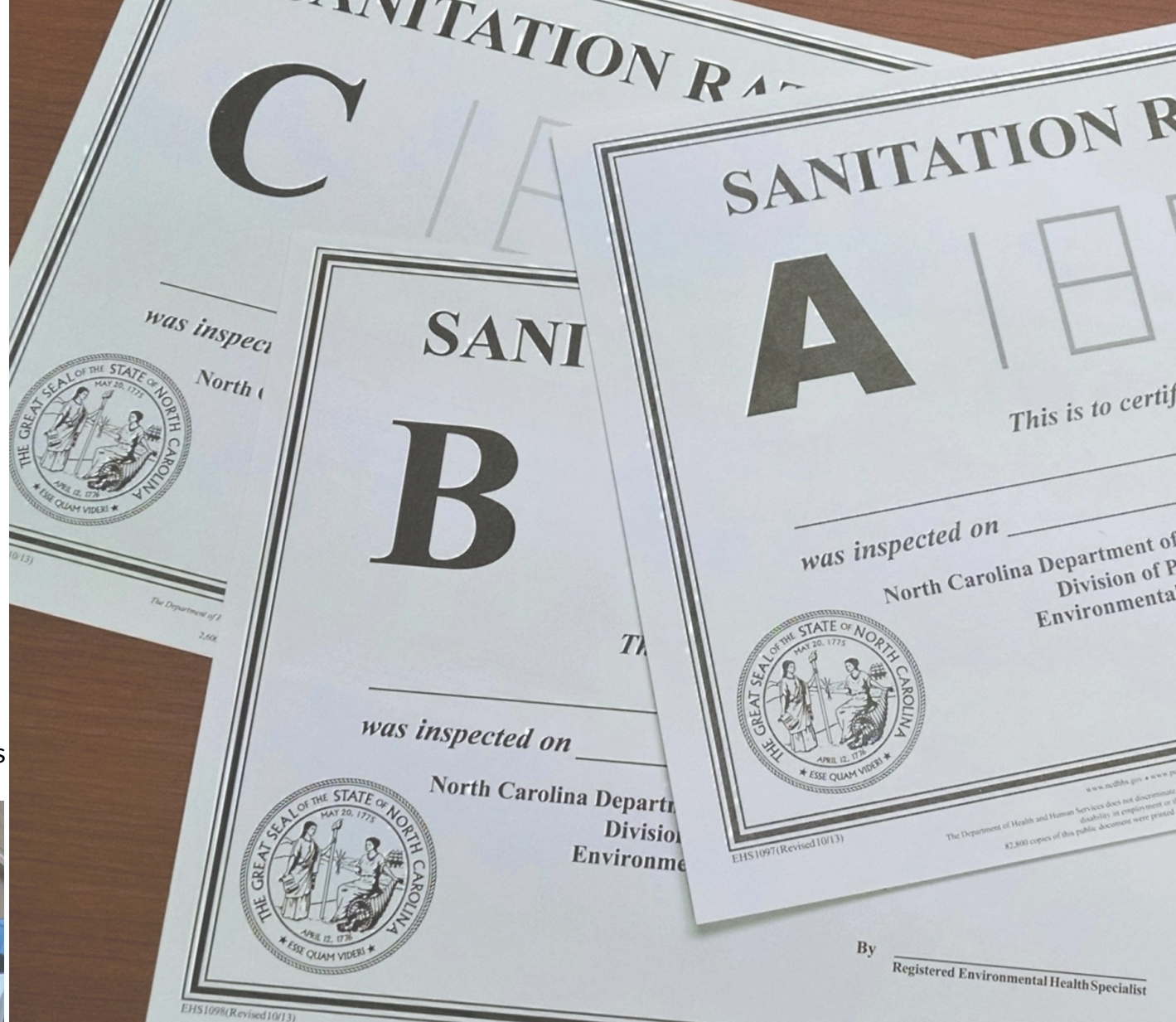


TYPES OF FACILITIES INSPECTED

- Restaurants & Foodstands
- Mobile Food Units & Pushcarts
- School Lunchrooms
- Elderly Nutrition & Adult Day Care Sites
- Ball Field Concessions (Limited Foodservice)
- Hotels and Other Lodging Establishments
- Summer Camps
- Meat Markets
- Nursing Homes & Hospitals
- Child Care Facilities
- School Buildings
- Residential Care Facilities
- Local Confinement Facilities
- Carnival, Festival, Fundraiser Food Vendors



CONTACT US

204 E. Academy Street
Asheboro, NC 27203

Tel: 336-318-6262

Fax: 336-318-6265



ENVIRONMENTAL HEALTH

FOOD & LODGING

MISSION

THE MISSION OF THE ENVIRONMENTAL HEALTH FOOD, LODGING AND INSTITUTIONS PROGRAM IS TO PROMOTE HEALTHY LIVES THROUGH THE INSPECTION OF FACILITIES AND THE POSTING OF INSPECTION GRADE CARDS; THE MONITORING OF WELL WATER SUPPLIES OF REGULATED FACILITIES THROUGH REGULAR SAMPLING; THE INVESTIGATION OF COMPLAINTS AND FOODBORNE ILLNESS OUTBREAKS; AND THROUGH THE EDUCATION OF FOOD HANDLERS ON SAFE FOOD PREPARATION PRACTICES.



INSPECTION OVERVIEWS



FOOD, LODGING, & INSTITUTIONS

Restaurants and other food service facilities that prepare food, are permitted and inspected by this program. These types of facilities are inspected 1 to 4 times each year, based on their operation. During inspections, program staff look for health violations and work with facility operators to get violations corrected. The overall goal is make sure facility operators understand and carry out safe food handling practices.

Hotels and other lodging facilities are inspected to make sure clean and safe lodging accommodations are provided to their guests. These facilities are inspected 1 time each year.

Nursing homes and other institutions providing housing and medical care for those staying there are inspected 1 to 2 times each year, depending on the facility type.

CHILDCARE & SCHOOL BUILDINGS

Licensed child care centers and school buildings are inspected to ensure they provide a clean and safe place for children. Child care centers are inspected 2 times each year and school buildings 1 time each year.



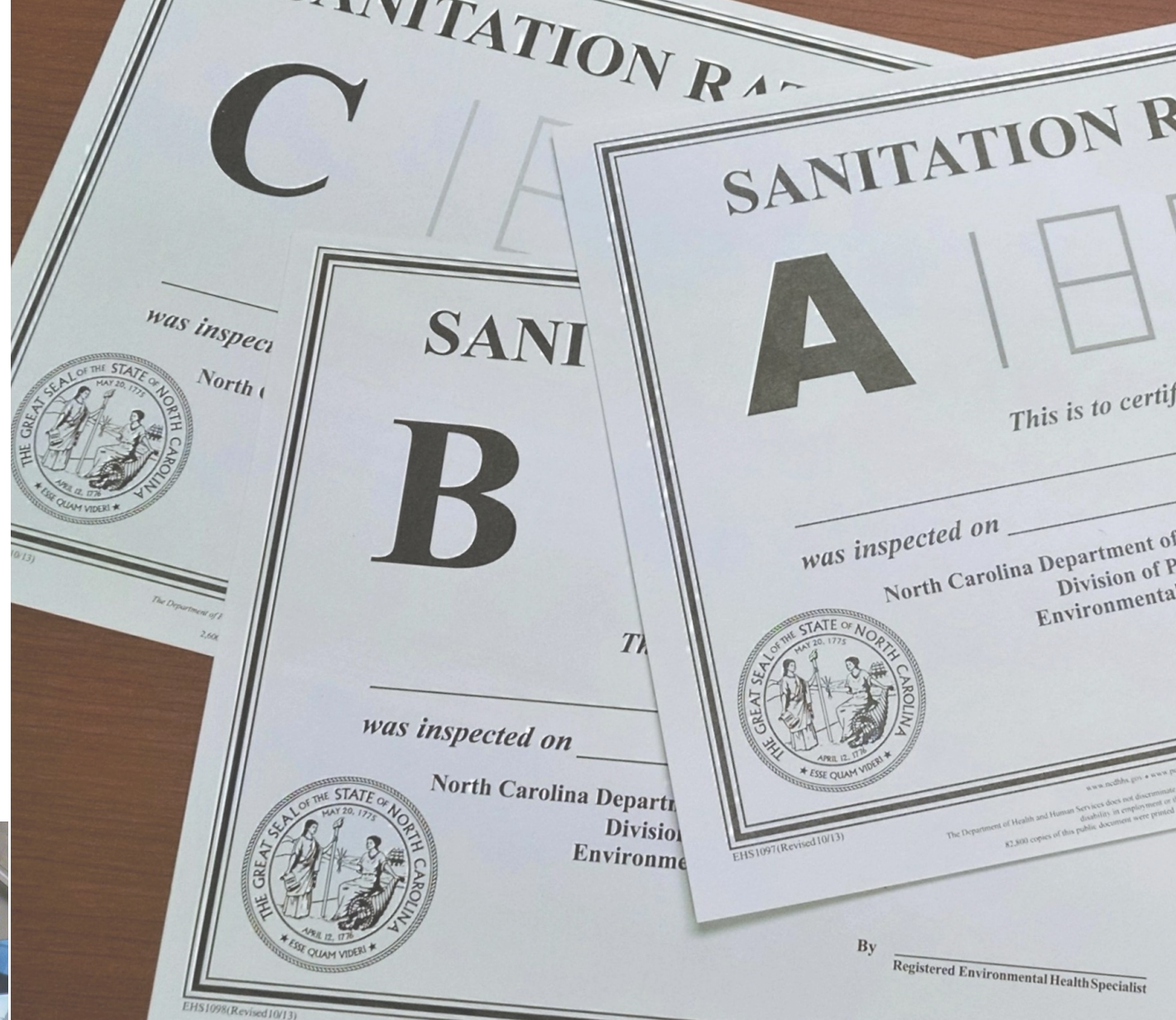
CHILDHOOD LEAD POISONING PREVENTION

This program offers investigations to identify sources of lead exposure in children with elevated blood lead levels.

Food and lodging staff also participate in lead investigations of proposed child care centers to identify potential lead hazards. Identified hazardous are addressed by the facility owner/operator. When required, annual monitoring is completed to make sure identified lead hazards remain inaccessible to children.

TIPO DE INSTALACIONES QUE SE INSPECCIONAN

- Restaurantes y puestos de comida.
- Unidades móviles de comida y carritos
- Cafeterías escolares
- Sitios de nutrición para ancianos y guarderías para adultos
- Consecionarios en terrenos de juegos (servicio limitado de comida)
- Hoteles y otros establecimientos
- Campamentos de verano
- Carnicerías
- Hogar de ancianos y hospitales
- Instalaciones de guarderías
- Edificios escolares
- Instalaciones de cuidado residencial
- Instalaciones de reclusión local
- Vendedores de comida en carnavales, festivales y eventos para recaudación de fondos



LLÁMENOS

204 E. Academy Street
Asheboro, NC 27203

Tél: 336-318-6262

Fax: 336-318-6265



SALUD MEDIOAMBIENTAL

COMIDA Y HOSPEDAJE

LA MISIÓN

LA MISIÓN DEL PROGRAMA DE COMIDA, HOSPEDAJE E INSTITUCIONES DEL DEPT. MEDIOAMBIENTAL ES PROMOVER VIDAS

SALUDABLES POR MEDIO DE LAS INSPECCIONES DE LAS INSTALACIONES Y LA PUBLICACIÓN DE LA CALIFICACIÓN DE INSPECCIÓN; MONITOREO DE POZOS EN INSTALACIONES REGULATORIAS POR MEDIO DE OBTENER MUESTRAS REGULARMENTE; INVESTIGACIÓN DE QUEJAS Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES POR MEDIO DE LOS ALIMENTOS; Y POR MEDIO DE EDUCAR A QUIENES MANEJAN LOS ALIMENTOS Y DE PRACTICAS SEGURAS.



PERSPECTIVA GENERAL DE LAS INSPECCIONES



COMIDA, HOSPEDAJE E INSTITUCIONES

Los restaurantes y otras instalaciones de servicio de comida que preparan alimentos reciben permiso y son inspeccionadas por este programa. Este tipo de instalaciones son inspeccionadas de 1 a 4 veces por año, basado en su operación. Durante las inspecciones, el personal busca violaciones de salud y trabajan con los operadores de las instalaciones para corregir las violaciones. La meta total es asegurar que los operadores entiendan y lleven a cabo practicas seguras.

Los hoteles y otras instalaciones de hospedaje son inspeccionadas para asegurar que sean seguras y limpias para sus clientes. Estas instalaciones son inspeccionadas 1 vez por año.

Hogar para ancianos y otras instituciones que proveen vivienda, cuidado medico para aquellos que se hospedan, se inspeccionana 1 a 2 veces al año, dependiendo del tipo de instalaciones.

EDIFICIOS ESCOLARES Y GUARDERIAS

Centros de cuidado infantil con permiso y los edificios escolares son inspeccionandos para garantizar que proveen un lugar limpio y seguro para los niños. Las guarderías son inspeccionadas 2 veces cada año y los edificios escolares 1 vez.



PREVENCIÓN DE ENVENENAMIENTO POR PLOMO INFANTIL

Este programa ofrece investigaciones para identificar las fuentes de contacto con plomo en niños con niveles elevados de plomo en la sangre.

El personal de comida y hospedaje también participan en investigaciones de plomo en guarderías propvestas para identificar riesgos potenciales de plomo. Peligros son identificados por el dueño/operador de la instalación. Cuando es requerido, se monitorea anualmente para garantizar que los riesgos de plomo permanezcan inaccesibles a los niños.