

GUÍA DEL OPERADOR

Puesto Provisional de Alimentos



Protecting People and the Environment



Muchas personas no piensan en la seguridad de los alimentos hasta que una enfermedad relacionada con los alimentos los afecta a ellos o a un miembro de la familia. La prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos sigue siendo un gran desafío para la salud pública. Para reducir las incidencias de enfermedades relacionadas con los alimentos, los especialistas de salud ambiental del condado de Riverside inspeccionan los puestos provisionales de alimentos, para garantizar que existan prácticas alimentarias sanas y seguras.

Las mismas prácticas de manejo de alimentos y saneamiento se aplican en un puesto de alimentos provisionales como lo harían en una instalación de alimentos permanente. Los operadores de puestos provisionales de alimentos deben ser conscientes de que un brote de enfermedad transmitida por los alimentos puede ocurrir si no manipulan los alimentos adecuadamente. Los factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen:

- ◆ Abuso de la temperatura de los alimentos durante el almacenamiento o transporte
- ◆ Temperaturas de cocción inadecuadas de los alimentos
- ◆ Falta de higiene y saneamiento por parte de los manipuladores de alimentos
- ◆ Alimentos de fuentes inseguras
- ◆ Limpieza inadecuada de equipos y utensilios

Esta guía ha sido desarrollado para ayudarlo a operar un puesto de alimentos provisional segura y sanitaria, al tiempo que cumple con los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California, así como con los Códigos del Condado de Riverside.

Definiciones

Puesto de Alimentos Provisional (TFF): una instalación de alimentos aprobada por el oficial de ejecución que opera en un lugar fijo durante la duración de un evento comunitario aprobado o en un swapmeet.

Evento Comunitario: un evento de naturaleza cívica, política, pública o educativa, que incluye ferias estatales y de condados, festivales de la ciudad, circos y otros eventos de reunión pública aprobados por la agencia de ejecución local. Es posible que la ciudad anfitriona del evento necesite aprobar el evento y emita un permiso de eventos especiales. Un TFF debe ser parte de un evento comunitario y no puede operar independientemente de un evento comunitario.

Coordinador del evento: la persona u organización responsable de organizar el evento y comprar el permiso de grupo para el evento para todos los proveedores de alimentos participantes.

Alimentos preenvasados: cualquier alimento que se regale o se venda mientras todavía está en su empaque original del fabricante. Los ejemplos incluyen latas de refrescos, dulces envueltos y bocadillos envasados como papitas. Los vegetales y frutas enteros y no cortados también se consideran alimentos preenvasados.

Comida no envasada: cualquier otro alimento que no sea el descrito en la definición de alimentos preenvasados se considera comida no envasada. Los alimentos que requieren cualquier tipo de cocción, preparación, dividir en porciones, o comida para muestra, se consideran alimentos no envasados.

Alimento potencialmente peligroso (PHF): un alimento que requiere control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de bacterias que causan enfermedades. Los ejemplos de PHF incluyen, entre otros, carnes crudas y cocidas, productos lácteos, productos de soya, verduras cocidas, papas cocidas, pasta cocida, frijoles cocidos, arroz cocido, germen de soya, tomates cortados y melones cortados.

Obteniendo un Permiso

Antes de que pueda vender o incluso regalar alimentos al público, se requiere que tenga un permiso de salud válido para el evento. El permiso de salud sólo es válido para la fecha especificada del evento. Riverside County Environmental Health tiene (2) dos tipos de permisos de eventos: Evento ocasional y temporal.

Evento ocasional es un evento comunitario que se opera en una ubicación fija durante no más de 3 días en un período de 90 días.

Evento temporal es un evento comunitario que se opera en una ubicación fija durante no más de 25 días en un período de 90 días.

Requisitos del coordinador de eventos

El coordinador del evento es responsable de llevar a cabo el evento de la comunidad y de garantizar que los TFF hayan proporcionado lo que se necesita para funcionar en conformidad. El coordinador del evento es responsable de iniciar el proceso de permisos, completar y enviar todos los documentos requeridos por lo menos 10 días hábiles antes del evento, incluyendo:

- Permiso de el evento o aprobación por escrito de la ciudad donde se ubicará el evento o del condado si se encuentra en un área no incorporada
- *Solicitud para operar un puesto provicional de alimentos** (incluido el pago de tarifas)
- **Solicitud del Coordinador del Evento Comunitario del Puesto Provicional de Alimentos***

(La tarifa del organizador indicada no se aplicará si esta solicitud se envía por lo menos 10 días hábiles antes del evento).



* Los documentos se pueden obtener en www.rivcoeh.org

o en una oficina local de Salud Ambiental.

Requisitos del operador de TFF

El operador de puesto de TFF debe completar y enviar los siguientes documentos antes del evento:

- *Formulario de Acuerdo del Operador de Puesto Provisional de Alimentos para eventos comunitarios**
- *Carta de Acuerdo de Cocina**, si corresponde

Los permisos de eventos se deben obtener al menos 10 días hábiles antes del inicio del evento.

Unidades móviles de preparación de alimentos

Las unidades móviles de preparación de alimentos (vehículos de alimentos/trailers) sin permiso anual de Riverside County Environmental Health pueden operar en eventos comunitarios, pero deben estar en la lista del coordinador de eventos y deben cumplir con todos los requisitos de TFF descritos en esta guía. Además de los requisitos generales de protección de alimentos, higiene personal y sanidad para todas las operaciones de alimentos, los vehículos de alimentos deben proporcionar conexiones adecuadas al agua potable y alcantarillado o utilizar tanques de agua potable y de aguas residuales instalados si tienen capacidad suficiente.

- Las líneas de suministro de agua potable (mangueras diseñadas para agua potable) generalmente son blancas con una franja azul. Estas mangueras deben almacenarse de manera limpia e higiénica.
- Las mangueras de aguas residuales deben ser negras.
- Todas las conexiones deben ser ajustadas y sin fugas.



Requisitos de construcción del puesto

Los TFF que sólo ofrecen alimentos preenvasados y no realizan ninguna preparación, incluyendo las muestras, no requieren un puesto completamente cerrado. Sin embargo, debe haber alguna forma de protección aérea sobre todos los alimentos y todas las áreas de almacenamiento de alimentos. Las muestras de alimentos se deben dar a los clientes de forma pre envasadas.

Todos los operadores de TFF que preparan y almacenan alimentos no envasados deben hacerlo dentro de un área completamente cerrada y aprobada tal como un puesto. Se deben cumplir los siguientes requisitos estructurales:

Techos

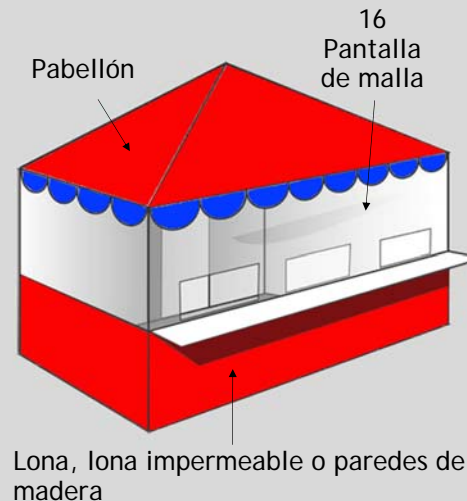
- Techo sólido construido de lona o lona impermeable.

Paredes

- El puesto debe tener 4 paredes construidas con materiales lisos, duraderos y fáciles de limpiar, como lonas, lona impermeable o malla 16 o mas fina.
- Las ventanas del servicio de alimentos no deben tener más de 216 pulgadas cuadradas y deben tener al menos 18 pulgadas de separación. Las ventanas deben estar cubiertas con una malla cuando no estén en uso.
- La malla debe cubrir las ventanas del servicio de alimentos y otras aberturas para minimizar la entrada de insectos y contaminantes de alimentos.

Pisos

- Construido de concreto o asfalto, una lona impermeable o madera sellada mantenida limpia y en buen estado. Los pisos de hierba o tierra no son aceptables y deben estar cubiertos.



Señalización comercial

Cada operador debe mostrar en el puesto la siguiente información:



- **Nombre del Negocio** (min. 3" letras)
- **Nombre del dueño** (min. 1" letras)
- **Ciudad** (min. 1" letras)
- **Estado** (min. 1" letras)
- **Código postal** (min. 1" letras)

Lavamanos

Todos los TFF con alimentos no envasados deben tener un lavamanos aprobado. Los lavamanos deben estar ubicados dentro de cada TFF y no pueden compartirse con otro TFF. El fregadero debe contar con un dispensador de jabón con bomba, toallas de papel de un sólo uso y un recipiente de recolección para las aguas residuales.

Eventos que duran más de 3 días:

- Un fregadero con agua potable caliente y fría presurizada



El fregadero para lavarse las manos debe estar completamente instalado y provisto antes de que comience la preparación de alimentos.

Eventos que duran menos de 3 días:

- Un montaje sencillo que consiste por lo menos de 5 galones de agua precalentada (100°F) en un recipiente con un grifo de flujo libre que proporciona un flujo continuo de agua, dejando ambas manos libres para lavarse (sin botones pulsadores)



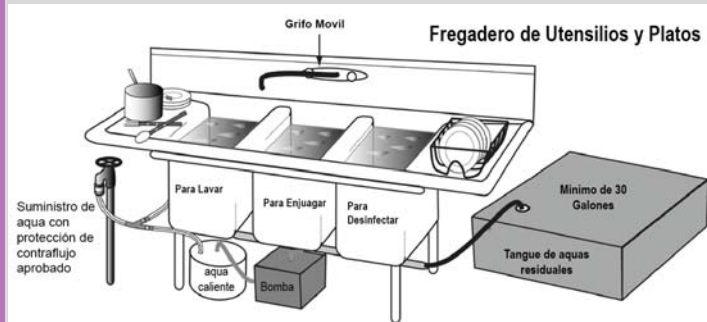
Requisitos para la construcción del puesto

Fregadero para lavar platos

Todos los TFF que preparan alimentos deben tener un fregadero para lavar platos de 3 compartimientos donde los utensilios y el equipo se pueda lavar, enjuagar y desinfectar. Hasta cuatro (4) TFF pueden compartir un fregadero común para lavar platos si está ubicado centralmente y junto a los que lo comparten. El fregadero debe proporcionar lo siguiente:

- Agua potable caliente y fría desde una válvula mezcladora
- Tablas de drenaje
- Protección por encima
- 20 galones de suministro de agua por puesto para lavar la vajilla. Esto no incluye agua para la preparación de alimentos.
- Tanque de aguas residuales por lo menos 50% más grande que el suministro de agua dulce.

Ejemplo: Suministro de agua potable de 20 galones
= Tanque de residuales de 30 galones



Fregadero móvil de 3 compartimientos

Para eventos de 3 días o menos, los métodos alternativos para lavar la vajilla pueden ser aprobados por la agencia de ejecución local.

Los TFF que operan durante 4 horas o menos por día en un solo evento, en lugar de un lavaplatos, pueden proporcionar un suministro adecuado de utensilios y utensilios de repuesto que se han lavado y desinfectado adecuadamente en un establecimiento de alimentos aprobado.

Equipo de cocina

Si tiene la intención de llevar equipo para cocinar a su evento, asegúrese de proporcionar una carpa resistente al fuego para su puesto. Se requiere que todos los equipos para cocinar que no sean barbacoas estén dentro del puesto.

- Si el departamento de bomberos local requiere que cualquier equipo de cocina que cree llama abierta o grasa esté fuera de el puesto, se debe monitorear el equipo de cocinar durante todo el evento.
- Si en algún momento durante el evento, las condiciones ambientales prohíben la producción segura de alimentos fuera de el puesto (es decir, viento, polvo, lluvia, insectos), el inspector de Salud Ambiental determinará qué tipo de equipo para cocinar se permitirá usar fuera de el puesto.
- Comuníquese con el departamento de bomberos local si tiene preguntas sobre extintores de incendios o regulaciones contra incendios para equipos para cocinar dentro del puesto.



Otro Equipo Requerido

Unidades de retención de frío capaces de mantener los alimentos a 41°F o menos:



Refrigeradores mecánicos



Congeladores



Hieleras

Unidades de mantenimiento calientes capaces de mantener los alimentos a 135°F o más:



Mesa de vapor



Plato para mantener los alimentos calientes

Superficies en contacto con los alimentos

Todas las superficies que entran en contacto con alimentos, como las tablas de cortar y las mesas de preparación de alimentos, deben estar hechas de materiales para uso de alimentos grado duraderos y fácil de limpiar.



Requerimientos operacion

Preparación de alimentos y fuente aprobada

Toda la preparación de alimentos debe llevarse a cabo dentro de el puesto o en una cocina aprobada. Una cocina aprobada es una instalación de alimentos permitida e inspeccionada por una agencia gubernamental. Si piensa preparar su comida en una cocina aprobada, debe enviar una "Carta de Acuerdo de Cocina" completa a este departamento antes del evento.



Toda la comida que se vende o regala de una TFF debe ser de una fuente minorista aprobada y permanecer libre de contaminación. Guarde todos los recibos de venta en caso de que el inspector solicite la verificación de la fuente de los alimentos comprados.

No se puede almacenar o preparar ningún alimento en una casa privada si se va a vender o regalar al público, excepto en el caso que tenga permiso de alimentos para operar en su casa (cottage food).

Etiquetas de alimentos preenvasados

Los alimentos preenvasados que se venden directamente al cliente deben prepararse y empacarse en un establecimiento de alimentos aprobado. Los alimentos deben estar claramente etiquetados con la siguiente información:



onales

Lavado de manos

La manera más fácil y efectiva de proteger a sus clientes de las enfermedades transmitidas por los alimentos es lavándose correctamente las manos. Las manos deben lavarse correctamente antes de comenzar la preparación de alimentos y después de cualquier actividad que pueda contaminar sus manos, como ir al baño, fumar, manipular carnes crudas, toser, estornudar y comer.

El proceso adecuado para lavarse las manos es el siguiente:

- Mojese las manos con agua tibia
- Enjabonarse las manos con jabón de manos líquido de un dispensador de estilo de bomba
- Restregarse las manos por 10-15 segundos
- Enjuagarse con agua tibia
- Secarse las manos con una toalla de papel limpia y de un sólo uso



Higiene Personal

Debe evitarse el contacto directo de las manos con los alimentos, especialmente cuando se manipulan alimentos listos para el consumo. Se pueden usar guantes desechables, pero se deben cambiar con la misma frecuencia que se deben lavar las manos. Las manos también se deben lavar cuando se cambian los guantes para evitar la contaminación de los guantes limpios.

Los desinfectantes de manos están permitidos pero no son un reemplazo para el lavado de manos.

Los trabajadores de alimentos deben practicar una buena higiene personal.

- La ropa debe estar limpia y el pelo largo debe estar restringido.
- Las manos y los antebrazos deben estar libres de lesiones en la piel.
- Ningún empleado estará enfermo mientras trabaja.



Requerimientos operacionales

Cocción de Alimentos y Mantencion de las temperaturas

Cuando cocine PHF, asegúrese de cocinar a la temperatura interna correcta utilizando un termómetro de sonda en la parte más gruesa de la comida. Consulte la tabla a continuación para conocer las temperaturas adecuadas.

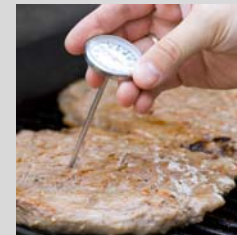
Temperaturas Internas al Cocinar							
Utilice un Termómetro de Sonda para Tomar la Temperatura Interna de la Comida							
							
Frutas y Vegetales	Huevos hechos a la orden	Mariscos	Pedazo individuales de Carne (Carne, ternera, cordero, Puerco)	Huevos Mezclados	Carne Molida y Salchichas	Carne de Aves y Carnes Rellenas	Comidas Recalentadas
135°F	145°F	145°F	145°F	155°F	155°F	165°F	165°F
<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>	<small>durante 15 segundos</small>
La temperatura de la comida no se puede medir al tocarla—use su termómetro de sonda!							

⇒ Comida Caliente

PHF debe mantenerse a 135°F o más caliente. Los alimentos calientes deben desecharse al final del día y no pueden enfriarse y almacenarse para un uso posterior.

⇒ Comida Fría

PHF debe mantenerse a 41°F o más frío. Los alimentos pueden mantenerse a 45°F o menos durante 12 horas o menos, pero deben desecharse al final del día.



Termómetro de sonda

Use un termómetro de sonda para controlar frecuentemente la temperatura de los alimentos

Protección y almacenamiento de alimentos

Todos los alimentos deben estar protegidos de contaminantes. Esto puede hacerse de la siguiente manera:

- Almacenando los alimentos en recipientes aprobados para uso de comida con tapas.
- Almacenando comida al menos a 6" del suelo.
- Protegiendo los alimentos de la exposición a los elementos, al acceso de los roedores y otras sabandijas, así como del abuso de la temperatura.
- Dispensando condimentos de una botella de compresión, dispensador de bomba, paquetes individuales o un envase con tapas de cierre automático.
- No permitiendo animales vivos dentro del puesto o a menos de 20 pies del puesto.

Equipos que mantiene alimentos, como los platos para mantener comida caliente, las mesas de vapor o las mesas de preparación de alimentos, deben estar a una distancia mínima de 3 pies de las ventanas del servicio de alimentos.

El hielo es un alimento y debe protegerse igual que cualquier otro alimento. El hielo que se utiliza para bebidas o conos de nieve se debe almacenar en contenedores aprobados, separados del hielo utilizado para el almacenamiento y enfriamiento de alimentos.



⇒ *Barbacoa al aire libre*

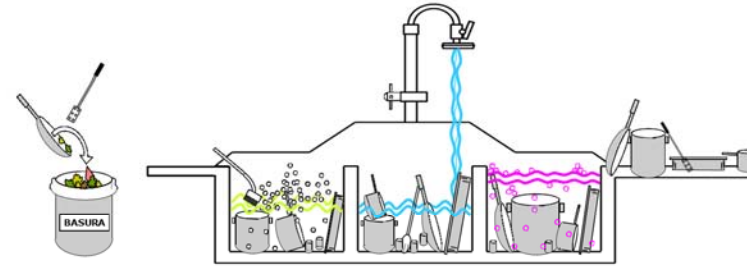
- Sólo los alimentos que se pueden colocar directamente en la parrilla se pueden cocinar en una barbacoa al aire libre. No se pueden colocar papel de aluminio, sartenes, tazones, bandejas u otros recipientes en la barbacoa al aire libre.
- Todos los alimentos que van a cocinarse en una barbacoa al aire libre deben almacenarse dentro del puesto hasta que estén listos para ser cocinados inmediatamente.
- Los alimentos cocinados no pueden almacenarse fuera del puesto o en la barbacoa al aire libre. Una vez que los alimentos se han cocinado, deben almacenarse dentro del puesto.
- Todos los alimentos deben prepararse y almacenarse dentro del puesto, incluido el cortar la carne en pedazos.
- La barbacoa al aire libre debe tener al menos 4 pies de espacio libre entre la parrilla y el público.



Requerimientos operacionales

Lavar Platos

5 PASOS PARA LAVAR PLATOS A MANO



Paso 1:
Remueva el exceso de comida en la basura

Paso 2:
Lave con jabón en agua caliente a 100°F

Paso 3:
Enjuage en agua limpia

Paso 4:
Remoje los platos en una solución desinfectante

Paso 5:
Secado al aire libre

No olvide de lavarse las manos después de manejar platos sucios!



Solución Desinfectante y tiempo de sumergimiento

- 100ppm Cloro - 30 segundos
- 200ppm Amoniaco Cuaternario - 60 segundos
- 25ppm Yodo—60 segundos

- Las tiras de prueba deben estar disponibles para probar la concentración de desinfectante. Asegúrese de que las tiras de prueba coincidan con el tipo de desinfectante que está utilizando.



Tiras de prueba de cloro



Tiras de prueba de amonio cuaternario



Tiras de prueba de yodo



Antes



Después

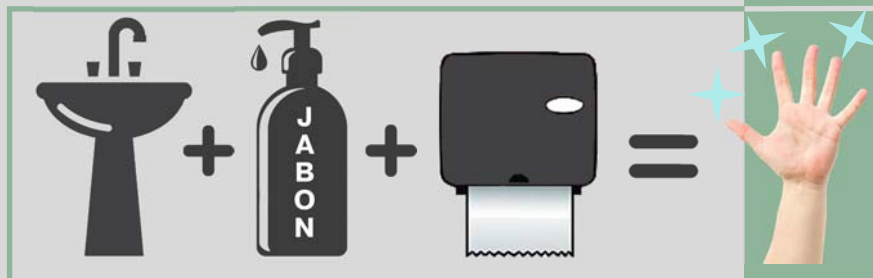
Deposito de basura

- Todos los desechos líquidos deben drenar a un sistema de alcantarillado aprobado.
- Los desechos sólidos deben colocarse en recipientes a prueba de fugas y desecharse de manera adecuada.



Baños

Los baños deben estar disponibles a 200 pies y tener agua corriente caliente y fría, jabón líquido y toallas de papel.





Lista de verificación

Esta es una lista de verificación de los elementos que Environmental Health busca al realizar TFF inspecciones. Use esto para revisar su operación antes de abrir. Sugerimos que revise cuidadosamente y "marque" los elementos que están en conformidad. Aquellos que no hayan sido marcados se considerarán una "violación" durante nuestra inspección y deberán corregirse. Esta lista de verificación le ayudará a mantener su instalación en los más altos estándares.

PERMISO

- TFF tiene un permiso de salud válido para operar en el evento comunitario aprobado por el Departamento de Salud Ambiental.

CONSTRUCCIÓN DEL PUESTO

- Puesto está completamente cerrado con techo y 4 lados (para comida no envasada).
- Los pisos son facil de limpiar, bien mantenidos y en buen estado.
- La proyección de la pared es de 16 mallas por pulgada cuadrada.
- La señalización es claramente visible para los clientes (Nombre del negocio en letras de 3"; ciudad, estado, código postal y nombre del dueno en letras de 1").
- Iluminación adecuada está disponible durante las horas de la noche.

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

- El lavamanos con agua caliente y fría a presión está disponible dentro del puesto para TFF que funcionan durante más de 3 días o un montaje sencillo para un TFF de 3 días o menos.
- Jabón de bomba y toallas de papel disponibles.
- Recipiente de recolección para las aguas residuales.

FREGADERO PARA LAVAR PLATOS

- Un fregadero para lavar platos aprobado de 3 compartimentos con agua corriente caliente y fría, jabón y desinfectante.
- El fregadero para lavar platos se encuentra a 200 pies del puesto.
- El fregadero para lavar platos tiene una protección por encima adecuada.

COMIDA

- Los alimentos se compran de una fuente aprobada (conserve los recibos en el sitio).
- Los alimentos no se preparan ni se almacenan en una casa privada, excepto que tenga un permiso de alimentos para operar en su casa (Cottage Food).
- Se aprobó la "Carta de Acuerdo de Cocina" para alimentos elaborados en una cocina aprobada.
- Todos los alimentos se almacenan al menos a 6" del suelo.
- Los alimentos y los productos relacionados con los alimentos están protegidos contra la suciedad, fugas y otras formas de contaminación.
- Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos tienen tapas ajustadas y están debidamente etiquetados.
- El hielo utilizado con fines de refrigeración no se utiliza para el consumo en alimentos o bebidas.

CONTROL DE TEMPERATURA

- El equipo adecuado para mantener PHF a 41°F y menos (refrigeradores o hieleras) o 135°F y más (mesas de vapor o platos para mantener la comida caliente) está disponible.
- Un termómetro de sonda metálica precisa está disponible y se usa activamente para medir las temperaturas internas de los alimentos.
- Los alimentos se cocinan* a la temperatura interna adecuada por lo menos 15 segundos:
 - 165°F para aves, pescado relleno y carne, o alimentos recalentados
 - 155°F para hamburguesas, salchichas, carnes inyectadas y huevos
 - 145°F para piezas de carne y pescado o huevos cocinados a pedido

* Los alimentos cocinados a pedido no necesitan una temperatura de cocción mínima.

Lista de verificación

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Los empleados se lavan las manos con agua tibia y jabón (mínimo 100°F) en los siguientes horarios:
 - Antes de comenzar a trabajar
 - Inmediatamente después de usar el baño
 - En cualquier momento en que las manos se han contaminado
- Los empleados que manipulan alimentos o utensilios no tienen llagas abiertas y no están enfermos.
- Los empleados tienen prendas exteriores limpias.
- El cabello está bien sujeto.
- Cuando sea posible, se usan pinzas u otros utensilios, en lugar de manos sin protección, para preparar o servir alimentos.
- Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro del puesto.

UTENSILIOS / EQUIPOS / QUÍMICOS

- Se usa el método de lavado de platos aprobado (lavar, enjuagar, desinfectar, secar al aire libre).
- Tiras de prueba disponibles para probar la concentración del desinfectante.
- Todos los utensilios están limpios, desinfectados y en buen estado.
- Todos los utensilios están protegidos adecuadamente contra la contaminación.
- Todo el equipo (estufas, parrillas, mesas, fregaderos, etc.) está limpio y en buen estado.
- Las superficies en contacto con los alimentos se limpian y se desinfectan adecuadamente.
- Desinfectante y químicos de limpieza están disponibles, etiquetados y almacenados lejos de los alimentos, superficies en contacto con alimentos o utensilios.
- La barbacoa está separada del público mediante el uso de una cuerda u otro método aprobado.

AGUA Y ALCANTARILLADO

- El agua potable se usa para cocinar, lavar utensilios y lavar las manos.
- La conexión de suministro público de agua está protegida con un dispositivo de contraflujo aprobado.
- Todas las aguas residuales se descargan en un sistema de alcantarillado aprobado.

BASURA

- La basura se guarda en contenedores a prueba de fugas y roedores.
- Las tapas exteriores de contenedores de basura se mantienen cerradas.
- La basura se elimina según sea necesario para no crear una molestia.
- Las instalaciones exteriores están limpias y bien mantenidas.

BAÑOS

- Disponible a 200 pies del puesto.
- Se proporcionan instalaciones aprobadas para el lavado de manos.

CONTROL DE PLAGAS / ANIMALES

- Puesto está libre de insectos y roedores.
- Las puertas / mallas exteriores están cerradas durante la preparación / operación.
- Animales vivos mantenidos al menos a 20 pies del puesto

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON SERIAS Y PUEDEN IMPEDIR QUE SU TFF SEA APROBADO HASTA QUE SEA RESUELTO:

- Aguas residuales desbordadas (dentro o fuera)
- Sin agua potable
- Sin agua caliente
- Sin electricidad (cuando sea necesario para la iluminación de refrigeración, etc.)
- No hay una estación de lavado de manos en su lugar antes de preparar la comida
- Las inclemencias del tiempo dificultan el saneamiento adecuado
- Amenaza real o potencial para la salud y la seguridad del público (alimentos fuera de temperatura, fuente de alimentos no aprobados, saneamiento inadecuado, etc.)

¿PREGUNTAS?

Póngase en contacto con la oficina de salud ambiental del Condado de Riverside más cercana y solicite hablar con un especialista o visite nuestro sitio web en www.rivcoeh.org.

UBICACION

DE OFICINAS

www.rivcoeh.org • (888) 722-4234



- 1 Corona**
2275 Main St, Suite 204
Corona, CA 92882
(951) 273-9140
- 2 Riverside - Main Office**
4065 County Circle Dr
Riverside, CA 92503
(951) 358-5172
- 3 Riverside - Downtown**
3880 Lemon St, Suite 200
Riverside, CA 92501
(951) 955-8980
- 4 Murrieta**
38740 Sky Canyon Dr, Suite A
Murrieta, CA 92563
(951) 461-0284
- 5 Hemet**
800 S. Sanderson Ave, Suite 200
Hemet, CA 92545
(951) 766-2824
- 6 Palm Springs**
554 S. Paseo Dorotea
Palm Springs, CA 92264
(760) 320-1048
- 7 Indio**
47-950 Arabia St, Suite A
Indio, CA 92201
(760) 863-8287
- 8 Blythe**
260 N. Broadway
Blythe, CA 92225
(760) 921-5090