



# Todo Restaurante puede Obtener una

## Evite las violaciones de sanidad comunes



**Siga estos pasos a continuación para la práctica de seguridad alimentaria de calificación A y proteja a sus clientes contra las enfermedades a través de los alimentos. Evite las violaciones más citadas comúnmente y mejore sus oportunidades de obtener una "A".**

**Asegúrese que los empleados sean entrenados sobre la seguridad alimentaria básica y sean supervisados por alguien que posea un certificado de protección de alimentos.**

- Organice los horarios de trabajo de manera que un supervisor que posea un certificado de protección de alimentos esté en turno en el momento que su restaurante reciba o prepare los alimentos, o esté abierto al público.
- Entrene a los supervisores a utilizar la Hoja de Auto Inspección a fin de evaluar y mejorar regularmente la condición del restaurante y las prácticas de seguridad alimentaria de los empleados.
- Proporcione adiestramiento sobre la seguridad alimentaria a todos los empleados que trabajan con alimentos.

**Conserve los alimentos en la temperatura adecuada.**

- Revise los reglamentos para los requisitos de mantenimiento de temperaturas del Departamento de Salud.
- Asegúrese que el equipo que se utiliza para mantener los alimentos fríos y calientes esté funcionando adecuadamente.
- Utilice termómetros para controlar la temperatura de los alimentos en los almacenamientos.
- Siga la trayectoria de los alimentos que se extraen de los almacenamientos, y registre el tiempo que ha permanecido afuera.

**Controle las condiciones que causan las plagas.**

- Selle todas las grietas, cavidades y agujeros en las paredes, armarios y puertas para prevenir que entren roedores, cucarachas y moscas.
- Instale afuera de las puertas cintas a prueba de roedores.
- Guarde los alimentos y la basura en recipientes a prueba de insectos.
- Limpie la grasa, el aceite y las partículas de comida de todas las superficies y equipos incluyendo el piso.
- Mantenga limpias y sin grasa las campanas extractoras.
- Contrate un profesional para el control de plagas con licencia para trabajar en restaurantes.

**Proteja los alimentos contra la contaminación durante el almacenamiento, la preparación, el transporte y exposición.**

- Mantenga los alimentos cubiertos hasta que sean servidos.
- Mantenga los alimentos separados por temperatura y clase. Evite la contaminación cruzada asegurándose separar los alimentos posiblemente perjudiciales (como la carne de ave cruda) de los alimentos listos para comer (como los ingredientes para ensaladas).

**Mantenga limpias todas las superficies para lo alimentos.**

- Limpie y desinfecte todas las superficies donde se preparan los alimentos después de cada uso; elimine los residuos incrustados.
- Repare o reemplace las tablas de cortar que estén muy marcadas, en mal estado, o rotas para que sean desinfectadas adecuadamente.

**Mantenga limpias todas las superficies que no se utilizan para preparar los alimentos.**

- Revise los reglamentos del Departamento de Salud acerca de los materiales aceptables; las superficies deben ser lisas y fáciles de limpiar.
- Mantenga todas las superficies limpias.

**Mantenga toda la plomería en buen estado y revisela frecuentemente.**

- Inspeccione todos los accesorios de plomería y haga las reparaciones necesarias **inmediatamente**.
- Asegúrese que las tuberías estén equipadas con un mecanismo aprobado (válvulas, dispositivos anti-sifón, interruptores de presión) a fin de evitar reflujos.
- Limpie y conserve en buen estado los recolectores de grasa.



Michael R. Bloomberg  
Alcalde  
Thomas Farley, M.D., M.P.H.  
Comisionado