



# Qué puede esperar durante una inspección:

Una guía para los operadores  
Servicios de Alimentos

Diciembre 2010

**NYC**  
Health



# Qué puede esperar durante una inspección:

Una guía para los operadores de Servicios de Alimentos

<b>Introducción</b> .....	2
<b>La seguridad alimenticia requiere un control activo.</b> .....	2
Curso y Certificado de Protección de los Alimentos .....	2
Curso y Certificado de Mejoramiento de la Calidad en la Protección de los Alimentos .....	3
<b>La Inspección</b> .....	3
Violaciones que se Califican .....	3
■ Violaciones Serias y Generales .....	4
■ Niveles de Condición .....	4
Violaciones que no se Califican .....	4
El Informe de la Inspección y la Notificación de Violación .....	5
Cierres y Re-aperturas .....	5
Sitio Web de Inspección de Restaurantes .....	6
<b>Calificación</b> .....	6
<b>Todo Restaurante puede Obtener una “A”</b> .....	7
<b>Parámetros de Puntuación en la Inspección de un Establecimiento de Servicios de Alimentos: Una Guía a las Condiciones</b> .....	8
Violaciones Serias .....	8
Violaciones Generales .....	19
<b>Hoja de Trabajo de Auto Inspección para los Establecimientos de Servicios de Alimentos</b>	

# ■ Qué puede Esperar Durante una Inspección:

## Una Guía para los Operadores de Servicios de Alimentos

### Introducción

Cada año el Departamento de Salud y Salud Mental (Departamento de Salud) inspecciona cerca de 26,000 establecimientos de servicios de alimentos (a veces llamados “restaurantes” aquí) para controlar el cumplimiento de las regulaciones municipales y estatales para la seguridad alimenticia. Esta guía resume el proceso de inspección, proporciona información acerca del programa de calificación de restaurantes, e incluye la [Hoja de Trabajo de Auto Inspección para los Establecimientos de Servicios de Alimentos: \(después de la página 12\)](#) y [los Parámetros de Puntuación en la Inspección de un Establecimiento de Servicios de Alimentos: Una Guía a las Condiciones \(página 8\)](#).

Todos los trabajadores de alimentos, incluyendo los meseros, deben saber cómo preparar y mantener los alimentos seguros, a fin de prevenir enfermedades relacionadas a los alimentos. Los dueños y gerentes deben leer esta guía, compartirla con los empleados, y utilizar la [Hoja de Trabajo de Auto Inspección \(después de la página 14\)](#) para regularmente controlar las condiciones físicas y ambientales de sus restaurantes y las prácticas de sus empleados en el manejo de los alimentos.

Las regulaciones que rigen las inspecciones del Departamento de Salud se hayan en los Reglamentos de la Ciudad de Nueva York, Título 24, Capítulo 23, titulado “Procedimientos para la Inspección de Establecimientos de Servicios de Alimentos.”

### La seguridad alimenticia requiere un control activo

Los operadores que controlan sus prácticas sanitarias diariamente y corrigen violaciones por sí mismos tienen más probabilidad de tener éxito en las inspecciones. El Departamento de Salud insta a todos los operadores a aprovechar los recursos por Internet y los cursos en clases para aprender cómo practicar la seguridad alimenticia y realizar auto inspecciones para controlar y evitar violaciones al Código de Salud.

### Certificado y Curso de Protección de Alimentos

Con el fin de promover el control administrativo activo, el Código de Salud requiere que los establecimientos de servicios de alimentos cuenten con un supervisor de operaciones alimenticias en turno que posea un Certificado de Protección de Alimentos durante las horas de operación para que supervise la preparación y elaboración de los alimentos. Para evitar vacíos en la supervisión, el Departamento de Salud recomienda que los restaurantes cuenten con más de una persona que posea un Certificado de Protección de Alimentos.



[nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml](http://nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml)

Las personas pueden obtener un Certificado al tomar y pasar el curso de protección de alimentos del Departamento de Salud, el cual instruye a operadores sobre la seguridad alimenticia y los requisitos de los reglamentos. Las clases se ofrecen en varios idiomas en la Health Academy del Departamento y por Internet en inglés, chino y español ([nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml](http://nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml)). El curso dura cinco medio días, lunes a viernes, con un examen el último día. El curso por Internet se puede tomar en cualquier momento, pero el examen final se debe tomar en la Health Academy. La Universidad de Nueva York y la Asociación de Restaurantes del Estado de Nueva York también ofrecen clases de protección de los alimentos aprobadas por el Departamento de Salud. Los supervisores que han pasado una de estas clases son elegibles para obtener un certificado después de haber tomado un curso abreviado en la Health Academy y pasar un examen.

## Curso y Certificado de Mejoramiento de la Calidad en la Protección de los Alimentos

Cualquier persona que posea un Certificado de Protección de Alimentos reúne los requisitos para inscribirse en el Curso Avanzado de Mejoramiento de la Calidad en la Protección de Alimentos, el cual enseña a los gerentes cómo mejorar la administración, identificar “puntos de control importantes” y pasos durante el proceso de preparación y manejo cuando se puede prevenir, eliminar o reducir los peligros de seguridad. El curso proporciona instrucción directa e información práctica para el control de la calidad. Los tópicos incluyen cómo:

- Identificar y corregir violaciones de seguridad alimenticia
- Mantener seguros los posibles peligros alimenticios
- Desarrollar un horario de mantenimiento y limpieza
- Conservar prácticas de higiene personal adecuadas
- Adiestrar a los trabajadores de forma eficaz

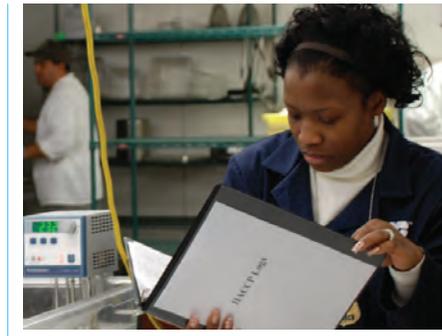
El curso consiste en dos sesiones de cuatro horas que se llevan a cabo en días consecutivos y una sesión de seguimiento una semana después. En la primera sesión, cada participante recibe un paquete para el diseño e implementación de un plan de mejoras adaptado a su establecimiento. El curso y la implementación del plan de mejoras de la calidad una semana después proporciona el respaldo que los establecimientos de alimentos necesitan para lograr y mantener los estándares más altos en la seguridad alimenticia.

## La Inspección

Cada establecimiento de servicio de alimentos en la Ciudad de Nueva York recibe una inspección en sitio sin previo aviso, por lo menos una vez al año para verificar si está cumpliendo con los requisitos de seguridad alimenticia del Código de Salud. El inspector puede visitar en cualquier momento el restaurante que reciba o prepare comida o bebidas, o que esté abierto al público.

Los inspectores del Departamento de Salud poseen licenciaturas con relevantes trabajos en ciencia. Todos los inspectores realizan meses de aprendizaje intenso en comunicaciones y salud pública antes de conducir una inspección por sí solos. Se les enseña a identificar y explicar a los operadores cuáles son los peligros que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos y a documentarlas con exactitud en un informe de inspección.

Es un delito ofrecer – o que el inspector exija – dinero, regalos, o servicios de cualquier tipo. Se tomarán medidas legales en contra de cualquier persona que ofrezca o acepte un soborno. Para reportar un soborno, o intento de soborno, llame a la oficina del Inspector General al (212) 825-2141.



## Violaciones que se Califican

Durante la inspección, el inspector registra en una computadora de mano las violaciones observadas. Cada violación es asociada con una serie de puntos dependiendo del tipo, grado y peligro que presenta para el público. Al finalizar la inspección, se suman los puntos para obtener una puntuación de inspección. Las puntuaciones más bajas indican un mejor cumplimiento del Código de Salud.

## Vilaciones Serias y Generales

Las violaciones al Código de Salud son clasificadas como “serias” o “generales” (consulte la [Hoja de Trabajo de Auto Inspección para los Establecimientos de Servicios de Alimentos después de la página 12](#)).

Las vilaciones serias tienen más probabilidad que las generales de contribuir a las enfermedades transmitidas por los alimentos ya que pueden ser un riesgo sustancial para la salud pública. Las violaciones serias reciben más puntos que las generales. El no cocinar los alimentos en las temperaturas requeridas es una violación seria, mientras que el no proporcionar un termómetro adecuado en un refrigerador es una violación general.



“Peligros para la salud pública” son violaciones serias que presentan una amenaza inmediata a la salud. Debido a la naturaleza de su gravedad, estas conllevan más puntuación. Si un establecimiento no corrige un peligro para la salud pública antes de que termine la inspección, el Departamento de Salud puede cerrarlo inmediatamente.

“Aspectos graves Previas al permiso” son vilaciones serias en el diseño del establecimiento, tales como la inadecuada eliminación de aguas residuales o la falta de una instalación para lavarse las manos cerca del área de preparación de los alimentos. El Departamento de Salud no otorgará un permiso si el establecimiento presenta una de estas condiciones. Se deben corregir las violaciones antes que el restaurante abra, o inmediatamente si el establecimiento ya está abierto al público. Debido a que estas violaciones son cruciales para el diseño y la operación segura del establecimiento, estas conllevan la mayoría de la puntuación.

**AVISO:** Las violaciones serias y generales están enumeradas en la *Hoja de Trabajo de Auto Inspección* incluida en este folleto. Los peligros para la salud pública están marcados con un asterisco (\*) y las violaciones graves están marcadas con un signo de mas (+).

## Niveles de Condición

La cantidad de puntos que un establecimiento recibe por una violación seria o general depende de su nivel de condición, es decir el grado y frecuencia de la violación. Cada nivel de condición es determinado por una serie de parámetros específicos (consulte la página 8, los [Parámetros de Puntuación en la Inspección de un Establecimiento de Servicios de Alimentos: Una Guía a las Condiciones](#)). Algunas violaciones tienen más niveles de condición y parámetros que otras. Las condiciones van desde Nivel I, que conllevan la mayor cantidad de puntos.

Por ejemplo, la presencia de un artículo comestible contaminado constituiría una violación de Nivel de Condición I y generaría la cantidad más baja de puntuaciones en una violación seria. Cuatro o más artículos comestibles contaminados serían una violación de Nivel de Condición IV, y el operador acumulará más puntos de violación. El Nivel de Condición IV, en la mayoría de los casos, se utiliza para calificar los peligros de salud pública que no son corregidos durante la inspección, y normalmente recibe 28 puntos.



## Violaciones que no se Califican

Algunas violaciones citadas pueden resultar en una Notificación de Violación, multa y/o una inspección de seguimiento, pero no cuentan como puntuación en la inspección. (consulte la [Hoja Trabajo de Auto Inspección para los Establecimientos de Servicios de Alimentos después de la página 12](#)).

## El Informe de la Inspección y la Notificación de Violación

Al finalizar la inspección, el inspector:

- Revisará la inspección sanitaria junto con el operador, explicará las violaciones y ofrecerá formas para corregirlas y para mejorar la seguridad de los alimentos. Las violaciones citadas se deben corregir lo antes posible, y el establecimiento debe dar pasos para prevenir que se repitan.
- Emitirá un Informe de Inspección impreso que indica las observaciones del inspector, los puntos de violación y la calificación de la inspección.
- Emitirá una Notificación de Violación si se citó una violación seria, si la calificación fue de 14 puntos o más en violaciones generales, o si se citó una violación que no se califica. La notificación es firmada por el inspector y por el operador.
- Proporcionará la fecha de la audiencia para la Notificación de Violación que será escuchada por un mediador en el Tribunal Administrativo del Departamento. En el reverso de la Notificación de Violación se incluye la información de contacto para el Tribunal, una descripción del proceso de audiencia e información sobre la resolución de multas y audiencias por correo. Las multas son determinadas en el Tribunal. Estas van desde \$200 a \$2,000 por violación y pueden ser mayores para violaciones repetidas.

**AVISO:** Utilice la *Hoja Trabajo de Auto Inspección y la Guía a las Condiciones* de este folleto para realizar auto inspecciones frecuentes. Estas hojas ofrecen ejemplos de las violaciones que los inspectores examinan y los puntos que otorgan por cada una. Al identificar frecuentemente y corregir las violaciones en su establecimiento inmediatamente, no solo usted protege a sus clientes sino que también mejora sus probabilidades de una inspección exitosa.

## Cierres y Re-aperturas

El Departamento de Salud puede ordenar que un restaurante cierre temporalmente para la corrección de un peligro de salud pública la cual no se puede corregir antes que una inspección termine o cuando el restaurante esté operando sin un permiso válido. Un restaurante también puede ser cerrado si obtiene 28 puntos o más en tres inspecciones consecutivas. Previo al cierre, un inspector se comunicará con un supervisor, quien determinará si se debe cerrar el establecimiento. Si es cerrado, se debe exhibir inmediatamente en la ventana (s) y/o puerta (s) el aviso de cierre que emitió el Departamento de Salud, todas las operaciones deben cesar, y el restaurante permanece cerrado al público hasta que el Departamento de Salud autorice la reapertura. El Departamento observará el establecimiento para asegurarse que permanezca cerrado y emitirá violaciones adicionales si no se cumple la orden de cierre.

Para volver a abrir, el establecimiento debe presentar una declaración escrita al Departamento de Salud indicando que ha corregido las violaciones que llevaron a su cierre. Puede que se le pida al operador asistir a una reunión informal con los supervisores del Departamento de Salud. Si las condiciones sanitarias parecen haber mejorado, un inspector realizará una inspección de reapertura mientras el establecimiento permanece cerrado al público, los supervisores del Departamento de Salud determinarán si puede volver a abrir.

Después de la reapertura, el establecimiento será inspeccionado para asegurar que cumpla con las regulaciones del Código de Salud. Si está en cumplimiento aprobado, es probable que permanezca abierto y será inspeccionado en unos tres meses. Las violaciones repetidas pueden requerir que el Departamento de Salud inicie los procedimientos para la revocación o suspensión del permiso del operador en una audiencia ante la Oficina de Juicios y Audiencias Administrativas de la Ciudad de Nueva York. Esto puede resultar en el cierre del establecimiento por un periodo de tiempo más largo, o permanentemente.

## Sitio Web de Inspección de Restaurantes

Los consumidores pueden revisar el historial de inspección de un establecimiento. La puntuación, calificación y los detalles de los resultados de inspección de un restaurante están disponibles en el sitio Web de inspección de restaurantes apto para consultas del Departamento de Salud en [nyc.gov/health/restaurant](http://nyc.gov/health/restaurant)

## Calificación

A partir de julio de 2010, ciertos tipos de establecimientos de servicios de alimentos – incluso restaurantes, cafeterías, bares, clubes nocturnos, la mayoría de los cafés y lugares de puestos de comida– deben exhibir la calificación en letra que corresponde a sus calificaciones de inspección de sanidad. Un puntaje de 0-13 puntos resulta en una calificación de A; 14-27 puntos en B; y 28 puntos o más en una C.

Las calificaciones en letras no se emiten a las unidades de ventas móviles, establecimientos de servicios de alimentos temporales, establecimientos de alimentos operados por escuelas primarias o secundarias, cafeterías de hospitales, centros correccionales, organizaciones benéficas (incluyendo los comedores de beneficencia u otros programas de distribución de alimentos preparados) o establecimientos de servicios de alimentos operados por organizaciones no lucrativas que sirven alimentos a sus miembros.

**AVISO:** Los restaurantes con calificación de A son inspeccionados con menor frecuencia que los restaurantes con calificación de B o C. *Puntuación de 0 a 13 puntos = A; puntuación de 14 a 27 puntos = B; puntuación de 28 puntos 0 más = C.*

Solo ciertas inspecciones resultan en una calificación. Todo establecimiento es programado para por lo menos una inspección por año. Un restaurante que obtenga de 0 a 13 puntos de violación en su primera inspección recibirá una tarjeta de calificación en letra A la cual debe ser exhibida inmediatamente.

Un establecimiento que no obtenga una A en su inspección inicial, no tendrá que exhibir una calificación hasta que haya tenido la oportunidad de mejorar sus condiciones sanitarias y es re-inspeccionado. Si en una re-inspección se otorga una A, esta tarjeta de calificación A se deberá exhibir inmediatamente. Un establecimiento que reciba una calificación de B o C en una re-inspección recibe dos tarjetas: una que muestra la calificación en letra y una que dice “Calificación Pendiente”; una de estas dos tarjetas debe ser exhibida inmediatamente. La calificación final se determina en el Tribunal Administrativo

La frecuencia de las inspecciones depende de la puntuación de un restaurante. Los restaurantes con calificaciones de A son inspeccionados con menor frecuencia que los que reciben una B o C. Las inspecciones frecuentes de los establecimientos de peor desempeño permiten al Departamento de Salud supervisar detalladamente sus prácticas de seguridad alimenticia, a la vez que les otorga oportunidades para mejorar sus calificaciones.

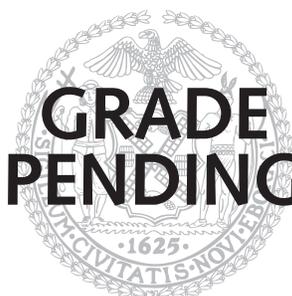
La tarjeta de calificación en letra o la de “Calificación Pendiente” debe exhibirse en un lugar fácilmente visible para los transeúntes. Debe colocarse en la ventana del frente, puerta o en una pared exterior. La tarjeta debe estar a cinco pies de la puerta de entrada u otra entrada desde la calle, y a seis pies de altura del suelo o piso.

Para información adicional acerca de las calificaciones y el horario de frecuencia de inspección para los establecimientos de alimentos, visite [nyc.gov/html/doh/html/rii/foodservice.shtml](http://nyc.gov/html/doh/html/rii/foodservice.shtml)

SANITARY INSPECTION GRADE



SANITARY INSPECTION GRADE





# 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.

