



Cómo determinamos el puntaje y la calificación

El Departamento de Salud revisa alrededor de 24,000 restaurantes por año para controlar el cumplimiento de las normas municipales y estatales de seguridad alimentaria. Desde julio del 2010, el Departamento de Salud ha exigido a los restaurantes que exhiban la calificación de letras con los resultados de las inspecciones sanitarias. Los restaurantes que tienen entre 0 y 13 puntos obtienen una A, los que tienen entre 14 y 27 puntos reciben una B y los que tienen 28 o más reciben una C. Los resultados de la inspección son publicados en el sitio web del Departamento de Salud.

Inspecciones en seguridad alimentaria: ¿Qué hay detrás del puntaje?

El puntaje de un restaurante depende de qué tan bien cumpla con los requisitos de la ciudad y del estado en cuanto a seguridad alimentaria. Los inspectores revisan la manipulación de los alimentos, la temperatura de los alimentos, la higiene personal, el mantenimiento de las instalaciones y del equipo y el control de plagas. Con cada infracción se obtiene un determinado número de puntos. Al final de la inspección, el inspector suma los puntos y este número es el puntaje de inspección del restaurante; cuanto más bajo sea el puntaje, mejor.

Los puntos por una infracción en particular dependen del riesgo de salud que representen para el público. Las infracciones se dividen en tres categorías:

- Un **riesgo de salud para el público**, como no mantener la comida a la temperatura correcta, resulta en un mínimo de 7 puntos. Si la infracción no se puede corregir antes de que finalice la inspección, el Departamento de Salud puede cerrar el restaurante hasta que esto se corrija.
- Una **infracción crítica**, por ejemplo, servir comida cruda como ensalada sin lavarla primero adecuadamente, implica un mínimo de 5 puntos.
- Una **infracción general**, como no desinfectar adecuadamente los utensilios de cocina, recibe al menos 2 puntos.

Los inspectores asignan puntajes adicionales para reflejar el alcance de la infracción. Un nivel de condición de una infracción puede ir desde 1 (alcance mínimo) hasta 5 (alcance máximo). Por ejemplo, la presencia de un alimento contaminado es una infracción de nivel de condición 1, lo que genera 7 puntos. La presencia de cuatro o más alimentos contaminados es una infracción de nivel de condición 4, lo que genera 10 puntos.

¿Cuándo un puntaje se convierte en una calificación?

Dos tipos de inspecciones resultan en una calificación con letra: Las inspecciones iniciales por las que el restaurante obtiene una A y las nuevas inspecciones que resultan en una A, B o C.

Un restaurante tiene dos posibilidades de obtener una A en cada ciclo de inspección. Si no obtiene una A en la primera inspección, se le asigna

una puntuación, pero no es calificado. Un inspector vuelve al restaurante sin previo aviso, en general dentro del mes, para inspeccionarlo nuevamente y la nueva inspección se califica. Si la calificación es una B o C, el restaurante recibirá una tarjeta de calificación y una tarjeta pendiente de calificación. Puede exhibir cualquier tarjeta hasta que tenga la oportunidad de ser escuchado en la Oficina de Audiencias y Juicios Administrativos del Tribunal de Salud.

Hasta que un restaurante tenga una inspección calificada, aparece en la lista como Todavía no clasificada en el sitio web del Departamento de Salud.

¿Qué inspecciones no son calificadas?

Las siguientes reciben puntuación, pero no son calificadas:

- Las inspecciones iniciales que resultan en 14 puntos o más
- Las inspecciones de verificación en un restaurante que se haya desempeñado muy mal en su nueva inspección
- Las inspecciones en restaurantes nuevos que todavía no están abiertos al público
- Una inspección en un restaurante que busca volver a abrir después de que el Departamento lo cerró
- Algunas inspecciones motivadas por una queja
- Inspecciones antes del 27 de julio del 2010

Más información

- Qué esperar cuando se realiza la inspección: Una guía para establecimientos que ofrecen servicio de alimentos
- La hoja de trabajo de auto-inspección, una lista de cada infracción que un inspector puede citar y los puntos por cada infracción.
- Guía para los niveles de condiciones, una descripción de los niveles de gravedad de infracciones junto con ejemplos

Para obtener estos documentos, visite nyc.gov y busque **Operador de servicio de alimentos**.



Michael R. Bloomberg
Alcalde

Thomas Farley, M.D., M.P.H.
Comisionado

March 2012