



Food
Facility

GRADING POLICY

Introducción

Esta Póliza de Calificación para establecimientos de alimentos permanentes sirve como folleto de referencia y herramienta educativa para los operadores de establecimientos de alimentos y brinda información sobre todos los asuntos relacionados con el Formulario de Informe de Inspección (IRF), el sistema de calificación, el proceso de inspección, y la terminología común usada por el Programa de Alimentos de la División de Salud Ambiental del condado de Kern (KCEHD).

El IRF se utiliza para documentar las infracciones observadas en un establecimiento de alimentos y para calcular la calificación final en función del cumplimiento de la ley estatal. Esta póliza proporciona información detallada sobre cada categoría que se encuentra en el IRF junto con ejemplos de violaciones que pueden identificarse en cada categoría respectiva. Además, la póliza se actualizó para brindar secciones relevantes del Código de Alimentos para Minoristas de California (CRFC) así como procedimientos para ayudar en el cumplimiento.

Si tiene preguntas sobre su IRF, las acciones de su inspector o la División, o cualquier ley o regulación aplicable, por favor comuníquese con nuestra oficina:

El Departamento de Servicios de Salud Pública, Division de Salud Ambiental
2700 M Street, Suite 300, Bakersfield, CA 93301
T: 661-862-8740
F: 661-862-8701
E-mail: eh@kerncounty.com

Terminología Común

El éxito de cualquier programa de inspección requiere una comprensión clara de la terminología común utilizada por el inspector de salud y la industria alimentaria. Los términos a continuación se definen para que todos puedan comunicarse clara y abiertamente durante el proceso de inspección.

Adulterado a) Alimentos que descubran o contengan cualquier sustancia venenosa o nociva que pueda volverlos impuros o nocivos para la salud. b) Alimentos que se fabrican, preparan o almacenan de una manera que se desvía de HACCP y presenta un aumento perceptible en el riesgo.

Aprobado – Aceptable para la agencia de cumplimiento basada en la determinación de conformidad con las leyes aplicables o, en su ausencia de leyes aplicables, principios y prácticas de salud pública actuales y estándares reconocidos de la industria que protegen la salud pública.

Fuente Aprobada: es un productor, fabricante, distribuidor, o instalación de alimentos que es aceptable a la agencia de cumplimiento local en base a una determinación de conformidad con las leyes aplicables, con principios y prácticas de salud pública actuales y estándares reconocidos de la industria que protegen la salud pública.

Código de Alimentos al por Menor de California (CRFC): parte del Código de salud y seguridad de California que aborda los requisitos y la regulación de las instalaciones de alimentos al por menor.

Código de Regulaciones Federales (CFR) – Código del gobierno federal que aborda reglas y regulaciones generales y permanentes.

Triturado: reducido en tamaño por métodos que incluyen cortar, desmenuzar, moler, o picar.

Corregido en el sitio (COS): la infracción ubicada bajo ese número de artículo se ha corregido y verificado antes de completar la inspección. La infracción permanece en el Formulario de Informe de Inspección y la cantidad correspondiente de puntos se deduce del puntaje actual.

Fregadero crítico: un fregadero requerido donde no hay otro fregadero aprobado disponible para el mismo propósito (P. ej., fregadero para trapeador, fregadero para preparación de alimentos, fregadero para lavarse las manos, fregadero para lavar utensilios) dentro de una distancia razonable.

Contaminación cruzada: transferencia de microorganismos dañinos de un alimento o superficie de contacto con alimentos a otro. Los microorganismos pueden transferirse desde equipos, utensilios y manos humanas contaminados a otros alimentos o superficies en contacto con

alimentos. Los microorganismos también pueden transferirse cuando la carne o las aves crudas se almacenan o descongelan sobre otros alimentos o superficies en contacto con alimentos

Especialista en Salud Ambiental (EHS): EHS (también conocido como el “inspector de salud” o el “oficial de cumplimiento”) es alguien que ha completado estudios de nivel universitario en biología, química, microbiología o ciencias ambientales, posee un mínimo de una licenciatura, y cumple con los requisitos del Departamento de Salud Pública de California (CDPH) para trabajar como Especialista en Salud Ambiental.

Excluir: evitar que una persona trabaje como empleado de alimentos o ingrese a una instalación de alimentos, excepto en aquellas áreas abiertas al público.

Superficie de contacto con los alimentos: superficie de un equipo o utensilio con el que los alimentos normalmente entran en contacto o de un equipo o utensilio desde el cual los alimentos pueden drenarse, gotear o salpicar en un alimento o sobre una superficie que normalmente está en contacto con alimentos.

Empleado de alimentos/manipulador de alimentos: empleado que trabaja con alimentos, equipo o utensilios para alimentos, o superficies en contacto con alimentos. Individuo que participa en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos en una instalación de alimentos.

Instalación de alimentos: una operación que almacena, prepara, empaqueta, sirve, vende o proporciona alimentos para el consumo humano al por menor. Las instalaciones de alimentos permanentes y no permanentes incluyen, pero no se limitan a, cafeterías de escuelas públicas y privadas, instalaciones de servicio de alimentos restringidos, instalaciones de atención médica autorizadas, comisarías, instalaciones móviles de alimentos, unidades móviles de apoyo, instalaciones temporales de alimentos, máquinas expendedoras y mercados de agricultores.

Tarjeta de Manipulador De alimentos: emitida después de aprobar una clase de capacitación y un examen acreditados por el Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI). Cada trabajador de alimentos debe poseer una Tarjeta de manipulador de alimentos válida dentro de los treinta días posteriores a la contratación. La tarjeta de manipulador de alimentos vence en tres (3) años.

Enfermedad transmitida por alimentos: infección o intoxicación causada por una bacteria, virus o parásito transmitido por alimentos o agua contaminados.

Certificación de gerente de seguridad alimentaria: emitida después de aprobar con éxito un examen acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI). Al menos una persona que trabaje en cada instalación de alimentos debe tener esto dentro de los sesenta (60) días de empleo. La Certificación de Gerente de Seguridad Alimentaria vence en cinco (5) años.

Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): documento escrito que cumple con los requisitos de CRFC, Sección 114419.1 y que describe los procedimientos formales para seguir los principios HACCP desarrollados por el Comité Asesor Nacional sobre Criterios Microbiológicos para Alimentos.

Peligro Inminente Para La Salud: Amenaza o peligro significativo para la salud que se considera que existe evidencia suficiente para demostrar que un producto, practica, circunstancia o evento crea una situación que puede causar infección alimentaria, intoxicación alimentaria, transmisión de enfermedades, infestación de alimañas o condición peligrosa que requiere una corrección inmediata o el cese de la operación para evitar lesiones, enfermedades o la muerte.

Confiscar – Control legal ejercido por el oficial de cumplimiento sobre el uso, venta, disposición o retiro de cualquier alimento, equipo o utensilio.

Infestación (alimañas): la presencia de alimañas dentro de la instalación de alimentos, como lo demuestran cuerpos vivos reales, excrementos frescos o vómitos, manchas de orina o marcas de mordeduras, que podrían provocar la contaminación de los alimentos, el equipo, el empaque o los utensilios.

Formulario de informe de inspección (IRF): un documento que indica las áreas que no cumplen con CRFC durante una inspección y describe estas violaciones. El IRF se emite al final de la inspección. El IRF se utiliza para inspecciones de rutina, investigaciones de quejas/enfermedades transmitidas por los alimentos y otras inspecciones para indicar el estado de la instalación de alimentos en el momento de la inspección.

Intervención: acciones tomadas para reducir el riesgo de posibles enfermedades transmitidas por los alimentos.

Tarjeta de calificación con letras: placa que el inspector de salud colocara en la ventana o en otro lugar aprobado después de una inspección de rutina o de recalificación.

Agencia de Cumplimiento Local (LEA) – La división de la agencia de salud local que tiene autoridad sobre el establecimiento de alimentos.

Infracción mayor: una infracción que representa un peligro inminente para la salud que justifica una corrección inmediata y puede requerir el cierre de la instalación de alimentos.

Infracción menor: una infracción que no representa un peligro inminente para la salud pero que justifica su corrección.

Utensilio multiservicio: Utensilio fabricado para usarse más de una vez.

Infracción no critica: una infracción que no representa un peligro inminente para la salud pública y por lo general, no se adhiere a las buenas prácticas minoristas.

Tarjeta de aviso de cierre: cartel colocado por el inspector de salud en un establecimiento de alimentos cuando se suspende o revoca el permiso de salud del establecimiento. Una vez que se haya emitido una Tarjeta de Aviso de Cierre, se requiere que el establecimiento de alimentos suspenda todas las operaciones. La Tarjeta de Aviso de Cierre se colocará en la ventana delantera o en un lugar aprobado por el inspector de salud. La eliminación del Aviso de Cierre por parte de cualquier persona que no sea el inspector de salud o la negativa de un establecimiento de alimentos a cerrar cuando se emite un “Aviso de Cierre” es una infracción de delito menor.

Patógeno: un microorganismo, como una bacteria o un virus, que puede causar una enfermedad después de ingresar al cuerpo.

Permiso: un documento emitido por KCEHD que autoriza a una persona a operar un establecimiento de alimentos.

Suspensión del Permiso: una acción tomada por KCEHD para ordenar el cierre temporal de una instalación de alimentos.

Revocación de Permiso: una acción tomada por KCEHD para ordenar el cierre permanente de una instalación de alimentos.

Persona a Cargo (PIC): Individuo presente en un establecimiento de alimentos que es responsable de la operación de la instalación de alimentos.

Alimentos potencialmente peligrosos (PHF): alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Ejemplos incluyen, entre otros, alimentos a base de proteínas (carne, aves, mariscos, y huevos), productos lácteos (queso, leche), vegetales cocidos, frijoles cocidos, arroz cocido, y pasta cocida.

Alimentos listos para comer (RTE): alimentos que son comestibles sin preparación adicional para lograr la inocuidad de los alimentos, como cocinar, acidificar, etc.

Infracción Repetida: una infracción marcada en la inspección anterior que no se ha corregido antes de la inspección actual.

Restringir: limitar las actividades de un empleado de alimentos para que no haya riesgo de transmitir una enfermedad que sea transmisible a través de los alimentos y el empleado de alimentos no trabaje con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso sin envolver.

Sanitización: aplicación de calor acumulativo o productos químicos en superficies limpias en contacto con alimentos que, cuando se evalúa su eficacia de 99.999 por ciento de microorganismos patógenos representativos de importancia para la salud pública.

Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos, y Cosméticos: Parte del Código de Salud y Seguridad de California que aborda el etiquetado, la publicidad, y los alimentos puros.

El Tiempo como Control de Salud Pública (TPHC): Un método aprobado para almacenar alimentos, en el que solo se usa el tiempo (en lugar del tiempo junto con la temperatura) como control de salud pública para un suministro de trabajo de alimentos potencialmente peligrosos antes de cocinarlos o para prepararlos para comer alimentos potencialmente peligrosos que se exhiben o mantienen para el servicio para consumo inmediato. Se requiere documentación.

Variación: documento escrito emitido por el Departamento de Salud Pública del Estado (CDPH) que permite el uso de una práctica o procedimiento alternativo que es equivalente a los requisitos existentes, y que no resultará en un peligro para la salud a partir de la práctica o procedimiento alternativo.

Condenación y destrucción voluntarias (VC&D): el proceso de desnaturalización de los alimentos, que se ha considerado no apto para el consumo humano. Esta acción es tomada voluntariamente por el operador de la instalación de alimentos y presenciada y documentada por el oficial de cumplimiento.

Lavado de utensilios: limpieza y desinfección de utensilios y superficies de equipos en contacto con alimentos.

Categorías de Inspección

Inspecciones de quejas

Cuando KCEHD recibe una queja, un especialista en salud ambiental (EHS) realizará una inspección sobre los asuntos relacionados con la queja. La calificación no se cambiará hasta la próxima inspección de rutina si la queja no tiene fundamento. Sin embargo, si la inspección revela una(s) condición(es) que es (son) un peligro inminente para la salud, entonces se puede ordenar el cierre inmediato del establecimiento. La instalación debe cumplir con los estándares mínimos para reabrir y luego se realizará una inspección de rutina facturable (consulte las Póliza departamentales sobre cierres). Si se funda la queja, pero no se cierra, se requiere una inspección de rutina facturable dentro de los diez (10) días hábiles para garantizar el cumplimiento. La calificación recibida en esta inspección se publicará hasta la próxima inspección de rutina programada.

Inspecciones de emergencia

Una inspección de emergencia se lleva a cabo cuando puede existir una condición derivada de una emergencia, como un incendio, un corte de electricidad, agua no potable o desbordamiento de aguas residuales hacia o desde las instalaciones.

Inspecciones de rutina

Una inspección de rutina es una inspección sin previo aviso y se lleva a cabo con una frecuencia determinada por una evaluación de riesgos. La evaluación de riesgos evalúa los alimentos, la preparación y la población a la que se sirve para determinar el riesgo potencial para el público de que ocurran enfermedades transmitidas por los alimentos. El inspector lleva a cabo una evaluación profunda de la instalación y registra las violaciones en el IRF. Sin embargo, si la inspección revela una(s) condición(es) que es un peligro inminente para la salud, entonces se puede ordenar el cierre inmediato de la instalación.

Reinspección

Una reinspección es una inspección iniciada por el inspector cuando una queja, una emergencia o una inspección de rutina revelan un peligro inminente para la salud, una condición grave o infracciones repetidas en la instalación. Esta no es una inspección de rutina y solo se abordan los problemas señalados en el IRF original. La calificación no se cambiará durante esta inspección. Las reinspecciones no están incluidas en la tarifa anual del Permiso de Salud Ambiental, por lo que el propietario incurre en un cargo adicional. No se cobrará a las instalaciones con quejas infundadas.

Inspección de puntuación

Una inspección de calificación es una reevaluación de la instalación solicitada por el propietario que se lleva a cabo como una inspección de rutina para volver a calificar la instalación. Se requerirá una tarifa y se pagará en el momento de la solicitud. Una nueva calificación está limitada a una vez por año fiscal. Solicitar una revisión de calificación no es garantía de recibir una calificación más alta.

Responsabilidades del Propietario/Operador

La seguridad alimentaria en el condado de Kern es responsabilidad de KCEHD en colaboración con la industria alimentaria. En conjunto, somos responsables de garantizar que la comunidad reciba alimentos seguros al reducir el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos y la propagación de enfermedades transmisibles.

El propietario/operador es responsable de mantener y operar siempre la instalación de alimentos de conformidad con todas las leyes y reglamentaciones aplicables. Deben utilizar prácticas seguras de manipulación de alimentos y ser un ejemplo para el personal y otros empleados. También deben mantener la propiedad física en buenas condiciones de funcionamiento y tomar medidas para reparar los equipos, la plomería, las paredes y los techos lo antes posible. A continuación, se presentan algunos elementos específicos de los que el propietario/operador es responsable:

1. **Cambio en la información del permiso.** Se notificará a KCEHD antes de un cambio de propiedad, la apertura de un nuevo negocio, la adición o eliminación de un socio, o un cambio en la información de contacto.
2. **Cambio de Menú o Equipo.** Una persona que proponga remodelar una instalación de alimentos deberá presentar planos fáciles de leer dibujados a escala a la División para su revisión y aprobación antes de comenzar cualquier nueva construcción. También se pueden requerir planes si KCEHD determina que son necesarios para garantizar el cumplimiento de CRFC, incluido, entre otros, un cambio de menú en el método de operación de la instalación.
3. **Persona a Cargo (PIC).** El titular del permiso es la persona a cargo. Cuando el permisionario no se encuentre en el predio deberá designar a un responsable. Habrá una persona a cargo presente en la instalación de alimentos durante todas las horas de operación. La persona a cargo deberá tener conocimiento de las prácticas seguras de manipulación de alimentos en relación con las actividades específicas de preparación de

alimentos que se llevan a cabo en las instalaciones de alimentos. El responsable tendrá facultades para:

- a. Excluir a un empleado de alimentos que haya sido diagnosticado con un agente infeccioso como se especifica en la Sección 113949.1 de CRFC.
 - b. Restringir a un empleado de alimentos de trabajar con alimentos expuestos; equipos, utensilios y mantelería limpios; y artículos de una sola porción sin envolver si el empleado de alimentos está experimentando una enfermedad gastrointestinal aguda o se sabe que está infectado con una enfermedad contagiosa.
 - c. Asegúrese de que las personas innecesarias para las operaciones del establecimiento de alimentos no puedan ingresar a las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos o lavado de vajilla.
 - d. Se notifica a los consumidores que se debe usar vajilla limpia cuando regresen a las áreas de autoservicio, como las barras de ensaladas y los bufetes de comida.
 - e. Tomar las medidas apropiadas cuando exista un peligro inminente para la salud en la instalación de alimentos.
4. **Certificación de Gerentes de Seguridad Alimentaria.** Las instalaciones de alimentos que preparan manipulan o sirven alimentos potencialmente peligrosos no preenvasados deben tener un propietario o empleado que haya aprobado con éxito un examen de certificación de seguridad alimentaria acreditado y aprobado por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI). Debe haber al menos un (1) propietario o empleado certificado por un administrador de seguridad alimentaria en cada instalación de alimentos. La certificación debe renovarse cada cinco años. Si la persona certificada se va, la instalación tiene sesenta (60) días para reemplazar a esa persona. La persona certificada es responsable de:
- a. Instruir a todos los empleados de alimentos sobre la relación entre la higiene personal y la seguridad de los alimentos, incluida la asociación del contacto de las manos, los hábitos y comportamientos personales, y la salud de los empleados de alimentos con las enfermedades transmitidas por los alimentos.
 - b. Asegurarse de que los empleados sigan prácticas seguras de manipulación de alimentos y que los empleados de alimentos tengan el conocimiento adecuado sobre seguridad alimentaria en relación con sus funciones asignadas.
5. **Tarjeta de manipulador de alimentos.** Todos los empleados, con algunas excepciones, que participen en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos deben obtener una Tarjeta de manipulador de alimentos dentro de los treinta (30) días posteriores a la contratación. Los ejemplos de un manipulador de alimentos incluyen meseros, chefs, jefes de cocina, camareros, cantineros y anfitriones o azafatas que manipulan alimentos y dispensadores de bebidas. Las Tarjetas de Manipulador de Alimentos deben renovarse cada tres (3) años.

6. **Cierres automáticos.** El establecimiento de alimentos **DEBE CERRAR** cuando las condiciones graves presenten un riesgo para la salud y la seguridad del público. Estas condiciones incluyen:
- a. Corte de energía eléctrica
 - b. Sin refrigeración: todas las unidades de refrigeración no funcionan
 - c. Sin agua: falta de agua potable o presurizada
 - d. No hay agua caliente: la temperatura en cualquier fregadero crítico (lavado de manos, preparación de alimentos, lavado de utensilios) es de 110°F o menos
 - e. Desbordamiento de aguas residuales/agua en el restaurante
 - f. Fuego
 - g. Infestación grave de bichos

Un memorando de cierre automático está disponible en la página de internet del Departamento de Servicios de Salud Pública del Condado de Kern y puede enviarse a nuestra División por correo electrónico (eh@kerncounty.com) o por fax (661-862-8701). Cuando cierra sus instalaciones y nos notifica, no enviaremos un inspector a sus instalaciones, a menos que haya un problema importante que no se pueda corregir de manera oportuna, como un incendio. El cierre automático es un indicador positivo de que conoce los principios de seguridad alimentaria. Si un inspector está realizando una inspección de rutina y encuentra una de las situaciones anteriores, se cerrará la instalación.

Entendiendo el Formulario de Informe de Inspección

KCEHD es responsable de hacer cumplir las secciones del Código de Salud y Seguridad de California, también conocido como Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC). Para asegurarse de que cada instalación de alimentos cumpla con CRFC, el Especialista en Salud Ambiental (EHS), a quien se conoce más comúnmente como el inspector de salud, realiza inspecciones.

Cualquier violación de CRFC se documenta en el Formulario de informe de inspección (IRF), que emite EHS al final de la inspección. Este informe se utiliza para inspecciones de rutina, investigaciones de quejas/enfermedades transmitidas por los alimentos y otras inspecciones para indicar el estado de la instalación de alimentos en el momento de la inspección.

Página 1

La intención de la IRF es reconocer los diversos grados de riesgo asociados con las violaciones de las leyes, códigos y reglamentos aplicables. El informe contiene cuarenta y siete (47)

categorías de infracciones. Las categorías de factores de riesgo críticos se pueden marcar de la siguiente manera: IH (salud inminente peligro), COS (corregido en el sitio), Mayor (26 puntos, Peligro inminente para la salud que requiere cierre), Mayor (5 puntos, se requiere corrección inmediata), Menor (3 puntos, se requiere corrección) y R (violación repetida). Esta sección se utiliza para registrar infracciones que se relacionan directamente con la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las buenas prácticas minoristas son infracciones no críticas (1 punto) que requieren corrección, pero presentan un riesgo bajo para la salud pública.

La infracción repetida se indica con una X en la columna "R" debajo de "Factores de Riesgo Críticos". Una infracción repetida es una infracción que se observó en la inspección anterior y no se corrigió en la inspección actual. La repetición de una infracción grave resultará en una deducción adicional de 5 puntos del puntaje total.

Página 2

EHS utiliza esta sección del IRF para documentar y transmitir al operador de alimentos lo siguiente:

- Las infracciones observadas durante la inspección.
- Capacitación e información proporcionada por EHS debido a la falta de conocimiento o la incapacidad de un empleado para demostrar una actividad o procedimiento.
- Recomendaciones que hace EHS al documentar violaciones, comentarios, observaciones y acciones correctivas ordenadas o completadas en el sitio.
- Estrategias de intervención que el operador puede utilizar para ayudar a prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Acciones correctivas y plazos para reducir las infracciones.



Facility Name:				Program Element:		Score 100.0
Owner Permittee:				Inspection Date:		
Facility Address:				Reinspection Date:		
City/State/Zip:				Phone:		
FA:	PR:	SR:	CO:	Type:		Grade A

IH = Imminent Health Hazard COS = Corrected on Site OUT = Out of Compliance
Maj = Major Violation Min = Minor Violation R = Repeat

Conditional approval to reopen after closure

Critical Risk Factors					
The following pose a threat to public health and must be corrected immediately.					
	IH	COS	OUT		R
			Maj	Min	
EMPLOYEE HEALTH, HYGIENE & KNOWLEDGE					
1. a. Demonstration of knowledge					
1. b. Food safety certification					
2. Communicable disease; reporting, restrictions, & exclusions					
3. Employee personal hygiene and health					
4. Proper eating, drinking, or tobacco use					
PREVENT CONTAMINATION BY HANDS					
5. Hands clean and properly washed; proper glove use; minimizing bare hand contact					
6. Adequate hand washing facilities; supplied, accessible					
TIME & TEMPERATURE RELATIONSHIP					
7. a. Hot holding of potentially hazardous food					
7. b. Cold holding of potentially hazardous food					
8. Time as public health control; procedures & records					
9. Proper cooling methods					
10. Proper cooking time and temperature					
11. Proper reheating procedures for hot holding					
PROTECTION FROM CONTAMINATION					
12. Returned and reserve of food					
13. a. Food in good condition, safe and unadulterated					
13. b. Food Voluntarily Condemned and Destroyed					
14. Food contact surface; clean and sanitized					
FOOD FROM APPROVED SOURCES					
15. Food obtained from approved source					
16. Compliance with shell stock tags; condition, display					
17. Compliance with Gulf Oyster Regulations					
ADDITIONAL CRITICAL RISK FACTORS					
18. Compliance with variance, specialized process, HACCP					
19. Consumer advisory provided for raw/undercooked food					
20. Licensed health care facilities/public & private schools: prohibited foods not offered					
21. a. Hot water available					
21. b. Water available					
22. a. Sewage and waste water properly disposed					
22. b. Operational toilets					
23. No insects, rodents, birds, or animals present					
24. Other Imminent Health Hazard					

Good Retail Practices	
Preventive measures that can reduce foodborne illness	
	OUT
SUPERVISION	
25. Person in charge present and performs duties	
26. Personal cleanliness and hair restraints	
GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS	
27. Approved thawing methods used, frozen foods	
28. Food separated and protected	
29. Washing fruits and vegetables	
30. Toxic substances - identified, stored, used	
FOOD STORAGE/DISPLAY/SERVICE	
31. Food storage; food storage containers labeled	
32. Consumer self service	
33. Food properly labeled and honestly presented	
EQUIPMENT UTENSILS/LINENS	
34. Nonfood-contact surfaces clean	
35. Warewashing facility/installed/maintained/used/testing	
36. Equipment/utensils/approve/installed/good repair	
37. Equipment, utensils and linens, storage and use	
38. Adequate ventilation and lighting in designated areas	
39. Thermometers provided and accurate	
40. Wiping cloths properly used and stored	
PHYSICAL FACILITIES	
41. Plumbing fixture, backflow devices, drainage	
42. Garbage/refuse properly disposed; facilities maintained	
43. Toilet facilities properly constructed, supplied, cleaned	
44. Premises/personal/cleaning items/vermin proofing	
45. Floors/walls/ceilings properly built/maintained/cleaned	
46. No unapproved sleeping quarters	
SIGNS/REQUIREMENTS	
47. Signs posted - routine inspection, handwashing, no smoking and grade	
48. Permits available	
Special Programs	
Participates in special programs	Y/N
49. Waste Hunger, Not Food	
50. Certified Healthy	

Business Name						FA	Activity Date
Imminent Health Hazard	Major	Minor	COS	Repeat	Non Critical	Comments/Observation/Corrective Actions. An "X" in the major column indicates the violation poses an immediate threat to public health and must be corrected immediately. An "X" in the minor column indicates the violation poses a risk to public health and shall be corrected by the date specified. An "X" in the non-critical column indicates the violation poses a non-critical risk to public health and shall be corrected by the next inspection.	
						Must Comply By:	

Signature of EHS	Signature of Recipient

Comprender la Calificación

KCEHD usa el sistema de calificación como un indicador que el público puede usar para determinar la posición de una instalación en el cumplimiento de los requisitos actuales de salud y seguridad. A las infracciones del IRF se les ha asignado un valor de puntos específico en función del riesgo para la salud pública asociado. La calificación que recibe una instalación de alimentos refleja el estado de la instalación de alimentos en el momento de la inspección.

Cada inspección de alimentos comienza con cien (100) puntos. A medida que EHS realiza la inspección, las infracciones encontradas se marcan en la casilla correspondiente del IRF. El valor de puntos de cada infracción marcada se suma y este total luego se deduce de los cien (100) puntos iniciales. Las calificaciones con letras se asignan según el puntaje de la instalación (escrito como un porcentaje) como se indica en la tabla a continuación.

Al finalizar la inspección de rutina, EHS colocará la Tarjeta de calificación con letras en la ventana de la instalación o en otro lugar aprobado.

Comienzo de la Inspección 100 Puntos

Total de Puntos Deducidos - Puntos

Puntos Restantes = Puntuación (escrita como porcentaje)

Se emitirá una tarjeta de calificación de letras A (azul), B (verde), C (amarilla) o un aviso de cierre (rojo) al final de la inspección en función de los puntos restantes:

90 - 100	A	Buenas prácticas de manipulación de alimentos y mantenimiento y saneamiento general de las instalaciones de alimentos.
80 - <90	B	Prácticas adecuadas de manipulación de alimentos y mantenimiento general de las instalaciones alimentarias y saneamiento.
75 - <80	C	Prácticas de manipulación de alimentos mínimamente aceptables e instalaciones de alimentos en general mantenimiento y saneamiento. Se realizará una reinspección facturable obligatoria en siete (7) días hábiles para garantizar mejores prácticas de manipulación de alimentos y mantenimiento y saneamiento general de las instalaciones.
0 - <75	AVISO DE CIERRE	Malas prácticas de manipulación de alimentos y mantenimiento general de las instalaciones alimentarias y saneamiento. La instalación se cerrará inmediatamente y se suspenderá el permiso. (Consulte los procedimiento para la reapertura después del Aviso de Cierre)

INSPECTION GRADE

ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION

A

FACILITY: _____

ADDRESS: _____

ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST _____

KERN COUNTY PUBLIC HEALTH
Committed to Health
 ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION
 2700 W ST, SUITE 300 • BAKERSFIELD CA 93301
 (661) 321-3000 OR (877) 898-4787

A COPY OF THE MOST RECENT INSPECTION REPORT IS AVAILABLE FOR REVIEW UPON REQUEST AT THIS LOCATION
 DOWNLOAD THE **SAFE DINER APP** TO VIEW INSPECTION REPORTS
 TAMPERING OR REMOVAL OF THIS REPORT IS A VIOLATION OF K.C.O.C. § 8.58.040



INSPECTION GRADE

ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION

B

FACILITY: _____

ADDRESS: _____

ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST _____

KERN COUNTY PUBLIC HEALTH
Committed to Health
 ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION
 2700 W ST, SUITE 300 • BAKERSFIELD CA 93301
 (661) 321-3000 OR (877) 898-4787

A COPY OF THE MOST RECENT INSPECTION REPORT IS AVAILABLE FOR REVIEW UPON REQUEST AT THIS LOCATION
 DOWNLOAD THE **SAFE DINER APP** TO VIEW INSPECTION REPORTS
 TAMPERING OR REMOVAL OF THIS REPORT IS A VIOLATION OF K.C.O.C. § 8.58.040



INSPECTION GRADE

ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION

C

FACILITY: _____

ADDRESS: _____

ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST _____

KERN COUNTY PUBLIC HEALTH
Committed to Health
 ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION
 2700 W ST, SUITE 300 • BAKERSFIELD CA 93301
 (661) 321-3000 OR (877) 898-4787

A COPY OF THE MOST RECENT INSPECTION REPORT IS AVAILABLE FOR REVIEW UPON REQUEST AT THIS LOCATION
 DOWNLOAD THE **SAFE DINER APP** TO VIEW INSPECTION REPORTS
 TAMPERING OR REMOVAL OF THIS REPORT IS A VIOLATION OF K.C.O.C. § 8.58.040



INSPECTION GRADE

ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION

CLOSED

THIS FACILITY WAS FOUND TO HAVE VIOLATIONS WHICH CONSTITUTE AN IMMEDIATE DANGER TO THE PUBLIC HEALTH AND SAFETY. THE PERMIT TO OPERATE HAS BEEN TEMPORARILY SUSPENDED AND THIS FACILITY HAS BEEN ORDERED TO CLOSE.

FACILITY: _____

ADDRESS: _____

ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST _____

KERN COUNTY PUBLIC HEALTH
Committed to Health
 ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION
 2700 W ST, SUITE 300 • BAKERSFIELD CA 93301
 (661) 321-3000 OR (877) 898-4787

A COPY OF THE MOST RECENT INSPECTION REPORT IS AVAILABLE FOR REVIEW UPON REQUEST AT THIS LOCATION
 DOWNLOAD THE **SAFE DINER APP** TO VIEW INSPECTION REPORTS
 TAMPERING OR REMOVAL OF THIS REPORT IS A VIOLATION OF K.C.O.C. § 8.58.040



Cómo se Identifican las Violaciones

Las agencias de seguridad alimentaria minorista de California han reenfocado las prácticas de inspección de instalaciones basadas en los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades y las intervenciones de salud pública de acuerdo con el Código de Alimentos Minoristas de California (California Retail Food Code, CRFC).

Las Instrucciones generales de marcado fueron establecidas por la Coalición de seguridad alimentaria minorista de California junto con la Administración de alimentos y medicamentos como un método para marcar las violaciones del Código de Alimentos Minoristas de California en la inspección. Las Instrucciones Generales de Marcado tienen como objetivo implementar un enfoque de inspección basado en riesgos e intervenciones y establecer un programa de cumplimiento y ejecución más consistente en todo el estado. Este enfoque se centra en los factores de riesgo contribuyentes más prevalentes relacionados con las enfermedades o lesiones transmitidas por los alimentos. Asegurarse de que los siguientes factores de riesgo no ocurran es vital para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Alimentos de fuentes no seguras
2. Temperaturas de mantenimiento inadecuadas
3. Coccción inadecuada
4. Equipo contaminado
5. Mala higiene personal

La Póliza de calificación para las instalaciones permanentes de alimentos se ha desarrollado para establecer los criterios que se utilizarán para evaluar las prácticas de manipulación de alimentos y el mantenimiento y saneamiento general en los establecimientos de alimentos dentro del condado de Kern. La siguiente información proporciona una base sobre cómo EHS registra las infracciones en el Formulario de informe de inspección (IRF). El formato utilizado sigue el formato del IRF: categoría, número de artículo y descripción de la infracción; la(s) sección(es) aplicable(s) del Código de Alimentos al por Menor de California (CRFC); una breve explicación de cuándo el artículo es una infracción; y ejemplos de una o más violaciones.

El IRF se divide en dos secciones: **Factores Críticos de Riesgo y Buenas Prácticas Minoristas**. La categoría está en letras en negrita con un fondo gris. El número de artículo y la descripción de la infracción se muestran debajo de cada categoría. En esta sección, las categorías y los números de infracciones coinciden con los enumerados en el IRF. Esta sección contiene una breve explicación de por qué/cuándo se marcará la subcategoría y ejemplos específicos de infracciones. Los ejemplos enumerados son infracciones comunes y no una lista exhaustiva. Las secciones de código de CRFC se muestran en letras en negrita cursiva.

Las casillas de infracciones están marcadas de la siguiente manera:

- IH** Este elemento se marca cuando la subcategoría se observa como un peligro inminente para la salud requiriendo el cierre temporal de la instalación.
- COS** Este elemento está marcado para indicar que la infracción se ha corregido en el sitio y se ha verificado antes de completar la inspección. Las acciones correctivas reales tomadas para cada violación se documentarán en el informe de inspección; sin embargo, se marcará la infracción y se deducirán puntos.
- MAJ** Este elemento se marca cuando se determina que la subcategoría es una infracción mayor.
- MIN** Este elemento se marca cuando se determina que la subcategoría es una infracción menor.
- R** Este elemento se marca cuando se determina que la subcategoría es una repetición de una inspección rutina anterior

Factores de Riesgo Críticos

Las siguientes categorías representan una amenaza para la salud pública y deben corregirse de inmediato.

SALUD, HIGIENE Y CONOCIMIENTO DE LOS EMPLEADOS

1.a. Demostración de conocimiento

Esta subcategoría se marca **MENOR** cuando la persona a cargo (PIC) no puede demostrar el conocimiento, la práctica y los principios de inocuidad de los alimentos aplicables a sus funciones asignadas [es decir, el empleado que lava los utensilios no conoce el procedimiento para lavar, enjuagar y desinfectar los platos o el Gerente Certificado de Seguridad Alimentaria (CFSM) no sabe cuándo excluir a los empleados enfermos.]

Código de Alimentos Minoristas de California, Sección: 113947

1.b. Certificación de Seguridad Alimentaria

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** cuando se observan las siguientes infracciones:

- El PIC no identifica un peligro inminente para la salud ni inicia un cierre automático.
- El lavavajillas no conoce el procedimiento para lavar, enjuagar y desinfectar manualmente los platos.
- El cocinero no conoce las temperaturas mínimas de cocción de los elementos de la parrilla.

Esta subcategoría se marca **MENOR** cuando se observan las siguientes infracciones:

- Nadie en la instalación posee un Certificado de Gerente de Seguridad Alimentaria (FSMC) válido o uno de los siguientes ocurrió más de 60 días antes: el Gerente de Seguridad Alimentaria anterior dejó el empleo; la instalación experimentó un cambio de propiedad; o la instalación comenzó a funcionar.
- Uno o más empleados de alimentos carecen de una tarjeta de manipulador de alimentos válida, y los empleados comenzaron a trabajar hace más de 30 días.

Código de Alimentos al por Menor de California, Secciones: 113947.1.- 113948

2. Enfermedad transmisible; informes, restricciones y exclusiones

Esta categoría se marca como **MAYOR** cuando:

- La persona a cargo (PIC) tiene conocimiento de un empleado de alimentos al que se le ha diagnosticado una "enfermedad" como se indica en la Sección 113949.1 y no ha notificado a la agencia de cumplimiento.
- El PIC está al tanto de que dos o más empleados de alimentos están experimentando simultáneamente síntomas asociados con una enfermedad gastrointestinal aguda y no le ha informado a la agencia de cumplimiento local.
- El PIC no ha excluido a un empleado de alimentos con una "enfermedad" según lo requerido.
- El PIC ha sido informado de un empleado de alimentos que sufre de una enfermedad gastrointestinal aguda y no ha restringido las funciones del empleado de alimentos.
- El PIC elimina una restricción de un alimento empleado antes de la resolución de los síntomas de la enfermedad gastrointestinal aguda.
- El PIC elimina la exclusión del empleado de alimentos antes de recibir la autorización.
- Un empleado de alimentos no informa al PIC de una lesión o herida en la mano que está expuesta y no está debidamente protegida con una cubierta impermeable y un guante de un solo uso.

"Enfermedad" incluye *Salmonella typhi*, *Salmonella spp.*, *Entamoeba histolytica*, *Escherichia coli enterohemorrágica* o productora de *toxina Shiga*, *virus de la hepatitis A*, *norovirus* u otras enfermedades contagiosas que se transmiten a través de los alimentos.

Violaciones adicionales:

- La contaminación de los alimentos por parte de un empleado de alimentos infectado resultará en la eliminación de los alimentos y se marcará en la subcategoría #13 (Alimentos en buenas condiciones, seguros y sin adulterar).
- La contaminación de superficies en contacto con alimentos por parte de un empleado de alimentos infectado también se marca en la subcategoría #14 (Superficies en contacto con alimentos: limpias y desinfectadas).

NOTA: Un empleado de alimentos debe informar al PIC cuando se le haya diagnosticado una "enfermedad" o tenga una lesión abierta en las manos, las muñecas o la parte expuesta de los brazos. La instalación de alimentos puede estar cerrada hasta que, en opinión de la Agencia de Cumplimiento, se haya abordado el peligro identificado de brote de enfermedad.

CRFC, Secciones: 113949 - 113950.5, 113973(a), 113975

3. Sin secreción de ojos, nariz y/o boca

Esta subcategoría se marcará como **MAYOR** si se observa la siguiente infracción:

- El empleado de alimentos experimenta estornudos, tos o secreción nasal persistentes asociados con secreciones de los ojos, la nariz o la boca que no se pueden controlar con medicamentos, y el empleado está trabajando con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios limpios o ropa limpia.

CRFC, Sección: 113974

4. Consumo adecuado de alimentos, bebidas o tabaco

Esta subcategoría se marcará como **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- El empleado de alimentos come en el área de preparación de alimentos en lugar de la sala de descanso para empleados.
- Empleado de alimentos bebiendo de un vaso abierto en el área de preparación de alimentos.
- Empleado de alimentos masticando tabaco mientras prepara la comida y expectorando en una taza cercana.
- Servidor comiendo en una estación de servicio.

NOTA: Un empleado de alimentos puede beber de un recipiente de bebidas cerrado si el recipiente se manipula para evitar la contaminación de las manos del empleado, el recipiente, los alimentos no preenvasados y las superficies en contacto con los alimentos. En general, un recipiente de bebidas para empleados no debe colocarse sobre o directamente encima de una superficie en contacto con alimentos.

CRFC, Sección: 113977

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CON LAS MANOS

5. Manos limpias y correctamente lavadas, uso adecuado de guantes

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Los empleados de alimentos en una instalación que maneja alimentos abiertos no pueden lavarse las manos debido a la falta de jabón o toallas de papel y los suministros para lavarse las manos no están disponibles al final de la inspección.
- El empleado de alimentos no se lava las manos después de usar el baño y se pone guantes para trabajar con alimentos o manipula alimentos, equipos, utensilios, lino, o vajilla.
- El empleado de alimentos que prepara pollo crudo no se lava las manos antes de manipular vajillas limpias o alimentos listos para comer.
- Empleado de alimentos que usa desinfectante para manos en lugar de lavarse las manos.
- El empleado de alimentos no se cambia los guantes cuando normalmente se requiere lavarse las manos.
- El empleado de alimentos no se lava las manos después de estornudar, toser, comer, beber o usar productos de tabaco y se pone guantes para trabajar con alimentos o reanuda la preparación de alimentos.
- Empleado de alimentos con una herida/lesión abierta que no usa una cubierta impermeable y guantes para lesiones en la mano o la muñeca, o una cubierta impermeable para lesiones en los brazos.
- El empleado de alimentos se lava las manos mientras usa guantes de un solo uso o se pone guantes de un solo uso previamente usados.

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- El empleado de alimentos no minimiza el contacto de las manos descubiertas con los alimentos expuestos que no están listos para comer usando utensilios, pinzas, tenedores o guantes.
- Empleado de alimentos que manipule alimentos no listos para comer sin usar guantes mientras tenga uñas postizas, esmalte de uñas y/o anillos (que no sean bandas simples).
- Empleado de alimentos lavándose las manos por menos de 10 segundos.
- Empleados de alimentos que manipulan alimentos no listos para comer con uñas que no están recortadas, limpiables y lisas.
- Empleado reutilizando guantes de un solo uso.
- Empleado de alimentos lavándose las manos con agua fría (menos de 100°F).
- Empleado que se lava las manos en un fregadero no aprobado (es decir, fregadero para preparación de alimentos/limpieza/lavado de utensilios).

Violaciones adicionales:

- La contaminación de los alimentos por parte de un empleado de alimentos que tenga lesiones abiertas resultará en la eliminación de los alimentos y se marcará en la subcategoría #13 (Alimentos en buenas condiciones, seguros y sin adulterar).

- La contaminación de las superficies en contacto con los alimentos por parte de un empleado de alimentos que tiene lesiones abiertas también se marca en la subcategoría #14 (Superficies en contacto con los alimentos: limpias y desinfectadas).
- Cuando un empleado de alimentos con una herida abierta o una lesión en una mano o un brazo sin guantes no informa al PIC de la afección, se marca la subcategoría # 2 (Enfermedad transmisible; notificación, restricciones y exclusiones).

CRFC, Secciones: 113952, 113953.1, 113953.3, 113953.4, 113961, 113967, 113968, 113973(a-f)

6. Instalaciones adecuadas para el lavado de manos; suministrado y accesible

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Dispensador de jabón o toallas vacío o faltante
- Uso de jabón en barra o toallas de tela
- Falta de fregaderos para lavarse las manos que sean suficientes y estén convenientemente ubicados en un área de preparación de alimentos o un área de lavado de vajilla (si la instalación se construyó después del 1 de enero de 1996).
- El fregadero para lavarse las manos no está separado de un fregadero para lavar vajilla por un protector contra salpicaduras de metal de seis (6) pulgadas de alto o una separación de veinticuatro (24) pulgadas.
- Fregadero para lavarse las manos obstruido, inaccesible, con uso inadecuado o sucio.
- Dispositivo de secado de manos con aire caliente no funcional en el baño.
- Dispensador de jabón y/o toallas de papel no ficticio.
- Falta de suministros para lavarse las manos en las instalaciones de una instalación preenvasada.
- No hay jabón ni toallas disponibles en las instalaciones, pero se proporcionan al final de la inspección.

EXCEPCIÓN: Si no se proporciona al final de la inspección, marque #5

CRFC, Secciones: 113953, 113953.1, 113953.2, 114067(f)

RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA

7.a. Conservación en caliente de alimentos potencialmente peligrosos

7.b. Conservación en frío de alimentos potencialmente peligrosos

7.c. Descongelación de alimentos potencialmente peligrosos

Nota: Los alimentos potencialmente peligrosos congelados solo deben descongelarse de una de las siguientes maneras:

- Bajo refrigeración que mantiene la temperatura de los alimentos a 41 °F o menos
- Completamente sumergido en agua corriente potable durante un período que no exceda las dos horas a una temperatura de 70 °F o menos, y con suficiente velocidad del agua para agitar y eliminar las partículas sueltas en el desagüe del fregadero
- En un horno de microondas si sigue inmediatamente la preparación
- Como parte de un proceso de cocción

Estas subcategorías se marcan como **MAYORES** si se observa alguna de las siguientes infracciones (método no aprobado de descongelación en las siguientes condiciones):

- Múltiples porciones de PHF en equipos de conservación de frío o calor en el rango de 50°F – 130°F
- Múltiples PHF encontrados en el rango de 50°F – 130°F excediendo el tiempo de preparación de 2 horas.
- Múltiples PHF encontrados en el rango de 50°F – 130°F excediendo el tiempo de transporte de 30 minutos.
- Durante el proceso de descongelación, PHF en el rango de 50°F – 130°F más de 2 horas.
- Huevos agrupados mantenidos a temperaturas de 50°F – 130°F que han excedido el límite de 2 horas para la preparación de alimentos.

Esta subcategoría se marca como **MEJOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones (método no aprobado de descongelación en las siguientes condiciones):

- Múltiples porciones de PHF que se mantienen en el rango de 131°F - 134°F en equipos de mantenimiento en caliente.
- Múltiples porciones de PHF que se mantienen en el rango de 42°F - 49°F en una unidad de mantenimiento en frío.
- Múltiples porciones de PHF mantenidas a temperatura ambiente que exceden las dos horas de tiempo de preparación y están en el rango de 42°F – 49°F o 131°F – 134°F.
- Huevos con cáscara crudos previamente refrigerados almacenados a 46°F – 134°F.
- Huevos con cáscara crudos mantenidos a temperatura ambiente durante más de 2 horas para su preparación en la parrilla.

CRFC, Secciones: 113996, 113998, 114037, 114343(a)

8. El tiempo como control de salud pública; procedimientos y registros

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observan las siguientes infracciones:

- Se ha excedido el tiempo marcado en los alimentos. **(Tire de la comida)**
- Se utiliza el tiempo como control de salud pública para los alimentos, pero los alimentos no han sido marcados ni identificados de otro modo y han estado fuera del control de temperatura durante menos de cuatro (4) horas. **(Tira de la comida)**

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- No se mantiene y no se dispone de un procedimiento escrito para los alimentos que han sido marcados en el tiempo y se encuentran dentro del período de 4 horas cuando se utiliza el tiempo como control de salud pública.

CRFC, Sección: 114000

9. Métodos de enfriamiento adecuados

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** cuando:

- El PHF no se enfría rápidamente de 135°F a 70°F en dos (2) horas (p. ej., una olla de frijoles cocidos que se encuentra a 90°F enfriándose durante más de dos (2) horas usando un método aprobado o no aprobado)
- El PHF no se enfría de 70°F a 41°F dentro de cuatro (4) horas (p. ej., se encuentra un asado a 60°F enfriándose durante más de seis (6) horas usando un método aprobado o no aprobado).
- Después de calentar o mantener caliente, los alimentos potencialmente peligrosos no se enfrían rápidamente de 135°F a 41°F o menos en seis (6) horas.
- El PHF no se enfría en cuatro (4) horas a 41°F si se prepara con ingredientes a temperatura ambiente.
- Entregas de PHF que no se enfríen a menos de 41°F dentro de las cuatro (4) horas si se reciben entre 41°F y 45°F.

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa lo siguiente:

- El PHF se está enfriando con un método no aprobado, pero aún se encuentra dentro de los parámetros de tiempo y temperatura.

CRFC, Secciones: 114002, 114002.1

10. Tiempo y temperatura de cocción adecuados

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa lo siguiente:

- El proceso de cocción no cumplió con las temperaturas de cocción requeridas (es decir, frutas y verduras cocidas para mantener calientes: 135 °F; huevos preparados para servicio inmediato, pescado, piezas individuales de carne: 145 °F; carnes picadas, rátidas, huevos preparados de huevos o para mantener caliente: 155 °F; aves, aves picadas, carnes rellenas, rellenos que contienen carnes: 165 °F) y un empleado intenta servir el producto sin devolverlo al proceso de cocción.

Tipo de alimento Temperatura interna mínima Tiempo mínimo a Temperatura

Asados, incluidos los asados formados	130° F	112 minutos o como se especifica en la tabla y de acuerdo con los parámetros del horno en la Sección 114004
Frutas y verduras cocidas	135° F	Para mantenimiento inmediato en caliente
Huevos crudos cocinados a pedido para servicio inmediato; animales de caza; todos los demás alimentos crudos de origen animal (es decir, carne de res, cerdo); pez	145° F	15 segundos
Huevos crudos rotos, pero no preparados para servicio inmediato; ráticas o carnes inyectadas; pescado triturado, carne (es decir, carne de hamburguesa)	155° F	15 segundos
Aves, pescado/carne/pasta/aves/aves rellenas, o rellenos que contengan pescado, carne, aves o ráticas	165° F	15 segundos
Alimentos crudos de origen animal girados, revueltos, cubiertos y calentados en microondas	165° F	Los alimentos alcanzan los 165° F, luego deben permanecer tapados durante 2 minutos después de la cocción

CRFC, Secciones: 114004, 114008, 114010

11. Procedimientos adecuados de recalentamiento para mantenimiento en caliente

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguno de los siguientes:

- El PHF no se recalienta rápidamente en dos (2) horas a 165° F durante 15 segundos para mantenerlo caliente, como intentar recalentarlo en una mesa de vapor (p. ej., el estofado previamente cocinado y enfriado que se está recalentando para mantenerlo caliente ha excedido el límite de tiempo de dos horas sin alcanzar una temperatura interna mínima de 165° F durante 15 segundos).
- El PHF se recalienta en un microondas a 165 °F y los alimentos no se giran ni se revuelven, ni se tapan y no se dejan reposar tapados durante dos minutos después de recalentarlos.

- El PHF listo para comer procesado comercialmente no se recalienta a 135 °F o más dentro de las dos (2) horas para mantenerlo caliente.
- Las porciones restantes de asados sin rebanar no se recalientan para mantenerlos calientes a la temperatura mínima requerida.

CRFC, Secciones: 114014, 114016

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

12. Devolución y re-servicio de alimentos

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Chips de tortilla, salsa o pan sin envasar que se volvieron a servir.
- Se dejan palomitas de maíz, nueces o una mezcla de bocadillos en la barra para el servicio comunitario.
- Arroz al vapor previamente servido utilizado en la elaboración de arroz frito.

CRFC, Sección: 114079

13. Alimentos en buen estado, seguros y sin adulterar

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Se encuentra un objeto extraño en un producto alimenticio (p. ej., vidrio, curita).
- Productos alimenticios adulterados por roedores, cucarachas o moscas.
- Productos alimenticios abiertos almacenados en el interior y en contacto directo con el fregadero de limpieza/lavado de manos.
- Empleado de alimentos que usa un utensilio para probar la comida más de una vez sin que el utensilio se lave, enjuague y desinfecte adecuadamente entre usos.
- Empleado de alimentos con enfermedad o lesión abierta en los brazos o manos tocando alimentos/preparando alimentos.
- Las ostras crudas del Golfo de México se ofrecen a la venta durante el período del 1 de abril al 31 de octubre y las ostras no han sido tratadas para reducir las bacterias patógenas.
- El condensado del refrigerador se filtra en una bandeja abierta de comida-lista-para-comer.
- Reutilización de un contenedor químico de almacenamiento de alimentos.
- Alimentos en el piso en contacto con aguas residuales o aguas residuales que se desbordan
- Lavarse las manos antes de descongelar la carne.

- Los alimentos ácidos capaces de lixiviar se encuentran almacenados en recipientes vidriados con plomo.
- Alimentos preparados con envases de oxígeno reducido (ROP), que no sean para cocción inmediata y extracción del envase, y la instalación no tiene o no se adhiere a un plan HACCP aprobado.
- Lavar productos en un compartimiento de lavado de vajilla sin lavar y desinfectar primero el compartimiento.
- El hielo que se ha utilizado para enfriar las superficies exteriores de alimentos como melón o pescado, bebidas enlatadas o equipos se utiliza como alimento.
- Las latas de comida gotean o se hinchan.

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Los productos de carne, pescado o aves tienen apariencia de deterioro.
- El lino utilizado como forro en la panera no se cambia entre clientes.
- PHF en paquete de oxígeno reducido supera la fecha de caducidad.
- La fórmula infantil o los alimentos para bebés superan la fecha de caducidad.
- Alimentos que infestan insectos (por ejemplo, escarabajos, polillas, larvas, hormigas, jejenes) en los alimentos.
- Moscas de la fruta en botella de licor.
- Condensado del refrigerador goteando sobre carnes/aves crudas.
- Forrar los recipientes de alimentos con papel periódico.
- Alimentos no inspeccionados al recibirlos (tan pronto como sea posible) y antes de cualquier uso, almacenamiento o reventa.

CRFC, Secciones: 113967, 113976, 113980, 113986, 113988, 113990, 114035, 114041(a), 114094, 114254.3; Código de Regulaciones de California, Título 17, Sección 13675

14. Superficie de contacto con alimentos; limpio y desinfectado

Esta subcategoría se marca **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

Superficies en contacto con alimentos

- No limpiar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos cada cuatro horas o según sea necesario cuando se cambia de alimentos crudos de origen animal a alimentos listos para comer, entre especies de alimentos crudos de origen animal, entre productos sin lavar y PHF.
- Los alimentos están en contacto directo con equipos sucios.
- El nivel de desinfectante no es detectable o está por debajo de 50 ppm para cloro o por debajo de 100 ppm para amoníaco cuaternario en el balde que se usa para guardar los paños de limpieza.

- Contaminación de superficies en contacto con alimentos por trapos sucios.

Lavado Manual

- Falta el fregadero, no funciona o está obstruido y no hay otros medios aprobados de limpieza y desinfección disponibles (**CIERRE**).
- Durante el lavado *manual activo*, la temperatura del agua en el primer compartimento es inferior a 100°F, o la temperatura especificada por el fabricante del detergente en la etiqueta de instrucciones.
- El nivel de desinfectante no es detectable o está por debajo de 50 ppm para cloro o por debajo de 100 ppm para amoníaco cuaternario durante el lavado manual activo.
- Enjuague desinfectante para medidas manuales de desinfección por calor por debajo de 171°F.
- No se utilizan detergentes ni desinfectantes aprobados durante el lavado.

Lavado Mecánico

- El nivel de desinfectante en el enjuague desinfectante final está por debajo de 50 ppm para cloro, por debajo de 100 ppm para amoníaco cuaternario o por debajo de la concentración requerida como se indica en la placa de datos del fabricante durante el lavado mecánico activo.
- La temperatura de los utensilios en un lavavajillas mecánico de desinfección por calor mide menos de 154°F durante el lavado mecánico activo.

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

Superficies en contacto con alimentos

- La superficie de contacto con alimentos que no entra en contacto con PHF (es decir, la boquilla del dispensador de refrescos) no se limpia ni desinfecta según se requiere.
- Los contenedores vacíos devueltos destinados a rellenarse con alimentos o bebidas no se limpian ni desinfectan antes de volver a llenarlos o las instalaciones no utilizan un proceso libre de contaminación para rellenarlos.
- El nivel de desinfectante está por encima de 50 ppm pero por debajo de 100 ppm de cloro o por encima de 100 ppm pero por debajo de 200 ppm de amoníaco cuaternario en el balde que se usa para guardar los paños de limpieza.
- No se permite que el equipo y los utensilios se drenen o se sequen al aire antes de volver a usarlos.

Lavado Manual

- El nivel de desinfectante está por encima de 50 ppm pero por debajo de 100 ppm para cloro o por encima de 100 ppm pero por debajo de 200 ppm para amoníaco cuaternario durante el lavado manual activo de vajilla.

- El desinfectante para el lavado manual de utensilios no está disponible, pero se obtiene al final de la inspección (no hay lavado activo de utensilios en el momento de la observación).
- Tiempo de contacto inadecuado con un desinfectante aprobado (cloro = 30 segundos, amoníaco cuaternario = un (1) minuto, agua caliente = 30 segundos).

Lavado mecánico

- Los utensilios no se raspan o limpian correctamente de restos de comida, no se remojan o restriegan, según sea necesario.
- Durante el lavado mecánico activo, la temperatura del agua en un lavavajillas mecánico con desinfección térmica mide entre 155°F y 159°F y solo se puede ajustar fácilmente en el momento de la inspección.

CRFC, Secciones: 113984 (e), 114075 (a) (e), 114097, 114099, 114099.1 - 114099.4, 114099.6, 114101, 114105, 114109, 114111, 114113, 114115, 114117, 114118, 114125 (b), 1141414141.

ALIMENTOS DE FUENTES APROBADAS

15. Alimentos obtenidos de una fuente aprobada

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- PHF o hielo no proviene de una fuente aprobada (como tamales preparados en una casa privada).
- Los mariscos moluscos no se reciben de fuentes que figuran en la lista de remitentes de mariscos certificados interestatales.
- Un animal de caza de una fuente no aprobada y/o incluido en 50 CRF 17 Fauna y plantas amenazadas y en peligro de extinción, se vende/sirve en una instalación de alimentos.
- Hielo para uso como alimento o como medio de enfriamiento que no proviene del suministro de agua potable.
- El pescado no se captura ni recolecta comercial y legalmente.
- Se sirve comida preparada pero no hay utensilios de cocina en el local.
- Instalación de alimentos al por menor que fabrica yogur/helado sin la aprobación requerida por la División de Leche y Productos Lácteos del CDPH.
- Las facturas de los PHF sospechosos de provenir de una fuente no aprobada no están disponibles en el sitio.
- Los productos de huevo líquidos, congelados y secos o los productos lácteos congelados no se obtienen pasteurizados.

Esta subcategoría se marca **MEJOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Productos de cosecha propia usados/ofrecidos a la venta en el establecimiento de alimentos.
- Los productos horneados u otros alimentos de tipo "Cottage" elaborados en una casa privada que no es una Operación de comida casera de Clase B se venden/sirven en el establecimiento de alimentos.
- Las facturas de un alimento que no sea PHF que se sospeche que provenga de una fuente no aprobada no están disponibles en el sitio.

CRFC, Secciones: 113980, 114021, 114023 - 114025, 114027, 114029, 114031, 114035, 114039, 114041(b), 114365.5

16. Cumplimiento de las etiquetas de stock de conchas, condición, exhibición

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- La identidad de las conchas no se mantiene después de retirarlas del contenedor original por: (1) no llevar registros, (2) mezclar las conchas, (3) volver a empaquetar las conchas sin la etiqueta de existencias de conchas o el etiquetado aprobado.
- Los tanques de exhibición del sistema de soporte vital de moluscos se operan de manera que permiten que el agua utilizada para otros peces fluya hacia el tanque o la seguridad de los mariscos que se reciben se ve comprometida por el uso del tanque.
- El stock de conchas no se obtiene con las etiquetas o rótulos adecuados.
- Las existencias de conchas recibidas no se desechan cuando no están libres de lodo, mariscos muertos o conchas rotas.
- Las etiquetas/etiquetas de stock de Shell no se mantienen en orden cronológico.

CRFC, Secciones: 114039, 114039.1, 114039.2, 114039.3, 114039.4, 114039.5

17. Cumplimiento de las Regulaciones de Ostra del Golfo

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Las ostras del Golfo crudas se ofrecen a la venta, sin evidencia de tratamiento aprobado, entre los meses del 1 de abril al 31 de octubre.
- No se colocan señales de advertencia de ostras del Golfo crudas para ostras no tratadas entre los meses del 1 de noviembre al 31 de marzo (Título 17 CCR 13675).
- Las señales de advertencia requeridas no se ajustan a las especificaciones de tamaño/idioma.

CRFC, Secciones: 114090; Título 17 Código de Regulaciones de CA 13675

FACTORES DE RIESGO CRÍTICOS ADICIONALES

18. Cumplimiento de varianza, proceso especializado, HACCP

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- El operador de una instalación de alimentos no presentó un plan HACCP para su aprobación por parte de la agencia de cumplimiento (Departamento de Salud Pública de California, CDPH) para ahumar, curar, usar vinagre u otros aditivos para la conservación de alimentos, sacrificio personalizado o para un tanque de moluscos.
- Un operador no tiene un plan HACCP aprobado por el CDPH para el uso de empaques con oxígeno reducido, excepto para el empaque inmediato, la cocción y la extracción del producto cocinado del empaque.
- Un operador viola las condiciones de una variación o plan HACCP.
- El centro no puede proporcionar documentación de variación para respaldar el uso de prácticas o procedimientos alternativos.
- La instalación que utiliza un plan HACCP no puede proporcionar la documentación requerida.
- Una instalación satélite de alimentos está operando sin procedimientos operativos estándar por escrito aprobados por la agencia de cumplimiento.

CRFC, Secciones: 114039.5, 114057, 114057.1, 114067, 114417-114417.7, 114419-114423

19. Asesoramiento al consumidor sobre alimentos crudos/poco cocidos

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Los huevos pasteurizados o los productos de huevo pasteurizados no se sustituyen por huevos crudos en alimentos como el aderezo para ensalada César o la salsa holandesa y no se proporciona ninguna advertencia al consumidor.
- Si el establecimiento de alimentos sirve alimentos crudos o poco cocidos y no proporciona un aviso (oral o por escrito) de que un alimento se está sirviendo menos que cocinado completamente (es decir, las hamburguesas se sirven de forma rutinaria y/o intencionalmente poco cocidas sin notificar al cliente).

CRFC, Secciones: 114012, 114093

20. Centros de atención de la salud con licencia/escuelas públicas y privadas; alimentos prohibidos no ofrecidos

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- El jugo, la leche líquida o la leche en polvo se sirven sin pasteurizar en un centro de atención médica autorizado, escuela pública o privada.
- Las hamburguesas se sirven poco cocidas en un centro de atención médica autorizado, escuela pública o privada.
- Los brotes de semillas crudas se sirven en un centro de atención médica autorizado, escuela pública o privada.
- Múltiples porciones de huevos revueltos se preparan con huevos sin pasteurizar en un centro de atención médica autorizado, escuela pública o privada.
- El pescado se sirve crudo o poco cocido en un centro de atención de la salud autorizado, escuela pública o privada.

CRFC, Sección: 114091

21.a. Agua caliente disponible

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- La temperatura del agua mide menos de 100° F en toda la instalación de alimentos. **(CIERRE)**
- La temperatura del agua mide menos de 100° F ÚNICAMENTE en el grifo del fregadero.
- La temperatura del agua mide menos de 100° F en toda la instalación, sin embargo, se restablece entre 100° F - 119° F al final de la inspección, la instalación tiene 24 horas para corregir la infracción.
- El mostrador de carnes o charcutería dentro de un mercado de alimentos tiene agua a menos de 100° F, interrumpa el funcionamiento del mostrador de carnes/charcutería.
- La temperatura del agua en el lavamanos no es ajustable y excede los 108° F.

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- El agua en toda la instalación se mide a 100° F - 119° F, la instalación tiene 24 horas para corregir la infracción.
- No se puede proporcionar agua caliente en el fregadero de limpieza a una temperatura de 100° F o superior.
- Falta de agua tibia (100° F) en un fregadero para lavarse las manos.
- El agua está a menos de 100° F en una instalación de alimentos preenvasados (24 horas para corregir la infracción).

CRFC, Secciones: 113941, 113953(c), 114099.2 (b), 114189, 114192, 114192.1, 114195

21.b. Agua disponible

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- El suministro de agua está contaminado o no aprobado. **(CIERRE)**

- No hay agua potable adecuada, protegida y presurizada disponible para la instalación. **(CIERRE)**

CRFC, Secciones: 113941, 113953(c), 114099.2 (b), 114189, 114192, 114192.1, 114195

22. a. Aguas negras y residuales dispuestas adecuadamente

22. b. Baños operativos

Estas subcategorías se marcan como **Mayores** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Desbordamiento o desbordamiento de fregaderos/drenajes de aguas residuales/aguas residuales en los pisos en las áreas de preparación de alimentos. **(CIERRE)**
- Trampa/interceptor de grasa desbordado u obstruido. **(CIERRE)**
- Falta de instalaciones sanitarias operables. **(CIERRE)**

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Los lavabos del piso están obstruidos con agua estancada pero las aguas residuales no retroceden (drena lentamente).
- Los desechos líquidos (que no sean aguas residuales) no se eliminan a través del sistema de plomería aprobado o no se descargan en el sistema de alcantarillado público o en un sistema de eliminación privado aprobado.
- El balde del trapeador se vacía fuera de las instalaciones, no en un receptáculo aprobado.

CRFC, Secciones: 114123, 114197, 114250, 114276

23. No hay insectos, roedores, pájaros o animales presentes.

Esta subcategoría se marca como **MAYOR** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Una infestación de roedores evidenciada por cualquiera de los siguientes: excrementos frescos, marcas de mordeduras, materiales para anidar, marcas de grasa, roedores vivos o muertos en la preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos, lavado de vajilla, área de comedor interior para clientes o baños. **(CIERRE)**
- Una infestación de cucarachas evidenciada por la actividad viva de numerosas cucarachas y otra evidencia o infestación en la preparación de alimentos, el almacenamiento de alimentos, el lavado de vajilla, el comedor interior para clientes o los baños. **(CIERRE)**
- Infestación de moscas evidenciada por numerosas moscas en las áreas de preparación de alimentos en contacto con alimentos, superficies en contacto con alimentos o ambos. **(CIERRE)**

Esta subcategoría se marca **MENOR** si se observa alguna de las siguientes infracciones:

- Un empleado de alimentos que cuida o manipula un animal que está presente, como un animal de servicio o una mascota, en áreas que se usan para preparar, almacenar o exhibir alimentos.
- Excrementos viejos de roedores sin evidencia de infestación activa.
- Una cucaracha viva sin otra evidencia de infestación.
- Cucarachas en un cuarto de servicio sin riesgo inmediato para la salud y seguridad del público.
- Cucarachas viejas muertas y/o manchas fecales sin evidencia de infestación activa.
- Una infestación activa en el área de basura exterior o en el comedor exterior.
- Se permite la mascota del cliente dentro de la instalación de alimentos.
- Varias moscas en el área de preparación de alimentos.
- Moscas en una instalación de alimentos preenvasados.
- Moscas en el área de preparación de entrega.
- Mosquitos en el área de lavado de vajilla o alrededor del fregadero del piso.
- Se encontraron hormigas en la cocina.
- Utensilios de clientes multiusos utilizados para animal(es).

CRFC, Secciones: 114259, 114259.1, 114259.4, 114259.5

Buenas Prácticas Minoristas

Las siguientes categorías son medidas preventivas que pueden reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

SUPERVISIÓN

24. Persona a cargo presente y realiza funciones

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Una persona a cargo (PIC) no está presente durante el horario de funcionamiento.
- El cliente puede acceder a través del área de preparación de alimentos y el área de lavado de vajilla donde no hay al menos tres (3) pies de línea claramente delineada o una barandilla de al menos tres (3) pies de altura.
- No se notifica a los clientes que se debe usar vajilla limpia cuando regresan a las áreas de autoservicio (por ejemplo, barras de ensaladas).

CRFC, Secciones: 113945, 113945.1, 113984.1, 114075

25. Aseo personal y sujeción del cabello

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Empleado de alimentos preparando, sirviendo, manipulando alimentos o limpiando utensilios sin usar cintas para el cabello.
- Empleado de alimentos que trabaja con prendas exteriores sucias.
- Empleado de alimentos que trabaja sin la ropa adecuada para proteger los alimentos, limpiar el equipo, los utensilios o lino.

CRFC, Secciones: 113969, 113971

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

26. Métodos aprobados de descongelación utilizados, alimentos congelados

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Descongelación de PHF utilizando un método no aprobado.
- Los alimentos congelados expuestos a la venta se están descongelando en la vitrina.

CRFC, Secciones: 114018, 114020

27. Alimentos separados y protegidos

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Los alimentos crudos de origen animal se almacenan por encima de los alimentos listos para comer (p. ej., productos agrícolas).
- Los alimentos se descongelan, lavan, rebanan o enfrían en una instalación no cerrada y no aprobada, o no se proporciona protección superior donde se requiere (es decir, exhibiciones de alimentos al aire libre, máquinas expendedoras u operaciones de servicio de alimentos por satélite).
- Comida exhibida sin protección contra estornudos, o la protección contra estornudos no es adecuada para proteger los alimentos.
- Máquina de hacer hielo/unidad de refrigeración ubicada donde los contenidos son accesibles a los consumidores.
- La barbacoa al aire libre o el horno de leña al aire libre no están separados del acceso público para evitar la contaminación de alimentos o lesiones al público.
- Durante las horas no operativas y los períodos de clima inclemente, las operaciones de servicio de alimentos satelitales o las exhibiciones al aire libre no están completamente cerradas, o los alimentos, las superficies en contacto con alimentos y los utensilios no se

almacenan dentro de una instalación de alimentos permanente completamente cerrada.

- Los productos alimenticios retenidos para su devolución a los distribuidores no se separan ni almacenan de una manera que evite la adulteración de otros alimentos o contribuya a un problema de alimañas.
- Los alimentos almacenados en hielo o agua estaban sujetos a la entrada de agua debido a la naturaleza del empaque, la deformación del recipiente o la posición en el hielo o el agua.

CRFC, Secciones: 113984(a,b,c,d,e), 113986, 114047, 114055, 114060, 114067(d,e,j), 114069(a,b), 114073, 114077, 114089.1(c), 114143(c), 114145(g)

28. Lavado de frutas y verduras

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Los productos crudos enteros no se lavaron antes de cortarlos, combinarlos con otros ingredientes, cocinarlos, servirlos u ofrecerlos al consumidor en forma listos-para-comer.

CRFC, Secciones: 113992

29. Sustancias tóxicas debidamente identificadas, almacenadas y utilizadas

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Empleado que aplica insecticidas, pesticidas o rodenticidas no aprobados (p. ej., solo para el hogar) dentro de las instalaciones de alimentos.
- Envase de producto químico sin etiqueta que identifique el contenido.
- Un contenedor de productos químicos se almacena dónde puede resultar en la contaminación de alimentos, utensilios o superficies en contacto con alimentos, como el detergente sobre la tabla de drenaje de un fregadero donde se dejan secar los utensilios limpios.

CRFC, Secciones: 114254, 114254.1, 114254.2

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS / EXHIBICIÓN / SERVICIO

30. Almacenamiento de alimentos, recipientes de almacenamiento de alimentos etiquetados

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- A los contenedores de alimentos que funcionan, tal como los que son ubicados en el área de almacenamiento trasera, les faltan etiquetas que identifiquen los alimentos por su nombre común (excepto los alimentos que se pueden identificar fácilmente, como el arroz o la pasta).
- Alimentos almacenados en un área no aprobada (p. ej., afuera, contenedores de carga, baños o vestuarios).
- Recipientes de alimentos almacenados en la placa de drenaje del fregadero.
- Apilamiento doble de alimentos dentro del refrigerador sin la protección adecuada del producto alimenticio.
- El recipiente de alimentos que no es impermeable/a prueba de roedores no se almacena al menos a seis (6) pulgadas por encima de la superficie del piso.

CRFC, Secciones: 114047, 114049, 114051, 114053, 114067(h), 114069(b)

31. Autoservicio del consumidor

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- No se proporciona un utensilio dispensador de alimentos para cada recipiente en bufetes de comida y barras de ensaladas.
- Los dispensadores de bebidas a granel de autoservicio para el consumidor no se operan o mantienen correctamente.
- Los utensilios del cliente no están protegidos contra la contaminación si se envuelven o dispensan individualmente para evitar el contacto del cliente con cualquier parte que no sea el mango.
- Se ofrecen alimentos crudos, no preenvasados de origen animal, como cordero, ternera, cerdo, aves y pescado eviscerado, para el autoservicio del cliente (los salteados o las parrillas de Mongolia están exentos).

CRFC, Secciones: 114063, 114065

32. Alimentos debidamente etiquetados y presentados honestamente

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Alimentos preenvasados sin la información de etiquetado requerida: por ejemplo, nombre común, nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor, ingredientes enumerados en orden descendente de predominio por peso y peso neto del contenido.
- Productos alimenticios preenvasados que no estén etiquetados en inglés.
- A los contenedores de alimentos a granel para el autoservicio del consumidor les falta la información de etiquetado requerida.

- Falta de fecha de caducidad en un PHF envasado en una instalación que utiliza envases de oxígeno reducido.
- La información sobre carnes o mariscos en el menú, la etiqueta del paquete o el letrero es falsa o engañosa.
- El pescado previamente congelado se anuncia como "Fresco".
- Falta información sobre el corte primario en la etiqueta del paquete del corte de carne.
- Uso de iluminación engañosa para tergiversar la frescura de la carne.
- La información sobre las fechas de los alimentos en las instalaciones de los fabricantes de alimentos está oculta o alterada.
- Una confitería contiene más de ½% de alcohol y no se muestra o revela de manera prominente.
- El producto CFO se está utilizando y no se divulga.

CRFC, Secciones: 114087, 114089, 114089.1(a,b), 114090, 114093.1, 114094, 114094.5, y la Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos

EQUIPOS / UTENSILIOS / Mantelería

33. Limpie las superficies que no están en contacto con los alimentos

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Grasa acumulada o restos de comida en las superficies del equipo, estantes, gabinetes o freidoras que no están en contacto con alimentos.
- Acumulación de moho/hongos dentro del soporte de la pistola de soda.
- Protecciones del ventilador o juntas de la puerta sucias en la cámara frigorífica.
- Cajón con escombros incrustados utilizado para guardar utensilios
- Estanterías sucias en la unidad de refrigeración sin contacto directo con los alimentos.
- Acumulación de calcio o productos químicos en las superficies interiores de la unidad de lavavajillas mecánica.
- Unidades de acceso directo con la manija o las juntas de la puerta sucias.

CRFC Sección: 1141519(c)

34. Instalaciones de lavado: equipos instalados, mantenidos, usados y de prueba

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- La instalación de alimentos prepara alimentos y se ha quitado el fregadero aprobado, pero hay una lavadora mecánica disponible.
- Los compartimentos del fregadero no son lo suficientemente grandes para acomodar el equipo o utensilio más grande.

- El fregadero para lavar vajilla no se limpia ni desinfecta antes y después de cada vez que se usa para lavar trapos, lavar productos o descongelar alimentos.
- Al fregadero le falta una o ambas tablas de drenaje.
- A la lavadora de vajilla mecánica le faltan uno o ambos tableros de drenaje de metal integrales aprobados conectados en el punto de entrada y salida de la lavadora de vajilla mecánica.
- El lavavajillas mecánico no está aprobado, instalado ni operado de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- El lavamanos se usa para lavarse las manos y la instalación se construyó o remodeló después de enero de 1996.
- Falta el kit de prueba de desinfección o es del tipo incorrecto.
- Se encontró que los niveles de desinfectante son más de 200 ppm para cloro y más de 400 ppm para amoníaco cuaternario, lo que indica que no se usaron tiras reactivas para verificar el nivel de desinfectante.
- El lavavajillas mecánico se evalúa y se determina que no funciona o no desinfecta eficazmente (ppm de producto químico/tiempo de contacto/temperatura) y no se puede ajustar fácilmente en el momento de la inspección. Un fregadero de tres compartimentos está disponible para el lavado de vajilla.

Sección CRFC: 114067(f, g), 114099, 114099.3, 114099.5, 114101(a), 114101.1, 114101.2, 114103, 114107, 114125

35. Equipos/utensilios: aprobados, instalados, en buen estado, capacidad

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

Equipo Aprobado

- Todos los equipos nuevos y de reemplazo relacionados con alimentos y utensilios no están certificados por un programa de certificación acreditado por ANSI o, si no existe un estándar, no están aprobados por la agencia de aplicación local.
- El equipo eléctrico no está en la lista de UL.
- Usar utensilios o equipos domésticos de “uso doméstico”.
- Usar madera y/o mimbre de madera como superficie de contacto con alimentos.
- Usar ollas o sartenes de esmalte/cerámica/gres o recipientes vidriados con plomo.
- Uso no aprobado de quemadores portátiles de propano/propano almacenado dentro de las instalaciones.
- Dispositivo de nebulización instalado después del 1 de julio de 2007, que usa un depósito en lugar de agua a presión para nebulizar o rociar alimentos.

- El cobre o las aleaciones de cobre se utilizan en contacto con alimentos que tienen un pH inferior a 6,0, como vinagre, jugo de frutas o vino, o para un ajuste entre un dispositivo de prevención de reflujo y un carbonatador.
- El equipo de limpieza en el lugar (CIP) no es autodrenante ni está diseñado para una limpieza y desinfección efectivas.

Buena Reparación

- La unidad de refrigeración no mantiene la temperatura requerida (refrigeración alternativa disponible).
- Unidad de refrigeración que no funciona utilizada para almacenamiento.
- El equipo no funciona o está en mal estado.
- Las tablas de cortar no son lisas, fáciles de limpiar y están en buen estado.
- Juntas de puerta rotas, estantes oxidados o falta la protección del ventilador en una unidad de refrigeración.
- Acumulación de hielo en la unidad del condensador en la cámara frigorífica.
- Utensilios dañados.
- Bandeja de condensado agrietada o con fugas en la unidad de refrigeración de la cámara.
- Pieza de tela u otro elemento utilizado para mantener el equipo en su lugar.
- Bolsas de plástico utilizadas como tapones de fregadero en fregadero de tres compartimentos.
- Fregadero agrietado o fregadero no asegurado a la pared.
- Calafateo deteriorado en la pared y placa para salpicaduras del lavabo.
- Fregadero no homologado o dañado.

Capacidad

- No se debe instalar un fregadero para la preparación de alimentos cuando la instalación de alimentos lleva a cabo tareas de descongelación, enjuague, lavado o preparación de alimentos similar.
- El equipo utilizado para enfriar, calentar, mantener caliente o mantener frío no es suficiente en cantidad o capacidad para garantizar temperaturas seguras para los alimentos durante el transporte o la operación.
- No se proporciona energía eléctrica en todo momento.

Instalado

- El equipo fijo que no se puede mover fácilmente, no está instalado con espacio suficiente o sellado adecuado, o el equipo montado en el piso que no se puede mover

fácilmente no está sellado al piso o elevado sobre patas de 6 pulgadas o sobre un bordillo elevado.

- El equipo montado en una mesa que no se puede mover fácilmente no está sellado a la mesa ni elevado sobre patas de cuatro (4) pulgadas.
- Las partes cortantes o perforantes de los abrelatas no se pueden quitar fácilmente para limpiarlas.

CRFC, Secciones: 114130, 114130.1, 114130.2, 114130.3, 114130.4, 114130.5, 114132, 114133, 114137, 114139, 114153, 114163, 114165, 114167, 114169, 114175, 114177, 114180, 114182, 114185

36. Equipos, utensilios y lino: almacenamiento y uso

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

Usar

- El uso no aprobado de equipo aprobado, como el refrigerador de mercancías aprobado para alimentos enlatados o embotellados que no son PHF, se usa para alimentos abiertos o PHF.
- Las instalaciones de lavandería en las instalaciones se utilizan para lavar artículos que no sean los utilizados en la operación de la instalación de alimentos.

Almacenamiento

- Almacenar utensilios para servir en agua helada, en soluciones desinfectantes o en agua estancada a menos de 135° F.
- El mango de un utensilio para sacar pala aprobado sumergido en hielo o alimentos a granel que requieren un procesamiento posterior.
- Almacenamiento de cuchillos entre equipos.
- Ollas, sartenes, platos multiservicio o recipientes limpios para llevar almacenados donde estén sujetos a contaminación, como en el piso o en un área no aprobada.
- Utensilios de cocina almacenados junto con herramientas/ferretería.
- Equipos/utensilios fácilmente movibles almacenados dentro/encima de lavamanos, preparación de alimentos o fregadero de limpieza.
- Vajilla presente en los comedores exteriores sin la protección adecuada.
- Los artículos de un solo uso en el área de preparación/almacenamiento no se guardan en el paquete protector original ni se protegen de la contaminación hasta que se usan.
- Los equipos y utensilios limpios no se almacenan cubiertos o invertidos de modo que se drenen por sí mismos.
- Tanques de CO2 presurizados no asegurados.

Lino

- El lino que se usa para revestir los contenedores de servicio de alimentos no se cambia ni se lava cada vez que se vuelve a llenar el contenedor.
- El lino, los guantes de tela o las servilletas de tela no se lavan como se requiere.
- El lino limpio se almacena dónde está sujeta a contaminación, como en el piso o en un área no aprobada.
- El lino o ropa de trabajo se lava en las instalaciones y no se proporciona una lavadora y secadora mecánicas.

CRFC, Secciones: 114074, 114075, 114081, 114083, 114119, 114121, 114161, 114172, 114178, 114179, 114185, 114185.2, 114185.3, 114185.4, 114185.5

37. Ventilación e iluminación adecuadas en las áreas designadas

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- No se proporciona suficiente ventilación en todas las áreas para facilitar el almacenamiento adecuado de alimentos y proporcionar una condición razonable de comodidad consistente con el trabajo realizado por los empleados (es decir, aire acondicionado que no funciona). Las temperaturas fuera de un confort razonable generalmente oscilan por encima de los 90° F, y los empleados están sudando visiblemente y pueden contaminar los alimentos. La instalación tiene veinticuatro (24) horas para corregir.
- Faltan filtros de campana o están mal instalados.
- El capó (exterior/interior) tiene acumulación de grasa y/o polvo.
- La campana no funciona correctamente (no elimina eficazmente el humo, los olores, la grasa, etc.)
- Falta el dispositivo recolector de grasa en el capó.
- La ventilación mecánica en la campana no está encendida como se requiere.
- La parrilla/asador no está completamente debajo de la cubierta tipo dosel (sin voladizo de 6 pulgadas).
- Olla arrocera a gas no instalada debajo de una campana.
- Freidora instalada debajo de una campana Tipo II en lugar de una campana Tipo I.
- Cocina de mesa (p. ej., barbacoa coreana) sin sistema de ventilación requerido.
- El equipo que quema combustible sólido no está instalado debajo de un conducto de escape separado.
- No hay sistema de ventilación ni ventana en el baño/vestidor.
- Calentador de agua a gas sin ventilación (consulte inmediatamente a Gas Co./Departamento de construcción/Prevención de incendios).
- Protectores de luz faltantes o dañados en el área de preparación de alimentos, refrigeradores o vitrinas.

- Agua dentro del protector de luz de una unidad de refrigeración con cámara.
- No mantener al menos cincuenta (50) velas-pie donde la seguridad es un factor, como en una mesa de corte, rebanadora o trituradora.
- Escudos de luz con polvo acumulado o insectos muertos.

CRFC, Secciones: 114149, 114149.1, 114149.2, 114149.3, 114252-114252.1

38. Termómetros proporcionados y precisos.

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Termómetro faltante/no funcional/inexacto en cualquier unidad de refrigeración que contenga PHF.
- Termómetros de sonda faltantes/no funcionales/inexactos/no aprobados, para el fregadero y para tomar la temperatura interna de los alimentos.
- Falta el termómetro o no funciona en el lavavajillas de alta temperatura.

CRFC, Secciones: 114157, 114159

39. Paños de limpieza utilizados y almacenados correctamente

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Las esponjas se usan en contacto con superficies en contacto con alimentos limpias y desinfectadas o en uso.
- Los paños que se usan para limpiar los derrames de la vajilla o los recipientes para sacar no están secos y se usan solo una vez.
- Los paños que se usan para limpiar mesas o asientos se usan repetidamente y no se almacenan en una solución desinfectante aprobada.
- El mismo paño de limpieza se utiliza para múltiples propósitos, como limpiar las superficies de preparación de alimentos y las mesas de los clientes.
- El mismo cubo de desinfectante se utiliza para mantener los paños de limpieza utilizados para alimentos crudos o de origen animal y los paños de limpieza utilizados para otros fines.
- Los paños de limpieza limpios se almacenan en un área sujeta a contaminación, como un baño.
- Los paños de limpieza no se lavan y secan en una lavadora/secadora mecánica o no se lavan correctamente en un fregadero para lavar vajilla.

CRFC, Secciones: 114135, 114185.1, 114185.3(d,e)

FACILIDADES FISICAS

40. Accesorios de plomería, dispositivos de reflujo, drenaje

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Grifo o tubería de desagüe con fugas de cualquier fregadero.
- La manguera que se usa para limpiar las alfombras del piso también se usa para suministrar agua al equipo de preparación de alimentos (p. ej., una estufa tipo wok) o una manguera no aprobada que se usa en una extensión de grifo.
- Los fregaderos de piso no son fácilmente accesibles para la limpieza.
- Las tuberías de agua no potable no están identificadas para distinguirse fácilmente de las tuberías de agua potable.
- Falta el dispositivo de prevención de reflujo, tiene fugas o es de material no aprobado.
- Línea de drenaje sin espacio de aire en el equipo que lo requiera.
- Un espacio de aire entre el extremo de la tubería de drenaje o la línea de condensado y el borde del nivel de inundación del fregadero del piso no tiene el doble del diámetro de la tubería o es menos de una pulgada.
- La línea de drenaje del fregadero de preparación de alimentos/máquina de hielo está conectada directamente a la alcantarilla.
- Una trampa/interceptor de grasa ubicado en un área de manejo de alimentos o utensilios sin aprobación.
- Una trampa/interceptor de grasa no es fácilmente accesible para el mantenimiento.
- El grifo no llega a todos los compartimentos del fregadero.
- Fregadero de piso con restos de comida.
- Acumulación de moho o limo en las líneas de drenaje.
- Limpieza de alcantarillado sin tapar (sin descarga).
- Unidad de refrigeración que drena a un balde/desagüe de piso/bandeja/superficie exterior del suelo.

CRFC, Secciones: 114171, 114189.1, 114190, 114192, 114192.1, 114193, 114193.1, 114199, 114201, 114269

41. Basura/desperdicios desechados apropiadamente; instalaciones mantenidas

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Las tapas exteriores del contenedor de basura están abiertas o faltan.
- Contenedor de basura exterior/área del cliente con incrustaciones de desechos.

- Falta de contenedores de basura adecuados/recolección de basura inadecuada que resulta en basura desbordada.
- Caja de cartón utilizada como basurero.
- No hay recipientes de basura para uso de los clientes.
- Las áreas de almacenamiento y/o los receptáculos no están limpios o en buen estado.
- La basura se desborda y genera molestias.
- Los subproductos animales y la grasa de cocina no comestible no se eliminan como se requiere.
- Los artículos de desecho, reciclables o de "devolución para crédito del proveedor" no se guardan en recipientes no absorbentes, duraderos, lavables, a prueba de fugas y a prueba de roedores.
- Equipo desechado/no funcional almacenado en el interior o exterior de la instalación.
- Los contenedores de basura en el comedor al aire libre no son a prueba de bichos o no se vacían al final del día de funcionamiento.

CRFC, Secciones: 114211, 114244, 114245, 114245.1

42. Instalaciones sanitarias debidamente construidas, abastecidas y limpiadas

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Baños no accesibles para los empleados mientras la instalación está en funcionamiento. (Si no hay baños funcionales o disponibles, **CIERRE**)
- Uno de los inodoros disponibles está dañado, tiene fugas, está obstruido o no funciona.
- Papel higiénico no proporcionado en dispensadores instalados permanentemente en cada baño.
- Falta dispensador de papel higiénico.
- Puerta removida o abierta en el baño.
- Dispositivo de cierre automático faltante o dañado.
- Baños sucios.

CRFC, Secciones: 114250, 114250.1, 114276

43. Instalaciones/personal/artículos de limpieza/a prueba de bichos

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- El vestidor está desordenado o sucio.
- No se proporciona zona para cambiarse, según sea necesario.
- Artículos personales almacenados en el área de preparación/almacenamiento de alimentos.

- Botiquín de primeros auxilios disponible, etiquetado y almacenado en un kit o contenedor que esté ubicado para evitar la contaminación de alimentos, utensilios y artículos de un solo uso.
- Puertas abiertas/ventana de paso abierta.
- Pantallas de ventanas faltantes o rotas.
- Los dispositivos para eliminar insectos no retienen al insecto ni están ubicados sobre las áreas de manipulación de alimentos o utensilios.
- La cortina de aire es ineficaz, no funciona o se apaga con la puerta abierta.
- La ventana de paso supera las 432 pulgadas cuadradas y falta una cortina de aire.
- La puerta hacia el exterior tiene un espacio en la parte inferior de más de ¼ de pulgada.
- La puerta enrollable de metal no sella adecuadamente (a los lados, arriba o abajo).
- Trapeadores/escobas almacenadas en el área de preparación de alimentos.
- No hay una habitación/área o gabinete designado para el almacenamiento de equipos y suministros de limpieza, separados del área de preparación/almacenamiento de alimentos.
- No hay lavabo para trapeadores ni una instalación de limpieza designada.

CRFC, Secciones: 114143(a,b), 114256, 114256.1, 114256.2, 114256.4, 114257, 114257.1, 114259, 114259.2, 114259.3, 114279, 114281, 114282

44. Pisos/paredes/techos debidamente contruidos/mantenidos/limpiados

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Baldosas cóncavas, baldosas del suelo o lechada entre baldosas faltantes o rotas.
- Se instaló material de piso no aprobado (alfombra/baldosas de vinilo, base de caucho) en las áreas requeridas.
- Paredes dañadas (p. ej., agujeros, grietas, pintura descascarada, calafateo deteriorado, yeso no uniforme o tapajuntas de metal suelto).
- Falta el enchufe eléctrico o la cubierta del interruptor de luz.
- Tipo de paneles de techo faltantes o no aprobados.
- Pisos/paredes/techos deteriorados en las cámaras frigoríficas (agregado/grava expuesta).

45. Dormitorios no aprobados

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- Ropa de cama en el área/instalación de almacenamiento de alimentos.
- Puerta/abertura entre el establecimiento de alimentos y la vivienda/dormitorio.

SIGNOS/REQUISITOS

46. Letreros publicados: inspección de rutina, lavado de manos, "no fumar" y calificación

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- No se conserva una copia del informe de inspección de rutina más reciente en el establecimiento de alimentos ni se pone a disposición cuando se solicita.
- Los letreros requeridos no están publicados (p. ej., lavado de manos, prohibido fumar, baño público).
- La tarjeta de calificaciones no se publica de forma destacada.

CRFC, Secciones: 113725.1, 113953.5, 113978, 114276(f)(1), 114381(e)

47. Permisos disponibles

Esta subcategoría se marca **FUERA** si se observa alguna de las siguientes violaciones:

- El establecimiento de alimentos está abierto al público y no tiene un permiso de salud pública válido.
- El permiso no está publicado en un lugar visible.
- El titular del permiso de la instalación permanente de alimentos y el titular del permiso del servicio de alimentos satélite no son los mismos.
- El servicio de alimentos por satélite no se opera junto con una instalación permanente completamente cerrada, no hay procedimientos escritos disponibles, los alimentos y los utensilios no se almacenan dentro de la instalación de alimentos completamente cerrada durante el período de cierre, o las actividades no se llevan a cabo bajo el control constante y completo del titular del permiso.

CRFC, Secciones: 114067, 114381

- Cartón o tarimas no aprobadas utilizadas en los suelos.
- Una instalación de alimentos permanente que no está completamente encerrada en un edificio o que no consta de pisos permanentes, paredes y una estructura elevada que cumpla con los estándares mínimos.
- Las superficies del piso que se extienden desde una parrilla permanente al aire libre o un horno de leña no tienen un mínimo de cinco (5) pies.
- Alfombrillas sucias y difíciles de limpiar o mover.
- Usar un método no aprobado para limpiar el piso.
- Residuos de alimentos, grasa, moho o suciedad acumulados en pisos, paredes, techos, incluido el interior de la cámara frigorífica.
- Manchas fecales de cucarachas, excrementos de roedores/marcas de frotamiento/orina en pisos, paredes o techo (sin cucarachas visibles, vivas o muertas).

CRFC, Secciones: 114143(d), 114266, 114268, 114268.1, 114271, 114272

Pólizas Departamentales

KCEHD tiene pólizas que cumplen con la ley estatal o la ordenanza local y se utilizan para proteger la salud y la seguridad del público. Estas pólizas aseguran que realizamos nuestro trabajo de manera consistente y justa. La siguiente información se proporciona para ayudar al operador de alimentos a comprender las pólizas y los procedimientos más comunes que pueden aplicarse a una instalación de alimentos.

Tarifa

Cuota Anual de Permiso de Salud

La tarifa del permiso de salud es efectiva hasta el 30 de junio. Las tarifas del permiso de salud deben recibirse antes de que KCEHD emita un permiso para operar. Se le facturará cada mes de julio una tarifa de renovación anual del permiso de salud que debe pagar para mantener el estado de su permiso de salud. La tarifa de renovación es morosa si no se paga antes del 30 de julio, después de lo cual se impondrán multas del 50 % y es posible que se suspenda su permiso.

Para nuevas instalaciones o cambio de propietario, el pago de las tasas se requiere en el momento de presentar la solicitud de un permiso de salud. Todas las organizaciones religiosas, fraternales y organizaciones sin fines de lucro deben completar una declaración jurada para la exención de las tarifas del permiso de salud antes de comenzar la operación. Puede solicitar la declaración jurada comunicándose con nuestra oficina al 661-862-8740. La declaración jurada también se puede encontrar en nuestro pagina de internet www.kernpublichealth.com.

La tarifa del permiso de salud se ha establecido para recuperar los costos de realizar inspecciones de rutina.

Tarifa de servicio

Se cobrará una tarifa de servicio, al monto actual establecido en la ordenanza, al propietario/operador de una instalación por el tiempo acumulado por el personal cuando:

1. Una inspección de quejas revela una violación del Código de Alimentos Minoristas de California.
2. Se realiza una reinspección para garantizar que se haya logrado el cumplimiento después de que se haya cerrado la instalación y para reabrir.
3. Se lleva a cabo una audiencia o revisión administrativa.
4. Las inspecciones del sitio de construcción se realizan en lugar de la presentación del plan.
5. Una empresa cambia de dueño y se requiere una revisión de las instalaciones.

6. Son necesarias otras acciones de cumplimiento.

Tarifa de inspección de recalificación

La tarifa de revisión de la calificación, según el monto actual establecido en la ordenanza, debe presentarse con la solicitud de inspección de revisión de la calificación. La solicitud y la tarifa deben recibirse a más tardar siete (7) días hábiles a partir de la fecha de la inspección original. La tarifa es para recuperar los costos de realizar la inspección y los servicios relacionados.

Múltiples permisos de salud para una instalación

Si un (1) permiso de salud cubre varios establecimientos de alimentos operados por el mismo tenedor del permiso dentro de una (1) instalación, por ejemplo, una panadería y un mostrador de carnes ubicado dentro de un supermercado, el tenedor del permiso puede solicitar que cada instalación reciba un Permiso de salud ambiental por separado y hacer que cada instalación sea calificada individualmente. Se requerirá una tarifa de permiso por separado para cada instalación. Las solicitudes para obtener permisos de salud separados o para volver a un (1) permiso de salud para todo el establecimiento deben realizarse a más tardar el 1 de abril del año fiscal en curso para que entren en vigencia el 1 de julio del próximo año fiscal.

Múltiples actividades en diferentes ubicaciones

Si una instalación realiza más de una (1) actividad para la cual se requiere un permiso de Salud Ambiental, se considera que realizan la actividad por separado (*Ordenanza del Condado de Kern 8.04.040*). Se requiere un permiso por separado para cada actividad. Por ejemplo, una panadería que tiene un permiso de salud válido también debe tener un Permiso Temporal de Instalación de Alimentos para vender su producto en un puesto en un evento comunitario patrocinado o en un Mercado de Agricultores.

Inspecciones No Anunciadas

Los inspectores pueden ingresar a una instalación de alimentos permitida sin previo aviso para realizar sus inspecciones durante el horario de operaciones de la instalación u otros horarios razonables. Durante las inspecciones, los inspectores pueden recolectar evidencia en forma de fotografías, videos y muestras, emitir infracciones y citaciones, y brindar educación y recomendaciones. El Informe de Inspección Oficial y todos los hallazgos probatorios son registros públicos. Es una violación negarse a permitir la entrada o inspección (*CRFC Sección 114390*). Si se deniega la entrada, los intentos posteriores de realizar la inspección se facturarán a la instalación.

Requisitos de publicación para establecimientos minoristas de alimentos

Tarjeta de calificación de carta de inspección

La tarjeta de calificaciones con letras, que publica EHS, se basa en la puntuación del formulario de informe de inspección (IRF). La tarjeta de calificación con letras debe publicarse en un área que sea claramente visible para los clientes de la instalación de alimentos y el público en todas las entradas. Si la instalación de alimentos tiene varios permisos de salud ambiental, el operador de alimentos debe exhibir la tarjeta de calificación con letras de cada instalación autorizada por separado en su área de mostrador de servicio al cliente individual. Por ejemplo, un supermercado que tiene un permiso para un mercado minorista de alimentos y un permiso separado para una panadería debe exhibir la Tarjeta de calificación de letras para el mercado de alimentos minoristas en la entrada del mercado y la Tarjeta de calificación de letras de la panadería en el mostrador de atención al cliente de la panadería. La tarjeta de calificación en letras debe permanecer exhibida hasta la próxima inspección de rutina, cuando el inspector colocará una nueva tarjeta de calificación en letras.

Aviso de Cierre

El EHS coloca un aviso de cierre cuando la instalación recibe:

1. Una puntuación inferior a 75.0 después de una inspección de rutina realizada por un EHS; **O**
2. Existe un peligro inminente para la salud que requiere que un EHS cierre las instalaciones para proteger la salud y la seguridad pública.

El Aviso de cierre debe publicarse en todas las entradas en un área claramente visible para los clientes del establecimiento de alimentos y el público. Si la instalación de alimentos tiene varios permisos de salud ambiental, el operador de alimentos debe colocar el aviso de cierre en la entrada de la instalación afectada o en el mostrador o área de servicio al cliente individual. El letrero solo puede ser removido o reubicado por un EHS, a menos que un supervisor, gerente o director de EHS le dé permiso para quitarlo ellos mismos. Retirar o manipular la tarjeta de notificación de cierre es un delito menor (*Ordenanza del condado de Kern 8.58.040, 8.58.080*)

Reapertura después de un cierre

Los cierres por puntajes inferiores a 75.0 o por peligro inminente para la salud requieren una reinspección facturable para verificar que se hayan cumplido las condiciones para reabrir y que se hayan mitigado los peligros inminentes para la salud. Los períodos mínimos de cierre por infestación de alimañas son cuarenta y ocho (48) horas para roedores y veinticuatro (24) horas para cucarachas. Esto permite que el control de

plagas con licencia proporcione estudios sanitarios y métodos de eliminación de acuerdo con las necesidades de la instalación. Una vez que el EHS haya verificado que todos los peligros inminentes para la salud se han reducido y que se han cumplido los requisitos mínimos para la apertura, el EHS retira el letrero de cierre y emite la aprobación para volver a abrir. Se realizará una inspección de rutina facturable de seguimiento dentro de los diez (10) días hábiles. El puntaje recibido en esta inspección será la tarjeta de calificaciones con letras que se mostrará hasta la próxima inspección de rutina.

Es posible que se requiera Escuela de Alimentos para la Salud Ambiental, para todos los propietarios, gerentes y empleados. Los cierres debido a emergencias como problemas estructurales o incendios no requieren la participación en la Escuela de Alimentos.

Disponibilidad de Informes de Inspección

Además de los requisitos de publicación, el operador de alimentos debe tener disponible en el sitio el Formulario de informe de inspección más reciente que corresponda a la Tarjeta de calificación con letras publicada. El operador de alimentos debe publicar un aviso que informe que "una copia del informe de inspección más reciente está disponible para revisión por parte de las partes interesadas". El formulario de informe de inspección debe estar disponible para su revisión por parte del público cuando se solicite.

Inspección de Puntuación

La inspección de calificación le brinda al operador de alimentos la oportunidad de mejorar la Tarjeta de Calificación de la instalación de alimentos solicitando una inspección de calificación. Para calificar para una nueva calificación, la instalación debe haber recibido una Tarjeta de Calificación con letras de B o C (75 puntos o más). El operador de alimentos debe solicitar una nueva calificación en el Formulario de solicitud de nueva calificación a más tardar siete (7) días HÁBILES a partir de la inspección original. La inspección de calificación se llevará a cabo sin previo aviso dentro de los siete (7) días HÁBILES posteriores a la solicitud.

Antes de realizar una inspección de calificación, el operador de alimentos debe pagar una tarifa para recuperar los costos de realizar la inspección y los servicios relacionados. Al finalizar la inspección de calificación, se publicará una nueva tarjeta de calificación con letras. Solo se permite una (1) inspección de calificación cada año fiscal. Las instalaciones no pueden solicitar una nueva calificación si han tenido un cierre dentro del mismo año fiscal.

Acciones de Cumplimiento

Suspensión de Permisos de Sanidad Ambiental

La suspensión de un permiso de salud ambiental también se conoce comúnmente como "Aviso de Cierre" de una instalación de alimentos. Un permiso se suspende cuando:

- Existe un peligro inmediato para la salud y la seguridad públicas.
- La puntuación de la inspección es inferior a 75 puntos.

Algunos ejemplos de las condiciones que son un peligro inmediato para la salud y la seguridad del público incluyen, pero no se limitan a:

- Desbordamiento de aguas residuales en la instalación.
- Falta de suministro de agua potable presurizada, caliente y fría (p. ej., presencia de agua contaminada o falta de agua).
- La temperatura del agua en cualquier fregadero crítico (lavado de manos, preparación de alimentos, lavado de utensilios) es de 110°F o menos.
- Temperaturas peligrosas de los alimentos (p. ej., todas las unidades de refrigeración no funcionan).
- Condición antihigiénica grave.
- Transmisión de enfermedades transmisibles (p. ej., hepatitis A, Shigella).

Si existe una condición que requiere el cierre de una instalación de alimentos, el EHS debe obtener la aprobación de su supervisor. Si se aprueba el cierre, EHS informará al operador de alimentos de la suspensión del Permiso de Salud Ambiental y ordenará al operador de alimentos que descontinúe la operación de la instalación de alimentos. El EHS publicará un aviso de cierre.

El operador de alimentos recibirá el Formulario de Informe de Inspección y se le emitirán otros dos avisos:

1. *Suspensión Temporal del Permiso de Salud Ambiental.* Este aviso identifica la(s) sección(es) de la ley que son aplicables a la suspensión del permiso y los derechos de apelación del operador de alimentos.
2. *Formulario de Solicitud de Audiencia Administrativa.* Este formulario notifica al operador de la instalación de alimentos la hora y la fecha de la audiencia para revisar todos los hallazgos, establece los requisitos para la acción correctiva y permite que el operador de alimentos solicite apelar la suspensión temporal.
3. *El Formulario de Desecho y Destrucción Voluntarios* se emite cuando los alimentos no son aptos para el consumo y deben ser condenados y destruidos.

Nota: También se puede suspender un permiso debido a la falta de pago de las tarifas de permiso requeridas.

La instalación debe permanecer cerrada hasta que se restablezca el Permiso de Salud Ambiental.

Revocación de un Permiso de Salud Ambiental

La revocación de un Permiso de Salud Ambiental es por razones más graves, como reincidencia en infracciones mayores, incumplimiento de las órdenes en el Formulario de Informe de Inspección o interferencia con las funciones del EHS. El proceso seguido es similar a la suspensión de un Permiso de Salud Ambiental.

El EHS debe obtener la aprobación de su supervisor para cerrar la instalación. Si se aprueba el cierre, EHS informará al operador de alimentos de la suspensión del Permiso de Salud Ambiental y la intención de la División de revocar el permiso. El EHS ordenará al operador de alimentos que descontinúe la operación de la instalación de alimentos y colocará un letrero de Aviso de cierre.

El operador de alimentos recibirá el Formulario de Informe de Inspección y se le emitirán otros dos (2) avisos:

1. *Suspensión Temporal del Permiso de Salud Ambiental.* Este aviso identifica la(s) sección(es) de la ley que son aplicables a la suspensión del permiso y los derechos de apelación del operador de alimentos.
2. *Formulario de Solicitud de Audiencia Administrativa.* Este formulario notifica la hora y fecha de la Audiencia Administrativa para que el operador demuestre la causa por la cual no se revocará el Permiso de Salud Ambiental. El Director del Departamento de Servicios de Salud Pública o su designado debe determinar, después de una audiencia administrativa, si se revocará el Permiso de Salud Ambiental de una instalación de alimentos.

La instalación debe permanecer cerrada hasta que se emita un nuevo permiso.

Proceso de Apelación

Si, después de completar una inspección, el tenedor del permiso no está de acuerdo con los resultados de la inspección o con la Tarjeta de Calificación, el tenedor del permiso puede solicitar una apelación.

1. El tenedor del permiso debe presentar una solicitud de apelación por escrito en el Formulario de solicitud de apelación dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la inspección.
2. La apelación tomara acabo dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud de apelación por escrito.
3. La apelación será escuchada por el Director, en cuyo momento se revisará la apelación y se emitirá una decisión final dentro de un (1) día hábil.

4. La Tarjeta de Calificación emitida anteriormente permanecerá publicada hasta la decisión final del Director. Después de la decisión final, la nueva Tarjeta de Calificación se publicará dentro de un (1) día hábil.

[Page Left Intentionally Blank]



Environmental Health Division

2700 M Street, Suite 300 • Bakersfield, CA 93301

Telephone: (661) 862-8740

FAX: (661) 862-8701

E-mail: eh@kerncounty.com

kernpublichealth.com