



NUEVO SISTEMA DE CALIFICACIÓN PARA LA SEGURIDAD ALIMENTICIA

ENERO 2017

¿Por qué hay letreros en las ventanas de los restaurantes?

Los letreros para las ventanas en los restaurantes brindarán información a los clientes sobre qué tan buenas son las prácticas de seguridad alimenticia en los restaurantes. Los residentes del condado de King han solicitado más información sobre las inspecciones de restaurantes. Letreros para las ventanas serán colocados en los restaurantes.

Las Nuevas Calificaciones:



NECESITA MEJORAR

Salud Pública de Seattle y del Condado de King clausuraron el restaurante el año pasado, o el restaurante necesitó varias inspecciones de seguimiento para modificar las prácticas de seguridad alimenticia.

Esta categoría no es parte de la calificación proporcional.



OK

El restaurante cometió **MUCHAS** violaciones críticas rojas durante las últimas cuatro inspecciones.

~10% de los restaurantes en cada código postal tienen esta calificación.



BUENO

El restaurante cometió **ALGUNAS** violaciones críticas rojas durante las últimas cuatro inspecciones.

~40% de los restaurantes en cada código postal tienen esta calificación.



EXCELENTE

El restaurante cometió **NINGUNA O POCAS** violaciones críticas rojas durante las últimas cuatro inspecciones.

~50% de los restaurantes en cada código postal tienen esta calificación.

¿Con qué frecuencia se actualiza mi calificación de seguridad alimenticia?

La calificación de seguridad alimenticia se actualiza después de cada inspección de rutina. Los restaurantes del condado de King típicamente reciben dos inspecciones al año y una visita educativa que no se califica.

¿Cómo puedo mejorar mis prácticas de seguridad alimenticia?

Las buenas prácticas alimenticia previenen las enfermedades transmitidas por los alimentos. El otro lado de la página para obtener información detallada.

¿Cómo se calcula la calificación de seguridad alimenticia que aparece en los letreros para las ventanas de los restaurantes?

La calificación se calcula promediando solamente los puntos totales de violaciones críticas rojas del restaurante hasta las últimas cuatro inspecciones de rutina más recientes.

El puntaje promedio de cada restaurante se compara con el de otros restaurantes dentro del mismo código postal.

¿CÓMO PUEDO MEJORAR MIS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTICIA Y PREVENIR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS?

1 Solo trabaje si está sano.



No trabaje si tiene vómitos, diarrea o si le han diagnosticado una enfermedad infecciosa que puede contagiarse a través de la comida.

2 Lávese las manos.

Lávese las manos antes de comenzar a trabajar; después de ir al baño; después de tocar carne cruda, pollo o pescado crudo; después de limpiar; después de sacar la basura; después de estornudar, toser, tocarse el rostro, etc.



3 Asegúrese de que en los lavamanos haya toallas de papel y jabón.

Asegúrese de que todos sus lavamanos funcionen correctamente y estén abastecidos de jabón y toallas de papel.



4 Use utensilios o guantes.

Use utensilios y/o guantes desechables para tocar alimentos listos para comer (alimentos que no se lavarán ni cocinarán después de tocarlos).



5 Mantenga los alimentos a la temperatura correcta.

Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos calientes (a más de 135 °F [57 °C]) o fríos (por debajo de los 41 °F [5 °C]) en todo momento. No almacene alimentos potencialmente peligrosos (carne, lácteos, pescado, almidón cocinados) a temperatura ambiente.



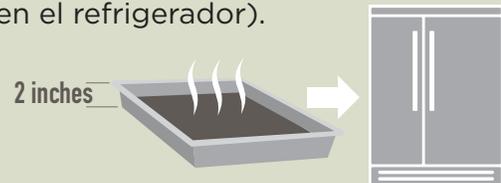
6 Cocine los alimentos a la temperatura correcta.

Cocine los alimentos a la temperatura adecuada. (Pollo: 165°F [73,89°C]; carne picada: 155°F [68,33°C]; pescado, carne, huevos: 145°F [62,78°C]).



7 Enfriamiento de alimentos calientes.

Enfríe los alimentos calientes usando el método de bandeja con poca profundidad (sin cubrir, de 2 pulgadas o menos en el refrigerador).



8 Almacenando carne cruda.

Almacene la carne cruda debajo y lejos de otros alimentos. Manipule la carne, el pescado y el pollo crudo en áreas separadas de otros alimentos.



9 Limpie y desinfecte.

Limpie correctamente los utensilios, platos y todas las superficies en contacto con alimentos: lave, enjuague, desinfecte y deje secar al aire.



10 Entrene a su personal.

Entrene a todo su personal sobre los puntos anteriores y controle diariamente las prácticas de seguridad alimenticia.



Si necesita ayuda o tiene preguntas sobre cómo mejorar sus prácticas de seguridad alimenticia o si quisiera citar una visita educativa, comuníquese con su inspector de salud. Están aquí para ayudarte a tener éxito.