

Introducción

La Póliza de Calificación para los Establecimientos de Venta Permanente de Alimentos provee información para el operador de servicio de alimentos en todo lo perteneciente y relacionado con el sistema de calificación, proceso de inspección y terminología utilizada por el Departamento de Inspecciones de la Ciudad de Lynn, División de La Salud y Programa de Alimentos. La póliza, sirve no solo como manual de referencia, pero también sirve como herramienta de educación para asistir al operador de servicio de alimentos en auto-evaluaciones, usando el mismo criterio que actualmente es utilizado para calificar el programa de alimentos.

El Formulario de Inspección es utilizado para documentar violaciones observadas en los establecimientos y calcular la calificación final basada en las leyes, regulaciones, Códigos, Ordenanzas Federales, Estatales y Locales. La póliza provee información detallada de cada categoría que se encuentra en el formulario de inspección (IRF) las violaciones que hayan sido identificadas en cada respectiva categoría; en adición, la póliza ha sido actualizada para proveer secciones pertenecientes al Código de Ventas de Alimentos y los procedimientos a seguir con el propósito de asistirlos y que estén trabajando bajo las regulaciones.

Con el propósito de ayudarle a operar el establecimiento de ventas de alimentos bajo las regulaciones y prepararlo para el proceso de inspección, una serie de documentos fundamentales han sido incluidos en esta póliza:

- Terminología Común – Los términos son definidos para que se puedan comunicar claramente durante el proceso de inspección.
- Entendiendo el Formulario de Reporte de Inspección – sección de descripción específica del reporte de inspección.
- Formulario de inspección - guía de evaluación de rutina
- Como las violaciones son identificadas – explicación de las violaciones enumeradas en el reporte de inspección
- Guía de auto-inspección - le permite al operador o administrador el completar una evaluación usando el mismo criterio que usa la División del Departamento de Salud Pública.
- Pólizas del Departamento – pólizas y procedimientos que el inspector de sanidad sigue y como las pólizas pueden afectar su negocio.

Si tiene alguna pregunta acerca del Formulario de Inspección (IRF), acciones del inspector, del Departamento de inspecciones, alguna ley o regulación, por favor contacte nuestra oficina.

Ciudad de Lynn, Departamento de Servicios de Inspecciones, División de la Salud.

3 City Hall Square, City Hall, Room 401, Lynn, MA 01901

Teléfono (781)598-4000

O

El Departamento de Salud Pública de Massachusetts

Programa de Protección de Alimentos

Jamaica Plain, MA 02130

(617) 983-6770/6

Terminología Común

El éxito de un programa de inspección requiere claro entendimiento de la terminología común usada por el Inspector de Alimentos. Los siguientes términos definen el lenguaje que se usa para comunicar clara y abiertamente durante el proceso de inspección.

Fuente Aprobada: productor, fabricante, distribuidor o una instalación de preparación de alimentos que tiene un permiso o está licenciada por una agencia local, estatal y federal; trabaja en conformidad con las leyes que protegen la salud pública. Departamento de Salud Pública del Estado de Massachusetts, División de Drogas y Alimentos, Inspección y Regulación del Código de prácticas seguras de manipulación de alimentos a establecimientos con licencia comercial.

Contaminación Cruzada: la transferencia de enfermedades causadas por microorganismos, como bacterias, virus de un alimento a otro.

Enfermedad Transmitida por Alimentos: infección o intoxicación causada por una bacteria, virus o parásito transmitido por un alimento.

Instalación de Alimentos: cuarto, edificio, espacio o parte de este espacio, mantenido, utilizado con el propósito de guardar, preparar, servir, producir, empacar, transportar o manejar alimentos con el intento de distribuir y vender al por menor.

Ventas al Por menor: producto es empacado y vendido directamente al consumidor.

HACCP: documento escrito donde detalladamente indican los siete (7) principios y procedimientos de análisis de riesgos de peligros de puntos críticos de control en la producción de alimentos. El método HACCP, se enfoca en identificar y eliminar los peligros para que el consumidor no reciba alimentos contaminados. El documento es un sistema de control de calidad que evalúa la producción, estableciendo medidas de control para identificar los peligros y asegurar la producción de alimentos seguros.

Patógeno: micro-organismo como un virus o bacteria que tiene la capacidad de causar enfermedades o dolencias después de entrar al cuerpo

Suspensión de Permiso: acción tomada por el Departamento de Salud y/o la División de Salud Pública de cerrar un establecimiento temporalmente.

Revocación de Permiso: acción tomada por el Departamento de Salud y/o la División de Salud Pública de cerrar permanentemente un establecimiento.

Alimentos Potencialmente Peligrosos (APP): comida natural o sintética que requiere control de temperatura porque se contaminan rápida y progresivamente con micro-organismos infecciosos y tóxicos.

Categorías de Inspecciones

Inspecciones de Rutina no son anunciadas, se conducen tres (3) veces al año o con más frecuencia si es necesario con el propósito de evaluar riesgos. Durante esta inspección se evalúa la preparación de los alimentos y el tipo de población a quien se sirve para determinar si existe riesgo de que ocurra una enfermedad transmitida por alimentos. El inspector conduce una evaluación profunda del establecimiento y documenta las violaciones en el IRF. (Formulario de reporte de inspección).

Re-Inspecciones son iniciadas por el inspector cuando la inspección de rutina revela serias y repetidas violaciones en el establecimiento. Tenga en cuenta de que esta no es una visita de inspección y solo las violaciones anotadas en el formulario de inspección original serán evaluadas. El grado de inspección no cambiara hasta la próxima inspección de rutina. El costo de las re-inspecciones no está incluido en la tarifa que se paga anualmente. El departamento de salud cobra una tarifa adicional de \$50 que debe ser pagada por el dueño del establecimiento el día de la re-inspección cuando las violaciones no han sido corregidas y una segunda re-inspección es requerida.

Re-inspección de Grado de Calificación es una re-evaluación solicitada por el dueño del establecimiento, se conduce como una inspección de rutina con el propósito de adquirir una nueva calificación. Adicionalmente, una visita de inspección sin anunciar se realizara en un periodo de 60 días a partir de la fecha de re-inspección con el propósito de asegurar que el establecimiento está operando bajo las regulaciones del departamento de salud pública. Se requiere pagar una tarifa de \$50 el día que se somete la petición de re-inspección. Las re-inspecciones de calificación se limitan a una vez por año fiscal.

Entendiendo el Formulario de Reporte de Inspección (IRF)

El Departamento de Inspecciones de la Ciudad de Lynn, es responsable de hacer cumplir las regulaciones impuestas por el Departamento de Salud Pública del Estado de Massachusetts, División de Drogas y Alimentos - División de Programa de Protección de Alimentos de la Ciudad de Lynn. Para asegurarse de que cada establecimiento este en conformidad con los códigos, el ISD (departamento de inspecciones), Inspector de Alimentos o Inspector de Salud.

Una violación aplicable al Código o regulaciones es documentada en el Formulario de Reporte de Inspección, el cual será entregado por el inspector de sanidad al final de la inspección. Este reporte se usa para visitas de rutina, quejas, investigaciones relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos u otras inspecciones que indiquen el estado actual del establecimiento durante la inspección de sanidad.

La intención del reporte de inspección es para que reconozcan los varios grados de riesgos asociados con las violaciones a las leyes, códigos y regulaciones. El reporte contiene diez categorías de violaciones, una sección para documentar y escribir información detallada de cada violación. Una vez se documente la inspección se le entregará el reporte en donde podrá identificar las áreas que están a un mayor riesgo de contaminación y propagación de enfermedades transmitidas por alimentos y otros peligros en su establecimiento.

El reporte de inspección, identifica violaciones críticas relacionadas con enfermedades transmitidas por alimentos. La presencia de una violación **crítica** posee un riesgo a la salud y requiere corrección inmediata, de cinco a diez puntos se deducirán del total del puntaje por cada violación crítica que sea identificada. Por cada violación **no crítica**, que posea un riesgo a la salud y requiera corrección se deducirá de uno a cinco puntos del total del puntaje de inspección.

Violaciones que presenten una amenaza a la salud del público se le han asignado 35 puntos (equipo de refrigeración en malas condiciones, baños que requieran de reparación, inundaciones por aguas de alcantarillado, falta de agua limpia, falta de agua caliente e infestación de plagas) por estas razones el establecimiento será clausurado inmediatamente.

Una re-inspección se conducirá después de la fecha inicial de inspección. No corregir las violaciones puede resultar en una acción legal. La tarifa de servicios de re-inspección es de \$25.00, esta visita determinara si el establecimiento está al día con las leyes y regulaciones locales. El costo de la re-inspección debe pagarse por anticipado en la oficina de Servicios de Inspecciones, #3 City Hall Square, oficina #4, una nueva fecha de pre-inspección será programada. El no programar una segunda re-inspección entre el tiempo determinado por el inspector puede resultar en la suspensión temporal de la licencia.

Se requiere la firma del Inspector de Sanidad y del representante de la licencia el día de la inspección.

Entendiendo la Calificación

El propósito de conducir una inspección de sanidad es de proteger y prevenir al público de un incidente y una enfermedad transmitida por alimentos. El Departamento de Servicios de Inspecciones, División de la Salud emplea el sistema de puntaje de calificación para que el público pueda determinar la situación actual del establecimiento en conformidad con las regulaciones de salud, seguridad y sanidad. A las violaciones anotadas en el formulario de reporte de inspección se les ha asignado un puntaje y es basado en los riesgos a la salud pública. La calificación recibida es basada en el estado que se encontró el establecimiento el día de la inspección de sanidad. Cada inspección comienza con 100 puntos. El Inspector anota cada violación en el espacio correspondiente del Formulario de Reporte de Inspección. El valor del puntaje marcado por cada violación se suma y ese puntaje se resta de los 100 puntos iniciales. Calificación por letra será otorgada basadas en la calificación que recibe el establecimiento el día de la inspección. Al concluir la inspección de rutina, El Inspector de Alimentos y Salud colocará el Resumen de Reporte de Inspección en la ventana del establecimiento u otro sitio aprobado.

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Principio de la Inspección | 100 puntos |
| Total de puntos restados | - puntos |
| Balance de puntos | <hr/> = calificación |

Reporte de Resumen de Inspección (A (AZUL), B (VERDE), C (AMARILLO)) o una Nota de Clausura será publicada al final de la inspección basada en el balance del puntaje.

86 a 100 puntos A, buenas prácticas de manipulación de alimentos, mantenimiento en general y limpieza.

76 a 85 puntos B practicas adecuadas de manipulación de alimentos, mantenimiento y limpieza.

66 a 75 puntos C aprobación mínima en los conceptos de manipulación de alimentos, mantenimiento y limpieza. El establecimiento será re-inspeccionado en 7 días, para asegurar que las violaciones se hayan corregido y las prácticas de manipulación de alimentos, mantenimiento y sanidad hayan mejorado. La calificación no cambiará hasta la próxima inspección de rutina.

0 a 64 puntos AVISO DE CLAUSURA por malas prácticas de manipulación de alimentos, mantenimiento y limpieza. El establecimiento se debe cerrar inmediatamente. El permiso para preparar alimentos se suspende, el aviso de clausura se publica hasta que el Permiso para preparar alimentos sea aprobado. Las instalaciones deben de permanecer cerradas a partir de la fecha de clausura y el siguiente día. Al concluir la inspección que permitirá abrir el establecimiento, un nuevo Reporte de Inspección detallado será publicado. El reporte debe de permanecer publicado hasta la próxima inspección de rutina. Una inspección de re-evaluación de calificación no será permitida después de un Aviso de Clausura.

Ejemplo de un Resumen de Reporte de Inspección Actual

Resumen de Reporte de Inspección

Establecimiento: _____

Dirección: _____

Calificación

A

EL DESTRUIR O REMOVER ESTE REPORTE ES UNA VIOLACIÓN QUE PUEDE RESULTAR EN LA CLAUSURA PERMANENTE DE ESTE ESTABLECIMIENTO.

Inspeccionado por:

División de Salud
Departamento de Servicios de Inspección
3 City Hall Square, Room 401
Lynn, MA 01901
(781) 598-4000

FECHA

Como se Identifican las Violaciones

La póliza de calificación para establecimientos con licencia permanente para operar, se ha desarrollado para establecer criterios que se usan para evaluar prácticas de manipulación de alimentos, mantenimiento y limpieza los establecimientos en la Ciudad de Lynn. La siguiente información le ayudara al operador de instalaciones licenciadas en cómo prepararse para el proceso de inspección.

RIESGOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS CRITICOS (5 -10 PUNTOS)

Temperaturas para Conservar Alimentos

Conservar alimentos fríos y potencialmente peligrosos

Alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener a una temperatura de 41°F o más baja. Esta subcategoría de violación se registra si los alimentos fríos potencialmente peligrosos están siendo conservados a temperaturas incorrectas, igual o superior de 42°F.

Ejemplos de Violaciones:

- La temperatura interna de un alimento potencialmente peligroso es de 56°F en una unidad de refrigeración.
- Gran cantidad de alimentos listos para comer en una vitrina para carnes frías están a una temperatura de 42°F.
- Bandeja de pollo crudo en un refrigerador con temperatura interna de 42°F o superior.
- Huevos crudos previamente refrigerados están conservados a temperatura ambiente.
- Huevos crudos, en cascaron que se mantienen a temperatura ambiente por más de 4 horas.

Excepción:

El Código de los Alimentos del Estado de Massachusetts permite que los siguientes productos se puedan mantener a una temperatura de 45°F o menos:

- Huevos en cascaron crudos.

Esta subcategoría de violación se registra si la temperatura de los huevos en cascaron crudos se encuentran a una temperatura igual o superior de 46°F.

Conservar alimentos calientes y potencialmente peligrosos

Alimentos calientes potencialmente peligrosos se deben mantener a una temperatura de 135°F o superior.

Esta subcategoría de violación se registrará si los alimentos calientes potencialmente peligrosos, son conservados a una temperatura de 135°F o más baja.

Ejemplos de Violaciones:

- Gran variedad de alimentos potencialmente peligrosos en una mesa de vapor con temperatura interna de 135°F o más baja.
- 1 cuarto de salsa con carne en una mesa de vapor con una temperatura interna de 125°F.
- Temperatura interna de alimentos potencialmente peligrosos en una unidad caliente de 120°F.

Enfriar alimentos potencialmente peligrosos

Después de recalentar o mantener alimentos potencialmente peligrosos calientes, los alimentos se deben enfriar rápidamente de 135°F a 70°F en un periodo de 2 horas y de 70°F a 41°F en un periodo de 4 horas siguiendo el método de enfriamiento aprobado, el proceso total es de 6 horas.

Alimentos potencialmente peligrosos preparados con ingredientes que se conservaron a temperatura ambiente, se deben enfriar a 41°F en un periodo de cuatro horas.

Métodos aprobados para enfriar alimentos:

- 1) Colocar los alimentos en una bandeja poco profunda
- 2) Separar los alimentos en porciones pequeñas
- 3) Usar equipo de enfriamiento rápido
- 4) Utilizar vasijas que faciliten el proceso de enfriamiento
- 5) Agregar hielo como ingrediente
- 6) Usar palas de hielo
- 7) Sumergir bandejas apropiadas en baños de hielo, revolviendo frecuentemente para acelerar el proceso de enfriamiento.

Esta subcategoría de violación se registra si los alimentos potencialmente peligrosos se conservan a temperaturas incorrectas, debido al método inapropiado de enfriamiento. Alimento potencialmente peligroso será registrado en la sección de tiempo/temperatura.

Ejemplos de violaciones:

- Frijoles/habichuelas que se enfrían en un refrigerador por más de 2-horas y la temperatura interna es de 125°F.
- Alimentos potencialmente peligrosos a temperatura ambiente de 115°F, no siguiendo un método de enfriamiento aprobado.
- Ensalada de Atún preparada en el establecimiento fuera de temperatura requerida.

Recalentar alimentos potencialmente peligrosos

Alimentos potencialmente peligrosos que hayan sido cocinados, enfriados y recalentados para ser conservados calientes, deben de recalentarse rápidamente a una temperatura de 165°F por 15 segundos. El tiempo para recalentar alimentos de 41°F a 165°F no debe exceder de dos horas.

Alimentos listos para comer comercialmente procesados, herméticamente sellados, se deben recalentar y mantener a una temperatura de 135°F.

Esta subcategoría de violación se registra porque los alimentos listos para comer no se fueron recalentados a 165°F antes de conservarlos.

Ejemplos de violaciones:

- Sobras de alimentos potencialmente peligrosos recalentados en la mesa de vapor.
- Queso para nachos extraído de una vasija herméticamente sellada que no se recalentó a 135°F.

Temperaturas de Cocción

Temperaturas para cocinar carne de animal cruda y plantas

Los alimentos listos para comer crudos de origen animal o parcialmente cocinados preparados en un establecimiento comercial deben de ser cocinados al calor y a temperaturas que estén de acuerdo con los siguientes criterios:

- 1) Huevos crudos que se van a servir inmediatamente, pescado, pedazos de carnes incluyendo, res, cordero, venado y cerdo se deben de cocinar a una temperatura caliente de 145°F por 15 segundos.
- 2) Carnes frías, molidas, huevos crudos que se van a cocinar para ser conservados deben cocinarse a una temperatura de 155°F por 15 segundos.
- 3) Aves, pollo molido, pescado relleno, carne rellena, polo relleno, pasta rellena, rellenos que contengan carnes, pescado o pollo deben de cocinarse a una temperatura de 165°F por 15 segundos.
- 4) Carnes gruesas de res, pernil de cerdo, cerdo curado como el jamón, deben de cocinarse a una temperatura de 145°F.
- 5) Alimentos cocinados en el horno micro-ondas deben de alcanzar una temperatura interna de 165°F
- 6) Frutas y vegetales que se cocinan para conservarse deben cocinarse a una temperatura mínima de 135°F.

Esta subcategoría de violación se registra cuando los alimentos no se cocinan al tiempo y la temperatura requerida.

Ejemplos de violaciones:

- Carne de hamburguesa se remueve de la parrilla para ser ensamblada como hamburguesa con una temperatura interna de 145°F.
- Pollo relleno que se remueve del horno con temperatura interna de 155°F.

Salud e Higiene Personal del Manipulador de Alimentos

Manos limpias y lavadas de acuerdo a los requerimientos

Los empleados deben de lavarse completamente las manos y la parte del antebrazo que está expuesta a los alimentos:

- Antes de comenzar a trabajar, eso incluye manipular alimentos que no están empacados, limpiar equipos de trabajo, utensilios y vasijas para empacar alimentos.
- Después de tocarse el cabello, la nariz, la boca, toser, estornudar, usar un pañuelo, fumar, comer o beber.
- Después de usar el baño.
- Después de atender a un animal que sea permitido en el establecimiento (ej: perros que ayudan a personas).
- Después de tocar equipo o utensilios sucios y contaminados.
- Cada vez que sea necesario durante el proceso de preparación de alimentos para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos y cada vez que se cambia de tarea.
- Cuando se cambia de tarea entre preparar alimentos crudos a alimentos listos para comer.
- Antes de usar guantes y después de removerse los guantes.
- Antes de servir alimentos y tocar utensilios limpios.

Esta subcategoría de violación se registra si los empleados no se lavan las manos como es requerido.

Ejemplos de violaciones:

- Empleado no se lava las manos después de terminar una actividad no relacionada con la preparación de alimentos.
- Se observa que el empleado tiene las manos y las uñas sucias.
- Manipulador de alimentos no se lava las manos después de tocar pollo crudo y sirve alimentos listos para comer a un cliente.

- Manipulador de alimentos se limpia las manos en una toalla sucia.
- Trabajadores del comedor retiran utensilios sucios y después tocan utensilios y platos limpios.

Higiene personal, salud, cortaduras y brotes:

Es responsabilidad de la persona encargada de (1) excluir del establecimiento a un empleado que haya sido diagnosticado con una enfermedad infecciosa; (2) restringir a un empleado que tiene contacto con los alimentos, limpiar equipo, utensilios y manteles si tiene síntomas de enfermedades gastrointestinales; si el empleado tiene una cortada, lesión en la piel, uñas postizas, esmalte de uñas, anillos de piedras debe de usar guantes. Empleados trabajando en el área de preparación de alimentos, lavaplatos, deben de usar protección para el cabello.

Esta subcategoría de violación se registra cuando se observa que el manipulador de alimentos:

- 1) Tiene tos persistente o estornuda
- 2) Usa guantas de forma inapropiada
- 3) Está trabajando con una cortada abierta y sin la protección requerida
- 4) Tiene una cortada, salpullido o brote que puede contaminar los alimentos con enfermedades
- 5) Está haciendo sus tareas de una manera que va a transmitir enfermedades a otros alimentos

Ejemplos de violaciones:

- Manipulador de alimentos tiene una cortada cubierta con una cura pero no está usando guantes.
- Manipulador de alimentos tiene hábitos de chuparse los dedos, tocarse las manos, nariz, escupir en el área de preparación y tocarse el cabello.
- Manipulador de alimentos trabajando mientras está enfermo.

Uso de utensilios y alimentos listos para comer

Los manipuladores de alimentos no deben de tener contacto directo con los alimentos.

Deben usar: utensilios limpios como cucharas, tenedores, tenazas, papel encerado o crear una barrera entre las manos y los alimentos listos para comer y crudos, cuando los guantes no son usados.

Esta subcategoría de violación se registra cuando los manipuladores de alimentos no se lavan las manos, no usan utensilios o guantes antes de tener contacto con los alimentos.

Ejemplos de violaciones:

- Manipulador de alimentos no usa guantes mientras está tocando camarones crudos.
- Manipulador de alimentos no se lavó las manos, uso tenazas o guantes antes de servir con las manos ensalada en un plato.
- Manipulador de alimentos no se lavó las manos y uso un utensilio antes de agregar maní a un helado.

Lavadero de manos – toallas y jabón

Es requerido de tener un área de lavado de manos bien acondicionado en el cuarto de baño. Esto requiere agua caliente y fría, jabón de manos, toallas de papel, máquina para secar las manos, basurero y letrero “empleado debe lavarse las manos antes de regresar al trabajo”.

Esta subcategoría de violación se registra para indicar la falta de materiales para lavarse las manos y lavado inadecuado de manos en el establecimiento.

Ejemplos de violaciones:

- Jabón o papel no está disponible en el área de lavadero de manos.
- La máquina para secar manos no funciona.

Acceso al lavadero de manos – agua tibia

Establecimientos donde se preparan alimentos, deben de proveer lavaderos que sean exclusivamente para lavarse las manos en el área de preparación/cocina.

Manipuladores de alimentos deben de lavarse las manos a una temperatura caliente de 100°F, por un periodo de 10 a 15 segundos. Los lavaderos deben de estar limpios y accesibles a todo momento para que los empleados se laven las manos cada vez que sea necesario.

Esta subcategoría de violación se registra si el lavadero de manos no está accesible para los empleados o no está funcionando correctamente.

Ejemplos de violaciones:

- Falta de lavadero de manos en el área de la cocina.
- Remover un lavadero de manos del área de la cocina después de que el área fue inspeccionada.
- Lavadero de manos sin llave de agua.
- Lavadero de manos bloqueado.

Equipo y Utensilios**Áreas de contacto con los alimentos limpias y desinfectadas**

Los alimentos deben de ser preparados con utensilios, equipos y áreas que hayan sido previamente lavadas, enjuagadas y desinfectadas con aplicaciones de detergentes, abrasivos, descalificadores, agua caliente, cepillos, esponjas o equipos de alta presión. Las áreas de preparación de alimentos deben ser desinfectadas después de estar en contacto con productos animales, aves, frutas y vegetales. Las áreas deben de desinfectarse cada 4 horas si están en uso continuo.

Esta subcategoría de violación se registra por deficiencia en el área de limpieza y desinfección.

Ejemplos de violaciones:

- No desinfectar la tabla después de cortar carne cruda y antes de cortar alimentos listos para comer.
- El no desinfectar termómetros antes y después de cada uso.
- No lavar, enjuagar y desinfectar áreas de preparación después de procesar alimentos crudos y antes de entrar en contacto con alimentos listos para comer.

Métodos apropiados de desinfección, temperatura y tiempo de contacto

Los utensilios se deben lavar, enjuagar y desinfectar antes y después de cada uso.

Desinfectantes:

- Solución de Cloro – 100ppm – 30 segundos
- Solución de Yodo (iodine) 25ppm – 60 segundos
- Solución de Amoniaco 200ppm – 60 segundos
- Contacto de agua caliente por lo menos de 171°F en un lavadero de tres compartimentos
- Temperatura del enjuague final del lavaplatos automático de 180°F por 30 segundos

Toallas para limpiar deben mantenerse en solución desinfectante.

Esta subcategoría de violación se registra por deficiencia en prácticas de desinfección.

Ejemplos de violaciones:

- El agua de los botes para guardar las toallas está sucia.
- Falta de productos para desinfectar.
- Desinfección inapropiada de los equipos y utensilios.
- Falta de jabón detergente y uso incorrecto de temperaturas para desinfectar.
- No se detecta desinfectante durante el proceso de desinfección en el lavaplatos automático.
- La temperatura del enjuague final del lavadero automático en el ciclo de desinfección no alcanza una temperatura de 180°F.
- Las toallas usadas para limpiar las áreas de preparación, no están siendo guardadas en solución desinfectante después de cada uso.

Agua caliente y fría

Agua, adecuada, protegida, a presión, potable (que se pueda beber) fría y caliente debe estar disponible a todo momento.

Esta subcategoría de violación se registra cuando alimentos desempacados son manipulados y la temperatura del agua caliente es de 110°F o más baja.

Ejemplos de violaciones:

- Establecimientos donde se preparan alimentos, usan utensilios no desechables y la temperatura del agua en área de preparación o lavado de platos manual está a menos 110°F.

Vendedores Aprobados

Alimentos que se compran a fuentes aprobadas

Los alimentos y el agua deben de provenir de fuentes aprobadas. **Ningún alimento debe de ser preparado en casa.** Esta subcategoría de violación se registra cuando se determina que los productos provienen de una fuente no autorizada y no existe una factura para confirmar el distribuidor.

Ejemplos de violaciones:

- Mariscos y crustáceos provenientes de agua contaminada.
- Animales obtenidos durante un viaje de cacería.
- Alimentos recibidos de un establecimiento no licenciado o preparados en una casa.
- Establecimiento sin cocina y vende alimentos preparados en casa.

Registros y etiquetas de mariscos y crustáceos

Los mariscos sin concha, congelados deben de tener una etiqueta donde identifique la clase, cantidad, sitio, fecha de la cosecha, nombre y número de certificación del distribuidor y un recibo original por cada envase que se compre. Las etiquetas de compra se deben guardar en orden cronológico por un periodo de 90 días después de recibirlos. Los moluscos no se deben retirar del envase original, al menos que se vayan a vender o preparar.

Esta subcategoría de violación se registra si los mariscos y crustáceos si compran sin etiqueta, no se conservaron las facturas por el periodo requerido de 90 días.

Ejemplos de violaciones:

- No existe evidencia de recibos o etiquetas que certifique que los mariscos provienen de aguas aprobadas
- No mantener en los archivos las etiquetas de certificación por un periodo de 90 días.

Recibo de alimentos - temperatura y condiciones apropiadas

Los alimentos deben ser inspeccionados cuando se reciben, antes de usarlos, guardarlos o revenderlos. Las compras de alimentos pueden ser aceptadas solo si durante el proceso de inspección se determina que el producto proviene de una fuente aprobada, están empacados, sellados, en buena condición y no tienen señal de plagas. Los alimentos potencialmente peligrosos deben de ser inspeccionados cuidadosamente para comprobar su calidad. Una vez inspeccionados, se debe comprobar que no han sido expuestos a un abuso de tiempo y temperatura u otro tipo de contaminación

Ejemplos de violaciones:

- Vendedor descarga la orden durante un horario ocupado y los productos no fueron inspeccionados, no hubo control de calidad, no se monitoreo temperatura, no se verificó si había algún tipo de plaga o adulteración.
- Alimentos que requieren control y tiempo de temperatura fueron transportados en un vehículo sin refrigeración.

Volver a servir alimentos

Alimentos que hayan sido previamente servidos a un cliente y han sido devueltos a la cocina, no se deben de volver a servir o usar nuevamente para preparar otros alimentos.

Esta subcategoría de violación se registra indicando que un alimento ha sido servido a otro cliente, devuelto, re-usado para preparar otro plato.

Ejemplos de violaciones:

- Jarra de crema para el café que sobro de una mesa y se lleva a otro cliente.
- Sobras de tortillas chips que se sirven nuevamente a otro cliente.
- Sopa que se devuelve a la cocina y se recalienta para otro cliente.

Alimentos protegidos contra la contaminación cruzada

Los alimentos se protegen contra la contaminación si:

- 1) Si se separan alimentos crudos de origen animal de alimentos listos para comer
- 2) Si se separan alimentos crudos de origen animal cuando se transportan, guardan y exhiben.
Excepto cuando se van a cocinar

Esta subcategoría de violación se categoriza como alimentos listos para comer que han sido expuestos a una contaminación de productos crudos como la carne de res, pollo, pescado, huevos durante el almacenamiento u exposición, excepto cuando se combinan los ingredientes.

Ejemplos de violaciones:

- Contaminación por productos químicos.
- Lavar utensilios y manos en el lavadero de preparación.
- Usar el lavadero de las trapeadoras, lavamanos o lavaplatos manual para descongelar carnes, preparar alimentos o guardar alimentos
- Protector de vidrio en el área del buffet quebrado o no presente.

Alimentos libres de contaminación y adulteración

Todos los alimentos deben ser preparados, empacados, guardados, transportados y guardados para ser vendidos de una forma donde estén libres de contaminación y adulteración. Alimentos adulterados significa que contienen un tipo de veneno que puede causar daño a la salud de la persona que lo consume. Los alimentos también son adulterados si son fabricados, preparados y guardados cuando no se siguen las guías establecidas en el plan HACCP.

Este subcategoría de violación se registra por alimentos y productos adulterados que pueden poseer un riesgo inmediato de daño físico o enfermedad a quien lo consume.

Ejemplos de violaciones:

- Contaminación física, objetos que se encuentran en los alimentos.
- Latas de alimentos en mal estado, gotereando o adulterados.

Productos químicos correctamente empacados, uso, etiquetas y almacenamiento.

Todos los productos venenosos y materiales tóxicos deben ser envasados y marcados correctamente con el nombre común del producto y ser almacenados en un área ventilada separada de los alimentos, equipos, utensilios y artículos de un solo uso. Un envase previamente usado para guardar productos químicos, no se debe usar para guardar productos para el consumo humano, transportar alimentos, almacenar utensilios o artículos de un solo uso.

Esta subcategoría de violación se registra por almacenamiento inapropiado de productos químicos, uso incorrecto de pesticidas, insecticidas, veneno o químicos que poseen un riesgo a la salud del público.

Ejemplos de violaciones:

- Envase de cloro o desinfectante en el área de preparación.
- Insecticida a presión almacenado en el área de los alimentos y utensilios.
- Insecticida no aprobado para ser usado en un establecimiento de preparación de alimentos.
- Químicos envasados en botes para alimentos y erróneamente usado como un producto para el consumo humano.
- El uso de lubricantes no aprobados en equipos para preparar alimentos.

Preparación de Alimentos

Descongelar alimentos potencialmente peligrosos

Los alimentos potencialmente peligrosos congelados solo se deben descongelar usando uno de los siguientes métodos:

- En un refrigerador a 41°F.
- Sumergidos completamente en agua potable con la llave abierta por un periodo mínimo de dos horas.
- Horno microondas, si van hacer cocinados inmediatamente.
- Parte del proceso de cocción (ej: hamburguesas).

Esta subcategoría de violación se registra por descongelar alimentos inapropiadamente.

Ejemplos de violaciones:

- Descongelar pollo a temperatura ambiente en la mesa de preparación.
- Camarones descongelados en agua estancada.

Preparación de alimentos potencialmente peligrosos

Algunas veces es necesario remover alimentos potencialmente peligrosos de las temperaturas requeridas para facilitar la preparación, pero el proceso de preparación no debe excederse a más de dos horas.

Esta subcategoría de violación se registra por preparar y exponer alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas incorrectas entre 50°F y 130°F en un periodo de 2 horas sin ser monitoreadas.

Ejemplos de violaciones:

- Se encuentra pollo crudo en la mesa de preparación a una temperatura de 80°F, se ha mantenido a esta temperatura en menos de 3 horas, el cocinero no le ha prestado atención al proceso de preparación del pollo.
- Se mantiene una gran cantidad de sopa de pavo en la estufa a una temperatura de 120°F, la estufa está apagada, la sopa se ha mantenido sin control de temperatura por 3 horas, no se ha seguido un método apropiado de enfriamiento y el cocinero esta activamente sirviendo esta sopa.

Preparación de alimentos en áreas aprobadas

Los alimentos se deben de elaborar, preparar, procesar, empaclar, almacenar, transportar, proteger, servir puros, libres de contaminación y estropeos. Los alimentos deben de ser procesados en un establecimiento aprobado, adecuado y con suficiente espacio para ser preparados.

Este subcategoría de violación se registra por preparar alimentos en áreas no aprobadas.

Ejemplos de violaciones:

- Preparar alimentos en el piso.
- Lavar productos y alimentos en el lavadero de utilidades (trapeadoras).
- Uso del lavadero de manos como área para lavar alimentos.
- Preparar alimentos en la oficina, cuarto de mercancías, comedor u otra área no aprobada.

Higiene personal, Salud, Cortadas y Brotes:

Es responsabilidad de la persona encarga de (1) excluir del establecimiento a un empleado que haya sido diagnosticado con una enfermedad infecciosa; (2) restringir a un empleado que tiene contacto con alimentos expuestos, equipo, utensilios y manteles limpios si tiene síntomas de enfermedades gastrointestinales, tos persistente, estornudos, secreción de la nariz, boca y garganta. El uso de guantes es requerido si tiene una cortada, lesión en la piel, uñas postizas, esmalte de uñas y anillos de piedras. Empleados trabajando en el área de preparación de alimentos, área de lavado de platos, deben de usar protección para el cabello.

Esta subcategoría de violación se registra por malos hábitos higiene personal, uso inapropiado de guantes que conllevan a contaminar ingredientes para preparar alimentos.

Ejemplos de violaciones:

- Tener uñas artificiales y no usar guantes.
- Uniformes y delantales sucios.
- Cabello no correctamente recogido.
- Uso de varios anillos que no se pueden limpiar fácilmente.

Certificación válida en protección de alimentos – demostración de conocimiento

Los empleados deben de tener el conocimiento adecuado en prácticas seguras de protección de alimentos. Este conocimiento se adquiere a través de entrenamiento relacionado a los trabajos que desempeñan. Es requerido que el dueño o un empleado de cada establecimiento hayan recibido la certificación en protección de alimentos por una organización acreditada.

Esta subcategoría de violación se registra si los empleados no poseen el conocimiento requerido en áreas específicas de trabajo que se relacionan con la protección de alimentos.

Ejemplos de violaciones:

- El dueño o un empleado no están certificados en protección de alimentos.
- Certificación en protección de alimentos no está disponible para ser verificada.
- Certificación en protección de alimentos esta vencida.
- El empleado del área de lavado manual de platos no conoce los procedimientos específicos para lavar, enjuagar y desinfectar.
- El cocinero no conoce las temperaturas requeridas para cocinar en la parrilla.

Inminentes Peligros Para la Salud que Requieren Clausura Inmediata (35 puntos)

Equipo de refrigeración en malas condiciones o que no funciona

Equipos usados para enfriar, recalentar, mantener fríos o calientes los alimentos deben de estar en buenas condiciones para asegurar el correcto control de temperatura durante el transporte y producción.

Esta subcategoría de violación se registra cuando las unidades de refrigeración no se conservan a una temperatura de 41°F o menos y ningún otro equipo para mantener los alimentos fríos está disponible.

Ejemplo de violación:

- Guardar alimentos en una nevera, unidades de preparación o demostración, que no están a una temperatura de 41°F y ningún otro tipo de equipo de refrigeración está disponible.

Baños

Un establecimiento para preparar alimentos debe de tener baños en buenas condiciones para el uso de los empleados y clientes que visitan sus instalaciones.

Esta subcategoría de violación se registra cuando el establecimiento no tiene baños en buenas condiciones.

Ejemplo de violación:

- Baño para el uso de los empleados en malas condiciones.
- Baños han sido retirados o están completamente inaccesibles.

Inundación por aguas sucias

Los desperdicios líquidos deben de desecharse a través de un sistema de plomería aprobado conectado con el sistema de desagüe público o un sistema privado aprobado. El sistema de plomería debe estar trabajando en buenas condiciones para prevenir una contaminación.

Esta subcategoría de violación se registra cuando los desperdicios líquidos no están siendo desechados a través de un sistema de plomería aprobado y poseen un peligro inmediato a la salud y la seguridad pública.

Ejemplos de violaciones:

- Inundación por aguas contaminadas en el interior o exterior de las áreas públicas, el área de los utensilios, preparación de alimentos y almacenamiento.
- Baños taqueados.
- Inundación por desagües de cañerías en el área de preparación, área de utensilios y almacenamiento.

Falta de agua potable, fría y caliente

El suministro de agua potable (para beber), agua caliente y fría, debe ser protegido a presión y estar disponible a todo momento.

Esta subcategoría de violación se registra cuando al establecimiento de preparación de alimentos le falta el suministro de agua potable caliente y fría, protegido y a presión.

Ejemplos de violaciones:

- El sistema de agua no está disponible en todo el establecimiento.
- Sistema de agua caliente no está trabajando.
- Falta de agua potable en los lavaderos (de manos, de 3 compartimentos y preparación de alimentos).

Infestación severa de plagas

Los establecimientos de preparación de alimentos deben de estar libre de plagas.

Esta subcategoría de violación se marca cuando hay presencia de roedores en las instalaciones de preparación de alimentos por que contaminan las áreas de preparación, de empaque de alimentos, utensilios y equipos. Señales de infestación incluyen plagas vivas, muertas, heces frescas, vomito, marcas de orines, roeduras.

Ejemplos de violaciones:

- Observar plagas contaminando áreas de preparación de alimentos, alimentos para empacar, utensilios y equipo.
- Se observa señales de infestación de cucarachas en áreas críticas.

Otros peligros inminentes a la salud

Incendios

Pérdida de Electricidad

Condiciones Precarias de Limpieza

Confirmación de una Enfermedad Transmitida por Alimentos

Investigación Positiva de una Enfermedad Transmitida por Alimentos

Factores de Riesgos de Una Enfermedad Transmitida por Alimentos No-Critico (1 a 5 puntos)

Salud e Higiene del Manipulador de Alimentos

Lavadero de manos – agua tibia – acceso

Los lavaderos de manos deben de tener agua caliente que alcance una temperatura de 110°F, corriente que trabaje bajo presión por válvula o llave, por un periodo mínimo de 15 segundos.

El lavadero de manos, debe de mantenerse limpio, sin obstáculos y accesible a todo momento para el uso del empleado.

Esta subcategoría de violación se registra cuando los lavaderos de manos tienen libre acceso para el empleado, sin embargo, hay problemas que limitan el proceso de lavado de manos.

Ejemplos de violaciones:

- La presión del agua es baja.
- El calentador de agua no está trabajando correctamente y previene el suministro de agua caliente en todos los lavaderos de manos.
- Lavadero de manos temporalmente bloqueado con una caja o balde de agua para trapear.

Equipo y Utensilios

Requerimientos de áreas de contacto con los alimentos, limpieza y desinfección

Alimentos deben ser preparados con utensilios, equipos y en áreas que hayan sido previamente lavadas, enjuagadas y desinfectadas con aplicaciones de detergentes, abrasivos, descalcificadores, agua caliente, cepillos, esponjas o equipos de alta presión. Las áreas de preparación de alimentos deben ser desinfectadas después de estar en contacto con productos animales, aves, frutas y vegetales.

Las áreas de preparación de alimentos deben de desinfectarse cada 4 horas si están en uso continuo. Esta subcategoría de violación se registra por deficiencia en el área de limpieza y desinfección.

Ejemplos de violaciones:

- Se mezclaron jabón y desinfectante para el proceso de limpieza; cada uno debe de ser usado por separado
- Servilletas de tela limpias almacenadas con servilletas de tela sucias.
- Servilletas de tela sucias almacenadas en lugares incorrectos.
- Servilletas de tela acumuladas en el piso.

Limpieza y desinfección

Las toallas de limpieza se deben usar únicamente para limpiar áreas de trabajo, no para otro propósito. Pueden usarse secas para limpiar líquido de una mesa o recipientes de comida para llevar, se deben almacenar en áreas separadas y limpias. Las toallas de limpieza en uso y que están en contacto con alimentos crudos de origen animal deben de ser almacenadas en botes que contengan una solución desinfectante si van a ser usadas continuamente.

Esta subcategoría de violación se registra por almacenamiento y uso inapropiado de toallas para limpiar.

Ejemplos de violaciones:

- Toallas de limpieza mojadas en la mesa de preparación y no en la solución desinfectante.
- Toallas de limpieza en solución desinfectante, pero, la concentración de la solución es débil.

Alimentos que se reciben en buenas condiciones

Los productos de alimentos deben ser inspeccionados cuando se reciben, antes de usarlos, guardarlos o revenderlos.

Las compras pueden ser aceptadas solo si durante el proceso de inspección se determina que el producto proviene de una fuente aprobada, los empaques están en buenas condiciones, no tienen señales de plagas o están deteriorados. Alimentos potencialmente peligrosos deben de ser inspeccionados para comprobar su calidad, una vez inspeccionados, se debe comprobar que no han sido expuestos a un abuso de tiempo y temperatura u otro tipo de contaminación.

Esta subcategoría de violación se registra por inspección inapropiada de productos que poseen gran riesgo de contaminación y forma inapropiada de transporte.

Ejemplos de violaciones:

- Entregas de pedidos se reciben durante un horario ocupado, los productos no se inspeccionan, no hay control de calidad, no se monitorea temperatura, no se inspeccionan para detectar si de plagas o adulteración.
- Entrega de productos con mínimo riesgo de peligro de contaminación se entregan en malas condiciones y abollados.

Protección Contra la Contaminación**Protección de alimentos contra la contaminación ambiental**

Los alimentos que se preparan, guardan, exhiben, dispensan, almacenen, transporten, vendan y se sirven deben de protegerse contra la contaminación ambiental, como el polvo, plagas, manipulación innecesaria, goteras, contacto con las manos de los clientes y otro tipo de contaminación.

Esta subcategoría de violación se registra por que los alimentos están siendo preparados y las condiciones o acciones alrededor de estos alimentos poseen un riesgo de ser contaminados y un riesgo a la salud del público.

Ejemplos de violaciones:

- Posible contaminación como resultado de preparar alimentos junto a un lavadero de manos.
- Los alimentos se almacenan en áreas del establecimiento no aprobadas.
- Vidrios protectores quebrados o sucios en el área del buffet.
- Alimentos almacenados en el piso a menos de 6", excepto los cilindros a presión.
- Alimentos y utensilios almacenados en repisas fuera de las instalaciones.

Instalaciones libres de plagas

Los locales de ventas de alimentos deben mantenerse libres de plagas.

Esta subcategoría de violación se registra si hay presencia de plagas en el local. No existe riesgo de contaminación en áreas de preparación de alimentos, señales de infestación, como partes de cuerpos, heces frescas, manchas de orina, marcas de mordeduras.

Ejemplos de violaciones:

- Se observa roedores en áreas no críticas donde no hay contacto directo con los alimentos como baños, paredes y pisos.
- Existe evidencia de heces, marcas de dientes, roces o nidos de plagas.
- Se observan moscas en áreas de preparación de alimentos.

Productos químicos apropiadamente empacados, usados, etiquetados y almacenados

Todos los productos venenosos o materiales tóxicos deben ser envasados y marcados correctamente con el nombre común del producto y ser almacenados en un área ventilada separada de los alimentos, equipos, utensilios y artículos de un solo uso. Un envase que se hay sido usado anteriormente para guardar químicos, no se debe usar para guardar productos para el consumo humano, transportar alimentos, almacenar utensilios o artículos de un solo uso.

Esta subcategoría de violación se registra por almacenamiento inapropiado de productos químicos, y por uso incorrecto de pesticidas, insecticidas, venenos o químicos que poseen un riesgo a la salud del público.

Ejemplos de violaciones:

- Instalar lámpara para atrapar insectos en área donde se almacenan alimentos y utensilios descubiertos.
- Botella rociadora que contiene químico y sin etiqueta en el área de la cocina.
- Insecticida no aprobado en el área de almacenamiento de químicos.

Comer, beber y uso de tabaco

- a) Empleados deben de comer solamente en áreas designadas donde los alimentos desempacados, equipo limpio, utensilios, manteles, vajillas sin empacar y otros productos que requieran atención no sean expuestos a la contaminación.
- b) Empleados pueden beber en un recipiente cubierto con un pitillo, pajilla o sorbete, si el vaso es manejado de forma que prevenga la contaminación de los alimentos y áreas de preparación. Esta sección será identificada si el inspector observa que un empleado está comiendo o bebiendo en áreas donde puede contaminar alimentos destapados, equipo de trabajo limpio, utensilios, manteles y artículos de un solo uso.
- c) Fumar no es permitido en un establecimiento de preparación de alimentos. Si se observa alguna evidencia de cenizas o ceniceros esto constituye a una violación.

Ejemplos de violaciones:

- Empleado comiendo sándwich en el área de preparación.
- Empleado bebiendo en un vaso destapado alrededor de las servilletas limpias.
- Empleado masticando tabaco mientras prepara la masa para el pan y escupe en un vaso que junto a la masa.

Alimentos empacados, auto servicio, etiquetado

Alimentos para vender al por menor empacados o en áreas de autoservicio que requieren un proceso de preparación que contenga más de dos ingredientes deben de ser correctamente etiquetados. Una etiqueta de alimento se considera falsa, si el alimento se ofrece para la venta como imitación y con el nombre de otro producto, la fecha de producción no es visible, se oculta o borra.

Esta subcategoría de violación se registra bajo etiquetado incorrecto de alimentos y/o violaciones por falsa publicidad.

Ejemplos de violaciones:

- Fórmula de leche para bebe vencida para la venta.
- Variedad de alimentos para la venta sin etiqueta apropiada.
- Bultos con alimentos sin etiqueta o incorrectamente etiquetados.

Alimentos listos para comer sin información detallada

Alimentos listos para comer que contengan huevo crudo, carne molida, pedazos de carne de res, cordero, ternera, cerdo, pollo, pescado y crustáceos, puede venderse a medio cocinar si el establecimiento notifica al consumidor. Alimentos dulces desempacados que contengan más de ½% alcohol puede servirse en el establecimiento si se le notifica al consumidor.

Esta subcategoría de violación se registra si el cliente no fue notificado que el alimento contenía un ingrediente específico.

Ejemplos de violaciones:

- Establecimiento ofrece huevos a medio cocinar para el desayuno; el menú no tiene un aviso al consumidor donde indica el riesgo asociado con consumir huevos crudos.
- El establecimiento vende dulces que contienen más de ½% de alcohol sin informarle al cliente.

Termómetro calibrado requerido para monitorear alimentos potencialmente peligrosos

La temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos se debe tomar con un termómetro de sonda de varilla de metal; el termómetro debe de estar disponible para ser usado por el manipulador de alimentos a todo momento.

Esta subcategoría de violación se registra por no tener disponible termómetros de sonda varilla de metal durante la inspección.

Ejemplos de violaciones:

- Termómetro incorrecto.
- Termómetro de sonda de varilla de metal estaba disponible pero no en uso.
- Termómetro para medir la temperatura de los alimentos líquidos es usado para medir la temperatura de las hamburguesas.

Termómetros requeridos para cada unidad fría

Un termómetro con una precisión de +/- 2°F debe de colocarse en cada unidad fría e instalarse en la parte caliente de la unidad.

Esta subcategoría de violación se registra si la unidad de refrigeración no tiene termómetro instalado o si el termómetro está quebrado.

Ejemplos de violaciones:

- Termómetro quebrado en el cuarto de refrigeración.
- Termómetros en las unidades frías no trabaja, temperatura es incorrecta o no están instalados.

Tira de prueba para monitorear la concentración de la solución química

Materiales para medir la concentración de la solución química deben de estar disponibles.

Esta subcategoría de violación se registra si las tiras para medir la concentración no están disponibles, concluyendo que el sistema de desinfección es deficiente e inapropiado.

Ejemplos de violaciones:

- Falta de tiras para medir la concentración del desinfectante.
- Tiras para medir la concentración son diferentes al desinfectante que actualmente se está usando.

Área designada para el personal

El establecimiento debe de tener un cuarto designado para uso personal del empleado, donde pueda cambiarse y guardar sus artículos personales. Esta área estar alejada de la cocina, equipo, almacenamiento de utensilios, servilletas o artículos de un solo uso.

Ejemplos de violaciones:

- Vivir/dormir en el establecimiento.
- Se observa una cama.
- Ropa u objetos personales se encuentran en área no designadas.
- Cuarto de los empleados sucio y desordenado.
- Cuarto de los empleados se ha convertido para uso de almacenamiento.

Equipo para mantener temperaturas

En un establecimiento debe de haber suficientes equipos para enfriar, recalentar, mantener fríos y calientes los alimentos. Los equipos y utensilios deben de mantenerse limpios, trabajando correctamente y en buenas condiciones.

Esta subcategoría de violación se registra cuando las unidades no funcionan correctamente y no mantienen los alimentos a las temperaturas requeridas.

Ejemplos de violaciones:

- La temperatura de los refrigeradores es de 41°F o menos
- Las vitrinas de mostradores frías no mantienen alimentos a 41°F o menos
- La vitrina caliente para guardar el pollo asado mantiene una temperatura de 125°F

Equipo, utensilios aprobados, limpios y en buenas condiciones

Los utensilios y equipos deben de ser aprobados para ser usados en la industria de la hospitalidad, hechos de materiales que no sean tóxicos, no absorbentes, a prueba de materiales que no se oxiden, contruidos, instalados y en buenas condiciones.

Esta subcategoría de violación se registra por tener equipos, utensilios y repisas en malas condiciones.

Ejemplos de violaciones:

- Utensilios y manijas rotas o agrietadas.
- Usar una taza sin manija para sacar alimentos de un recipiente.
- Lavadero agrietado.
- Platos y vasos astillados o quebrados.
- Repisas oxidadas.
- Nevera sin manija.
- Máquina para hacer hielo en malas condiciones.
- Utensilios y equipo de trabajo sucio.
- Refrigeradores sin protector del ventilador, o protectores sucios y mohosos.
- Recipientes para guardar alimentos sucios.
- Tira de imán de la puerta del refrigerador mohosa.
- Estantes cubiertos con papel aluminio o cartón.
- Ollas y sartenes almacenadas en el piso.
- Utensilios almacenados en el cuarto de lavado de trapeadoras.

Campana extractora/filtros limpios y en buenas condiciones

Las campanas extractoras y los filtros deben de estar instaladas correctamente, mantenerse limpias y en buenas condiciones.

Esta subcategoría de violación se registra por mantenimiento deficiente del sistema mecánico de ventilación sobre equipos para preparar alimentos.

Ejemplos de violaciones:

- Interior de las campanas y los filtros tienen acumulación de grasa.
- Falta de filtro.
- Campana en buenas condiciones, mas no en uso mientras cocinan.
- Campana no funciona correctamente.
- La campana está sucia.

Pisos, paredes, techos aprobados y en buenas condiciones

Los equipos, utensilios y establecimientos para preparar alimentos deben de estar limpios y en buenas condiciones.

Esta subcategoría de violación se registra cuando los pisos, paredes, techos incluyendo en las cámaras refrigeradoras no están limpias.

Ejemplos de violaciones:

- Pintura de las paredes y techos en malas condiciones.
- Falta y deterioro de un pedazo de techo debido a una gotera de agua.
- Gran acumulación de moho, grasa, paredes, techos y pisos sucios.
- Paredes con agujeros.
- Paneles de techo deteriorados con acumulación de grasa y polvo.
- Ventiladores de techo con gran acumulación de grasa.
- Acumulación de grasa y productos descompuestos en el piso.
- Pisos sin moldura cóncava, baldosas quebradas, falta de lechada que une las baldosas o carpetas en los pisos en áreas no aprobadas.
- Pedazos de metal sueltos.
- Piso cubierto con cartón.
- Techo oxidado en la cámara de refrigeración.

Iluminación y protección requerida

Sistema de iluminación adecuado debe de ser instalado en todo el establecimiento para facilitar la limpieza e inspección. Lámparas en áreas de almacenamiento, servicio, preparación y lavado de utensilios deben estar iluminadas con lámparas con tapas protectoras.

Esta subcategoría de violación se registra cuando el sistema de iluminación es deficiente o las lámparas no tienen tapas protectoras.

Ejemplos de violaciones:

- Bombillas quemadas, o falta de bombillas en la cámara de refrigeración, congelación, preparación de alimentos, área de lavado de utensilios y vitrinas de exhibición.
- Insuficiente iluminación en el área de preparación de alimentos y lavaplatos.
- Falta de protectores de bombillas o bombillas resistentes.

Establecimientos limpios, libre de basuras, escombros y artículos usados

Los locales donde se preparan alimentos deben de mantenerse libres de artículos y equipos que previenen el mantenimiento de las instalaciones. Artículos no relacionados con alimentos deben de almacenarse separados de los artículos que se usan para preparar alimentos y las áreas de preparación.

La basura debe de mantenerse en botes de plástico resistente, no absorbentes y a prueba de pestes.

Esta subcategoría de violación se registra si la limpieza del interior y exterior del establecimiento es deficiente, tiene acumulación de basuras, escombros artículos usados y en mal estado.

Ejemplos de violaciones:

- Acumulación de suciedad que no posee un riesgo directo a la contaminación de los alimentos
- Barril para guardar la grasa mal tapada o destapada.
- Barriles y sistema de basuras llenos y gotereando.
- Lavadero de utilidades sucias y/o en malas condiciones.
- Escoba almacenada en el área de preparación de alimentos.
- Trapeador en un balde en el área de preparación.

- Equipo deteriorado en el establecimiento.

Baños, equipo y mantenimiento

Los cuartos de baños en los establecimientos deben de mantenerse limpios, desinfectados y en buenas condiciones. Los baños deben de estar separados por una puerta. Papel de baño debe de estar instalado y disponible en cada unidad.

Esta subcategoría de violación se registra por acondicionamiento inapropiado de accesorios en los cuartos de baños.

Ejemplos de violaciones:

- Cuarto de baños sucio.
- Ventilador de techo que no funciona.
- Inodoro no está pegado al piso o la pared.
- Puerta del cuarto de baño no cierra o está quebrada.
- No hay servicio de baño público cuando es requerido.

Equipo del establecimiento que favorece la infestación de plagas

Un establecimiento de preparación de alimentos debe de ser construido, equipado, mantenido y operado para prevenir el acceso y refugio de animales, pájaros y roedores.

Esta subcategoría de violación se registra por dar acceso a roedores e insectos.

Ejemplos de violaciones:

- Cortina de aire desactivada.
- Sistema de cortina de aire inadecuado porque está permitiendo el acceso a las moscas.
- Ventana que se deja abierta.
- Espacio entre la puerta y el suelo.
- Ventanas sin rejillas o rejillas con huecos que permiten la entrada de insectos.

Evidencia de que se Come, Bebe y se usa de Tabaco

Comer, beber y Uso de Tabaco

- a) Empleados deben de comer solamente en áreas designadas donde los alimentos desempacados, equipo limpio, utensilios, manteles, vajillas sin empacar y otros productos que requieran atención no sean expuestos a la contaminación.
- b) Empleados pueden beber en un recipiente cubierto con un pitillo, pajilla o sorbete, si el vaso es manejado para prevenir la contaminación de las manos, alimentos que no requieran ser empacados y áreas de contacto con los alimentos.
- c) Fumar no es permitido en un establecimiento de producción de alimentos. Si se observa alguna evidencia de cenizas o ceniceros esto constituye a una violación.

Esta subcategoría de violación se registra si el inspector observa evidencia de que un empleado come o ha comido, bebe o a bebido, usó o usa productos de tabaco en áreas que pueden contaminar alimentos no empacados, equipo limpio, utensilios, servilletas de tela y artículos de un solo uso sin empacar.

Ejemplos de violaciones:

- Se encontró la mitad de un sándwich en el área de preparación.
- Taza abierta de café encima de las servilletas limpias.
- Cenicero con colillas de cigarrillo junto a la mesa de preparación.

Agua caliente entre 111°F a 119°F

El suministro de agua caliente debe alcanzar una temperatura de 120°F, de ser potable, a presión y estar disponible en el establecimiento a todo momento.

Esta subcategoría de violación se registra si el establecimiento que prepara alimentos usa los mismos utensilios para servir a una gran variedad de clientes, tiene un sistema de agua que no alcanza temperaturas de 111°F a 119°F.

Ejemplos de violaciones:

- Establecimientos de preparación de alimentos y uso múltiple de utensilios deben de tener un suministro de agua caliente a una temperatura de 111°F a 119°F en todos los lavaderos.
- Suministro de falta de agua potable caliente en un área específica y menos críticas donde se permite vender alimentos sin empacar.

Lavaderos críticos, accesibles y en buen estado

Lavaderos en áreas críticas como el de lavado de manos, preparación de alimentos, de servicio, manual de tres compartimentos, deben de estar instalados y con suministro de agua fría y caliente bajo presión.

La plomería debe estar correctamente instalada con materiales aprobados, limpios en buenas condiciones y accesibles.

Esta subcategoría de violación se registra cuando los lavaderos en áreas críticas no están limpios y en buenas condiciones.

Ejemplos de violaciones:

- Lavaderos quebrados.
- Falta de lavadero de utilidades y trapeadoras.
- Lavadero de manos en el cuarto de baño sucio.
- Lavadero de preparación de alimentos no está asegurado a la pared.

Accesorios de plomería – dispositivo de protección contra el reflujo e inundaciones

El suministro de agua potable debe de estar protegido con un dispositivo contra el reflujo.

Esta subcategoría de violación se registra si existe una conexión cruzada. Que es un enlace entre el suministro de agua limpia y las aguas negras.

Ejemplos de violaciones:

- Manguera conectada a una llave de agua que se extiende más abajo del nivel de inundación del borde un fregadero sin dispositivo de prevención de reflujo.
- Falta de un interruptor de reflujos o uno en malas condiciones. Falta de un molidor de basuras o lavaplatos automático.
- Falta de un interruptor de reflujos o uno en malas condiciones en el fregadero de servicios.

Accesorios de plomería – espacios de aire en receptores aprobados

El equipo usado para la preparación de alimentos debe de drenar por una tubería de desagüe indirecto a un fregadero de piso abierto.

Esta subcategoría de violación se registra si los equipos que requieren drenar a una conexión indirecta no están conectados correctamente.

Ejemplos de violaciones:

- Máquina de hielo que drena en una cama de flores en el exterior del establecimiento.
- Drenaje sin espacio de aire.
- Dispensador de soda, drenando en un balde.

Presencia de la persona encargada

El titular de la licencia actúa como encargado o deberá designar a una persona encargada de las operaciones durante su ausencia en horas de operación.

Esta subcategoría de violación se registra cuando no hay una persona encargada con conocimientos en protección de alimentos durante horas de operación.

Letreros – lavado de manos – no fumar – reporte de inspección

El empleador deberá de colocar y mantener letreros con instrucciones para el lavado de manos; no fumar en áreas apropiadas en el establecimiento.

El establecimiento deberá publicar un aviso donde anuncia a los clientes que una copia del formulario de reporte de inspección más reciente está disponible.

Esta subcategoría de violación se registra si siguientes letreros no están disponibles:

- Letreros de lavado correcto de manos
- Letreros “No Fumar”
- Notificación publica de que el ultimo formulario de inspección está disponible

Publicación de permiso para preparar alimentos

Un establecimiento de preparación de alimentos, no debe de estar operando al menos que tenga un permiso valido.

El permiso deberá de estar expuesto en un área visible del establecimiento.

Esta subcategoría de violación se registra si el establecimiento no publica el Permiso de Alimentos del Departamento de Servicio de Inspecciones de la Ciudad de Lynn, División de la Salud.

Lista de Auto-Inspección

Esta lista le permite evaluar regularmente las prácticas de protección de alimentos en su establecimiento. Le ayudara a identificar áreas donde necesita mejoramiento. Los puntos mencionados en esta lista, están relacionados con la transmisión de enfermedades a través de los alimentos y también puede usarse como material de entrenamiento para sus empleados. El Departamento de Servicios de Inspecciones, División de la Salud, está dedicado a trabajar con el operador de los establecimientos de preparación de alimentos para asegurarse que los clientes que visitan sus negocios estén protegidos de enfermedades transmitidas por alimentos.

ALIMENTOS

- 1. Alimentos se compran a proveedores aprobados (licenciados por el condado, estado o gobierno federal).
- 2. Alimentos son inspeccionados y se encuentran libres de contaminación, adulteración y deterioro.
- 3. Alimentos desempacados que han sido servidos y devueltos del área del comedor son descartados.
- 4. Todos los alimentos son almacenados a un mínimo de 6" del piso.
- 5. Cuartos de baños no son usados para guardar alimentos, equipos o suministros.
- 6. Los productos de papel están almacenados para ser protegidos de todo tipo de contaminación.
- 7. Alimentos y productos relacionados, están protegidos del polvo, manipulación innecesaria, goteras del techo u otra forma de contaminación.
- 8. Las vasijas para guardar alimentos tienen tapas ajustadas y están debidamente etiquetadas.
- 9. Alimentos se distribuyen en el área de auto-servicio de una manera aprobada.
- 10. El uso de sulfatos es prohibido.
- 11. Los productos de alimentos están etiquetados correctamente.
- 12. Alimentos que contienen un contenido de alcohol que excede 0.5% están correctamente etiquetados.
- 13. Etiquetas de moluscos se guardan por 90 días; Avisos de advertencia están expuestos.

CONTROL DE TEMPERATURA

- 1. Alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a 41°F o menos, o 135°F o superior en todos los momentos
- 2. Un termómetro preciso de + o - 2°F, están instalados en cada refrigerador, congelador, puesto en la parte más tibia de la unidad y visible.
- 3. Un termómetro de sonda de metal precisa, está siempre disponible y calibrado para medir la temperatura de los alimentos y desinfectado después de cada uso.
- 4. Alimentos se descongelan usando uno de los siguientes métodos: a) refrigerador b) bajo un chorro de agua fría, potable o suficiente presión para remover partículas de alimentos sueltas c) horno microondas d) como parte del proceso de cocción.
- 5. Alimentos descongelados no se vuelven a congelar
- 6. Alimentos cocinados o procesados se pueden congelar.
- 7. Procedimientos de recalentamiento y enfriamiento rápido se usa para todos los alimentos potencialmente peligrosos.

EMPLEADOS

- 1. Dueño o empleado que exitosamente hayan aprobado la certificación en protección de alimentos.
- 2. Los empleados se lavan las manos con agua tibia y jabón después de las siguientes razones: a) antes de comenzar a trabajar b) inmediatamente después de usar el baño c) cualquier momento necesario para prevenir la contaminación
- 3. Empleado que manejan alimentos o utensilios no tienen brotes infectados y no están enfermos.
- 4. Empleados usan uniformes limpios.
- 5. Tenazas y otros implementos se usan para servir alimentos.
- 6. El cabello de los empleados esta siempre protegido.
- 7. Empleados no fuman o usan tabaco dentro del establecimiento.

AGUA Y ALCANTARILLADO

- 1. Los lavaderos trabajan correctamente, agua potable fría y caliente sale por cada llave.
- 2. Drenajes de los lavaderos, pisos y limpieza trabajan correctamente.
- 3. Plomería en buenas condiciones.
- 4. Trampas de grasa y tanques sépticos reciben servicio de forma rutinaria y están etiquetados.

UTENSILIOS

- 1. Utensilios multiusos están siendo lavados usando uno de los siguientes métodos: a) lavadero de tres compartimentos (lavar – enjuagar – desinfectar); b) lavadero de platos automático, funciona de acuerdo a los estándares y regulaciones de la NSF, temperatura de enjuague final de agua caliente alcanza 180°F por 30 segundos.
- 2. Los utensilios están bien cuidados y en buenas condiciones.
- 3. Utensilios en malas condiciones han sido reemplazados.
- 4. Utensilios se protegen durante el almacenamiento.

PISOS / PAREDES / TECHOS

- 1. Pisos limpios, bien mantenidos y en buenas condiciones.
- 2. Paredes, techos y ventanas limpias, bien mantenidas y en buenas condiciones.

BAÑOS / VESTUARIOS / LAVADEROS DE MANOS

- 1. Cuartos de baños limpios, bien mantenidos y en buenas condiciones.
- 2. Puertas de los cuartos de baños y vestuarios están trabajando correctamente.
- 3. Dispensadores de jabón y papel de manos en las áreas de lavado de manos trabajan correctamente y están en buenas condiciones.
- 4. Dispensadores de papel higiénico están llenos.
- 5. Letreros de lavado de manos son legibles y debidamente publicados
- 6. Ventilador mecánico o ventana con rejilla instaladas en los cuartos de baño y en buenas condiciones

ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

- 1. Iluminación y ventilación adecuada se proporciona en todas las áreas de las instalaciones.
- 2. Filtros de ventilación de extracción están limpios y en buenas condiciones.
- 3. Lámparas tienen protectores de seguridad aprobados.

CONTROL DE PLAGAS

- 1. Establecimiento está libre de insectos y plagas.
- 2. No hay presencia de animales vivos, pájaros o aves en el establecimiento.
- 3. Las puertas externas y rejillas cierran con facilidad y están en buenas condiciones.
- 4. Cortinas de aire están operando correctamente.
- 5. Pesticidas aprobados son usados y almacenados correctamente.

BASUREROS

- 1. Los botes de basura son a prueba de fugas y están cubiertas.
- 2. Los botes de basura localizados en el exterior están cubiertos.
- 3. Instalaciones exteriores y áreas de basura están limpias y en buen estado.

OPERACIONES

- 1. Sustancias peligrosas (químicos, materiales de limpieza, etc.) están correctamente etiquetados se almacenan lejos de los alimentos.
- 2. Letreros de “No Fumar” y “Primeros Auxilios” están debidamente publicados.
- 3. Los equipos de limpieza y toallas sucias están almacenados correctamente.
- 4. Los productos que se rechazan porque están dañados y sin etiquetas están debidamente almacenados.
- 5. Las instalaciones cuentan con un Permiso de Alimentos actual para operar.

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON CONSIDERADAS SERIAS. EL ESTABLECIMIENTO DEBE DE PERMANECER CERRADO HASTA QUE LAS CORRECCIONES SE HAYAN HECHO.

- 1. Aguas residuales desbordadas en el establecimiento.
- 2. Falta de agua potable o caliente.
- 3. Incendio o exceso de humo.
- 4. Falta de electricidad.
- 5. EL equipo de refrigeración no está funcionando.
- 6. Infestación severa de plagas.

Pólizas Departamentales

El Departamento de Servicios de Inspecciones, División de la Salud, tiene pólizas y procedimientos que están en conformidad con las leyes estatales, ordenes locales y son reguladas para proteger la salud y seguridad del público.

Estas pólizas aseguran de que hagamos nuestro trabajo de una forma justa y consistente. La siguiente información se provee para ayudarle a entender al operador de alimentos las pólizas y procedimientos más comunes que puedan aplicar a su instalación de alimentos.

Suspensión de Permisos para Procesar Alimentos

Suspensión de Permiso para procesar alimentos se conoce comúnmente como “Notificación de Clausura” de un establecimiento de comida y esto puede ocurrir sin notificación previa. Un permiso se suspende cuando:

- Existe un peligro inmediato a la salud y seguridad del público.
- La calificación de inspección es menor de 65 puntos.

Algunos ejemplos de las condiciones que son un peligro inmediato a la salud y seguridad del público:

- Alcantarillado desbordante en las instalaciones.
- Falta de agua fría y caliente a presión. (ej: la presencia de agua contaminada o no agua).
- La temperatura de agua en uno de los lavaderos crítico es menor de 110°F. (ej: lavadero de manos, preparación de alimentos, tres compartimentos)
- Temperaturas inseguras (ej: las unidades de refrigeración no están operando)
- Pésimas condiciones sanitarias
- Transmisión de una enfermedad contagiosa (ej: Hepatitis A, Shigella)

Si existe una condición que requiere la clausura del establecimiento de alimentos, el inspector de sanidad, debe de reportarle a su supervisor. El inspector de sanidad le informa al operador de las instalaciones de alimentos de la suspensión de licencia para preparar alimentos. El inspector publicara un Aviso de Notificación de Clausura. El operador de las instalaciones recibe una nota del Formulario de Reporte de Inspección. El establecimiento debe permanecer cerrado hasta que el permiso de Servicio de Alimentos en el Establecimiento sea reincorporado.

Revocación del Permiso para Preparar Alimentos

La revocación del permiso de preparación de alimentos es por razones mucho más serias, como violaciones repetidas, falla en cumplir con las ordenes anotadas en al Formulario de Reporte de Inspección o interferir con las recomendaciones del inspector de Alimentos y Salud. El proceso a seguir es similar al de la suspensión del permiso para preparar alimentos.

El inspector deberá tener la aprobación de su supervisor para cerrar el establecimiento.

Si la clausura es aprobada, el Inspector de Alimentos le informa al operador de alimentos de la suspensión del Permiso para Procesar Alimentos y las intenciones del Departamento de Salud de revocar el permiso.

El Inspector de Alimentos le dará instrucciones al operador de alimentos de discontinuar las operaciones en el establecimiento y publicara la nota de clausura. El operador de alimentos recibe el

Formulario de Reporte de Inspección y Formulario de Solicitud de Audiencia. El formulario le permite al operador de alimentos de solicitar una audiencia donde pueda apelar y demostrar la razón por la cual su licencia no debe ser revocada. El Departamento de Salud de Lynn determinara después de la audiencia si la licencia deber ser revocada o no. El establecimiento debe permanecer cerrado hasta que se emita un nuevo permiso.

Requerimientos de Publicación para las Instalaciones de Alimentos de Ventas al Por Menor

El Resumen del Reporte de Inspección, publicado por el Inspector de Alimentos/Salud es basado en el puntaje obtenido en Formulario de Reporte de Inspección. El Resumen del Reporte de Inspección debe ser publicado en un área visible para el público y los clientes que visitan el establecimiento. El Resumen del Reporte de Inspección debe permanecer publicado hasta la próxima inspección de rutina. Solamente el inspector de sanidad tiene la autoridad de publicar este reporte.

Notificación de Clausura

Un aviso de Notificación de Clausura será publicado por el Inspector de Salud cuando el Departamento de Salud suspende o revoca el permiso para preparar alimentos.

El aviso debe ser publicado en la entrada principal y solamente el Inspector de Salud, tiene la autoridad de remover este documento.

El establecimiento debe de lograr un puntaje de inspección 66 puntos para volver a recibir el permiso. Si el establecimiento no logra un puntaje equivalente a un Grado “B” pero obtiene un calificación entre 66 a 75 puntos un Grado C será publicado y una re-inspección será conducida en 7 días para asegurar que las prácticas y el mantenimiento en general de las instalaciones estén siendo observadas bajo las regulaciones. El establecimiento conserva la calificación “C” hasta la próxima inspección de rutina. No se permite solicitar una re-evaluación calificación después de recibir un Aviso de Clausura.

Disponibilidad de los Reportes de Inspección

Además de los requisitos de publicación, el operador de alimentos es requerido tener disponible el Formulario de Reporte de Inspección mas reciente correspondiente al Resumen de Reporte de Inspección actualmente publicado. El operador de alimentos esta requerido publicar un aviso a los clientes anunciando “copia del más reciente reporte de inspección está disponible para ser revisado si están interesados”

El reporte de inspección debe estar disponible para ser revisado por el público cuando sea solicitado.

Inspección de Re-Evaluación

El proceso de re-evaluación da al operador de alimentos la oportunidad de mejorar el resumen del informe de inspección del establecimiento. Solo se puede solicitar una inspección de re-evaluación durante el año fiscal. Para obtener una inspección de re-evaluación, el operador debe de hacer la petición completando un formulario no más tardar de siete (7) días después de la primera inspección. La re-evaluación se conducirá siete (7) días después de haber sometido la petición. Antes de que se conduzca la re-evaluación, el operador debe de pagar una tarifa de \$50.00 para cubrir los costos de la re-evaluación de inspección y una inspección de rutina sin previo aviso que se completara en los 60 días después de la fecha de la inspección de re-evaluación. Al concluir la inspección de re-evaluación, un nuevo Resumen de Reporte de Inspección será publicado. Al concluir la visita de inspección sin previo aviso un nuevo Resumen de Reporte de Inspección será publicado. Solo una inspección de re-evaluación es permitida durante el año fiscal.

Proceso de Apelación

Después de completar una inspección el operador no está de acuerdo con la información del Resumen de Reporte de Inspección puede solicitar una apelación.

1. El operador, puede someter una petición escrita de apelación por medio de un formulario en un periodo de cinco (5) días después de la inspección.
2. La apelación se escuchara dentro de los próximos 3 días de negocio hábiles seguidos de haber recibido el formulario de apelación escrito.
3. La apelación debe ser escuchada por el director y/o Junta de Salud, momento en el cual se considerara la apelación y la decisión final se notificará dentro de un (1) día hábil de negocio.
4. El Resumen de Reporte de Inspección previamente recibido, debe mantenerse expuesto hasta que el Director y/o la Junta de Salud tomen la última decisión. Después de la decisión final de apelación, un nuevo Resumen de Reporte de Inspección se publicará dentro de un (1) día hábil de negocio.

PREGUNTAS?

Para obtener información adicional acerca de los permisos de alimentos y / o la apertura de un nuevo establecimiento de comida por favor, póngase en contacto con Lisa Tobin , Sanitarian en ltobin@lynnma.gov o (781) 586-6794 .

Noviembre 18, 2008

Departamento de Servicios de Inspecciones

División Salud

3 City Hall Square

City Hall, Room 401

Lynn, MA 01901