



SISTEMA DE CALIFICACIÓN DE SEGURIDAD EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS

JULIO DE 2023

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

Los letreros para las ventanas en los restaurantes informan a los clientes qué tan buena es su seguridad en el manejo de los alimentos. Los residentes del Condado de King han pedido más información sobre las inspecciones de restaurantes. En las ventanas de los restaurantes se colocan letreros con las calificaciones.

Las calificaciones:



NECESITA MEJORAR

Salud Pública - Seattle y el Condado de King cerró el restaurante durante el último año o fueron necesarias varias inspecciones para corregir procedimientos poco seguros en el manejo de los alimentos.

Esta categoría tiene múltiples infracciones.



OK

En las últimas cuatro inspecciones del restaurante se han detectado varias prácticas poco seguras en el manejo de los alimentos.

Esta categoría tiene un promedio mayor de 16.25 puntos de infracción.



BUENO

En las últimas cuatro inspecciones del restaurante se han detectado pocas prácticas poco seguras en el manejo de los alimentos.

Esta categoría tiene un promedio entre 3.76 y 16.25 puntos de infracción.



EXCELENTE

En las últimas cuatro inspecciones del restaurante no se han detectado procedimientos inseguros en el manejo de los alimentos o han sido de escasa importancia.

Esta categoría tiene un promedio de 3.75 puntos de infracción o menos.

¿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 alimenticias previenen las enfermedades transmitidas por los alimentos. Lea 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?

El promedio de puntos de prácticas poco seguras en el manejo de los alimentos de las últimas cuatro inspecciones de rutina de un restaurante determina la calificación de seguridad alimentaria del restaurante.

¿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).



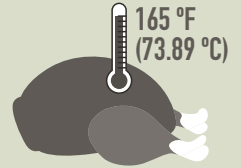
5 Mantenga los alimentos a la temperatura correcta.

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 cocinado) a temperatura ambiente.



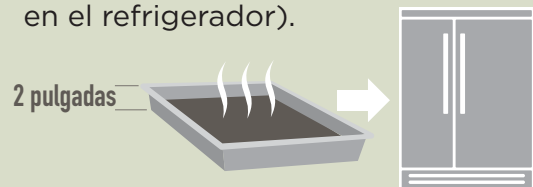
6 Cocine los alimentos a la temperatura correcta.

Cocine los alimentos a la temperatura adecuada. (Pollo: 165 °F [73.89 °C]; carne picada: 158 °F [70 °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 programar una visita educativa, comuníquese con su inspector de salud. Están aquí para ayudarte a tener éxito.