



Calificación en letras para las inspecciones sanitarias

Qué significan para los restaurantes y los consumidores

A partir de julio de 2010, la Ciudad de Nueva York requerirá a ciertos establecimientos de servicios de alimentos exhibir las calificaciones en letras que correspondan a sus puntuaciones de inspección sanitaria. Estas preguntas y respuestas resumen el programa de calificaciones.

GENERALIDADES

¿Por qué está el Departamento de Salud emitiendo calificaciones en letras a los restaurantes?

El Departamento de Salud está emitiendo calificaciones en letras a los restaurantes para ayudar a los clientes a tomar decisiones informadas acerca de dónde comer. La percepción de los consumidores crea un nuevo incentivo poderoso para que los restaurantes mantengan los más altos estándares de seguridad de los alimentos.

¿Cuáles establecimientos son calificados?

Algunos establecimientos de servicios de alimentos que requieren permiso del Departamento de Salud recibirán y exhibirán calificaciones en letras que correspondan a sus puntuaciones de inspección sanitaria. Estos establecimientos incluyen la mayoría de restaurantes, cafés, bares, discotecas, cafeterías, panaderías, y puestos de comidas en sitios fijos. Este documento usa el termino “restaurantes” para referirse a todos a todos estos establecimientos.

¿Cuáles establecimientos no son calificados?

Las calificaciones en letras *no* se emitirán a las puestos de venta de alimentos móviles, establecimientos de servicios de alimentos temporales, establecimientos de servicios de alimentos operados por escuelas primarias o secundarias, cafeterías de hospitales, centros correccionales, organizaciones benéficas (incluyendo los comedores de beneficencia u otros programas de distribución de alimentos preparados), o establecimientos de servicios de alimentos operados por organizaciones sin fines de lucro, que sirven alimentos solo a sus miembros.

¿Cuáles son las calificaciones y qué significan?

Las calificaciones reflejan cuán bien un restaurante cumple con los requisitos de seguridad alimentaria del Código de Salud de la Ciudad de Nueva York y el Código de Sanidad del Estado. Cuando los inspectores examinan las condiciones y prácticas sanitarias de un restaurante, ellos asignan puntos numéricos para diferentes violaciones del Código de Salud. Violaciones diferentes obtienen diferentes números de puntos, dependiendo de su naturaleza y gravedad. El número total de puntos por violación provee una medida de la condición general del restaurante. Bajo el nuevo sistema, el Departamento de Salud usará las puntuaciones de ciertas inspecciones para generar las calificaciones en letras que son más fáciles interpretar. Estas son las calificaciones:

- **Calificación de A.** 0 a 13 puntos por violaciones sanitarias.

- **Calificación de B.** 14 a 27 puntos por violaciones sanitarias.
- **Calificación de C.** 28 o más puntos por violaciones sanitarias.
- **Calificación Pendiente.** Una calificación de “A”, “B” o “C” que un restaurante reciba no es final hasta que el restaurante haya tenido la oportunidad de comparecer ante el Tribunal Administrativo del Departamento de Salud para disputar las violaciones citadas contra él. Hasta ese entonces, el restaurante tiene la opción de exhibir la calificación preliminar o la tarjeta que dice “Calificación Pendiente”. Una vez que la calificación sea final, el restaurante debe exhibir inmediatamente la tarjeta de calificación en letra y quitar la tarjeta de “Calificación Pendiente”.

¿Cómo deben los consumidores interpretar las calificaciones de B o C?

Más o menos en el primer año de calificaciones, esperamos que la mayoría de los restaurantes reciban una calificación de B. Los restaurantes con calificaciones de B o C deben mejorar sus prácticas generales de seguridad de los alimentos, pero el Departamento de Salud cierra inmediatamente los restaurantes con condiciones que pueden ser perjudiciales para la salud pública.

¿Dónde puedo buscar restaurantes o conocer más sobre el historial de inspección de un restaurante?

Visite nyc.gov/health/restaurants para leer los detalles de inspección y para buscar restaurantes por calificación, vecindario, cocina y más.

¿Todos los restaurantes tendrán una calificación cuando empiece en julio de 2010 la calificación en letra?

No. Tomará un poco más de un año para calificar a todos los restaurantes actuales en la ciudad. Los restaurantes nuevos no se califican hasta que hayan estado abiertos durante un par de semanas.

¿Cómo respondió el Departamento de Salud a los comentarios de la industria de los restaurantes y los consumidores durante el diseño de la iniciativa de calificaciones?

Cientos de neoyorquinos ofrecieron comentarios mientras se desarrollaba la iniciativa de calificaciones. El público en general brindó un apoyo abrumador, pero algunos operadores de restaurantes se opusieron al sistema de calificaciones. Los representantes de la industria enfatizaron la necesidad de asegurar que las calificaciones sean asignadas de manera justa, que los restaurantes tengan oportunidades de mejorar sus calificaciones, y que las calificaciones reflejen solo las condiciones pertinentes a la seguridad de los alimentos. El Departamento de Salud atendió estas inquietudes diseñando un programa que da automáticamente a los restaurantes una segunda oportunidad de mejorar sus puntuaciones después de una inspección inicial, así como una oportunidad de una revisión exterior de los resultados de la inspección. El organismo también actualizó la lista de violaciones de inspección a fin de que los restaurantes sean calificados solo por violaciones que afectan la seguridad de los alimentos. Estos cambios buscan hacer al sistema lo más justo posible para los operadores de restaurantes a la vez que protegen a los consumidores.

¿Ha cambiado el proceso de inspección con las calificaciones?

No, el Departamento de Salud no ha cambiado la forma en que realiza las inspecciones. El inspector todavía examina las condiciones sanitarias del establecimiento y después entrega al operador un

informe impreso que enumera las violaciones observadas, los puntos por cada violación, y el número total de puntos.

¿Se ha realizado algún cambio a las violaciones?

Sí, el Departamento de Salud hizo algunos cambios. La lista actualizada define las violaciones en las que se basan las calificaciones en letras, y especifica el número de puntos asignados a cada violación dependiendo de la magnitud y gravedad de la condición citada. Una guía para los “niveles de condición” describe la gravedad de cada violación y provee ejemplos. Se presenta en la regla final una descripción de los cambios hechos a la lista de control y a los niveles de condición. Los documentos están disponibles en nyc.gov/health o llamando al 311.

LA INSPECCIÓN

¿Qué inspecciones resultan en una calificación?

El Departamento de Salud lleva a cabo varios tipos de inspecciones a fin de monitorear las condiciones sanitarias. Solo algunas de estas inspecciones resultan en una calificación.

- **Inspección de restaurantes nuevos.** La inspección realizada antes que un restaurante abra al público para que el Departamento de Salud determine si debe emitir un permiso, no se califica. Una vez que se permite que un restaurante abra, y poco después de haber empezado a operar, el Departamento de Salud llevará a cabo las inspecciones de calificación.
- **Inspección inicial.** Cada restaurante está programado para una inspección sin previo aviso por lo menos una vez al año. Un restaurante que obtenga de 0 a 13 puntos por violación en esta inspección, llamada la “inspección inicial”, recibe una calificación de “A”.
- **Re-inspección.** Un restaurante que no recibe una “A” en su inspección inicial no recibe una calificación hasta que obtenga una re-inspección. La re-inspección se llevará a cabo por lo menos una semana después de la inspección inicial, dando al restaurante una oportunidad de mejorar sus condiciones sanitarias. Al final de la re-inspección el restaurante recibirá una tarjeta de calificación. Si la calificación es una “A”, la tarjeta debe ser exhibida inmediatamente. Si la calificación es una “B” o “C”, el restaurante también recibirá una tarjeta que dice “Calificación Pendiente”. El restaurante tiene la opción de exhibir inmediatamente la tarjeta de calificación o la tarjeta de Calificación Pendiente hasta que haya tenido una oportunidad de ser escuchado en el Tribunal Administrativo del Departamento de Salud.
- **Inspección basada en queja.** Si el Departamento de Salud realiza una inspección después de recibir una queja, este puede decidir clasificar esa inspección por queja como una inspección inicial o una re-inspección y por consiguiente someterlo a una calificación.
- **Inspección de cumplimiento.** Un restaurante que recibe 28 puntos o más en una re-inspección recibirá una “inspección de cumplimiento” aproximadamente 30 días después de la re-inspección. El Departamento continuará realizando inspecciones de cumplimiento más o menos cada 30 días hasta que el restaurante obtenga menos de 28 puntos o sea clausurado por el Departamento. Las inspecciones de cumplimiento no serán calificadas.

Una vez que se exhiba la calificación final, ¿cuándo tiene un restaurante una próxima oportunidad de recibir una nueva calificación?

Con qué frecuencia se inspeccionará un restaurante y cuán pronto será re-calificado depende de la puntuación de sanidad del restaurante. Los restaurantes con puntuación más alta son inspeccionados más frecuentemente que los restaurantes con puntuación baja.

- Un restaurante que obtenga de 0-13 puntos en su inspección inicial recibe una “A” y no será inspeccionado nuevamente por un año.
- Un restaurante que obtenga de 14-27 puntos en su inspección inicial o re-inspección, pero no más de 28 puntos, recibirá su próxima inspección inicial en unos 5 a 7 meses después de la re-inspección.
- Un restaurante que obtenga de 28 puntos en su inspección inicial o re-inspección recibirá su próxima inspección inicial en unos 3 a 5 meses después que culmine su ciclo de inspección. El ciclo de inspección termina cuando el restaurante obtienen menos de 28 puntos en una inspección de cumplimiento.

EXHIBICION DE LA TARJETA DE CALIFICACIONES

¿Dónde tienen los restaurantes que exhibir la tarjeta de calificaciones?

La tarjeta de calificaciones (o la de calificación pendiente) debe ser colocada en la ventana, puerta del frente o pared exterior donde sea fácilmente visible para los transeúntes. La tarjeta debe estar a 5 pies de distancia de la entrada y a una altura de 4 a 6 pies del suelo o piso.

¿Hay una multa por no exhibir una tarjeta de calificación actual?

Sí. El Departamento emitirá un aviso de violación a cualquier restaurante que no cumpla exhibir la calificación requerida o la tarjeta de Calificación Pendiente, o no cumpla exhibirla en la ubicación solicitada. Esto puede resultar en multas considerables.

¿Qué pasa si se pierde o daña una tarjeta de calificación?

Una vez que una tarjeta de calificación (o tarjeta de calificación pendiente) se deba colocar, el restaurante debe exhibirla en todo momento. Si una tarjeta de calificación se pierde o daña, el operador del restaurante puede obtener una tarjeta de reemplazo en el Bureau of Food Safety and Community Sanitation, 253 Broadway, piso 12, en Manhattan.

¿El Departamento de Salud rastrea cada tarjeta de calificación?

Sí. El Departamento verifica cuidadosamente cada tarjeta de calificación. Un número de serie impreso en la tarjeta y el nombre del inspector que la asignó son verificables. Exhibir una tarjeta de calificación incorrecta – ya sea la calificación equivocada o una tarjeta asignada a otro restaurante – es una violación grave que puede resultar en multas y suspensiones del permiso de un restaurante.

¿Qué debe hacer el restaurante con su tarjeta o tarjeta de Calificación Pendiente caducada?

Una que ya no es válida debe ser destruida.

CIERRES

¿La calificación cambia los procedimientos para cerrar restaurantes?

No. El Departamento continúa cerrando los establecimientos si halla violaciones graves y persistentes o un peligro de salud pública sin corregir.

¿Qué pasa con una calificación si el Departamento de Salud cierra el restaurante?

Si el Departamento de Salud cierra un restaurante, se quita la tarjeta de calificación y se coloca un aviso de clausura. Si el cierre ocurre en una inspección inicial, el restaurante tiene que exhibir una tarjeta de Calificación Pendiente una vez que se autorice su re-apertura. Si el cierre ocurre en una re-inspección, el restaurante tiene la opción de exhibir su tarjeta de calificación de re-inspección o Calificación Pendiente cuando reabra. Si el cierre ocurre en una inspección de cumplimiento, una vez que sea autorizado para reabrir, el restaurante tiene que volver a colocar la tarjeta de calificación que había sido exhibida antes del cierre del restaurante.

AUDIENCIAS ANTE EL TRIBUNAL ADMINISTRATIVO

¿Pueden los restaurantes refutar las violaciones ante el Tribunal Administrativo?

Sí, un restaurante puede refutar las violaciones citadas en un aviso de violación ante el Tribunal Administrativo. El Departamento de Salud programa automáticamente una fecha para una audiencia ante el Tribunal al finalizar cada inspección, donde se expide un aviso de violación y notifica al restaurante acerca de la fecha de la audiencia.

Si el examinador de la audiencia desestima una violación, ¿cambia la calificación del restaurante?

Si el examinador de la audiencia desestima una violación, se re-calcula la puntuación de la inspección. Si la nueva puntuación corresponde a una calificación diferente, el restaurante recibirá una nueva tarjeta de calificación, la cual debe ser exhibida inmediatamente. Si la puntuación re-calculada no cambia la calificación, el establecimiento debe exhibir inmediatamente la tarjeta de calificación recibida durante la re-inspección.

Si la decisión del Tribunal cambia la calificación de un restaurante, ¿cambia la programación de inspección?

No.

¿Qué pasa si el restaurante no puede asistir a la audiencia, o desea que el inspector esté presente en la audiencia?

Si el restaurante pospone aplaza su primera fecha de audiencia (pide un “aplazamiento”) o solicita la asistencia del inspector y el Departamento de Salud no puede coordinar la petición, se establecerá una fecha para una segunda audiencia. Mientras espera por la segunda audiencia, el restaurante puede exhibir la tarjeta de calificación o la de Calificación Pendiente.

¿Qué pasa si el restaurante no puede asistir a la fecha de la segunda audiencia?

Si el operador o representante de un restaurante no asiste a la audiencia en la segunda fecha, o si en la fecha de la segunda audiencia pide por primera vez que el inspector esté presente, se coordinará otra audiencia. Pero el restaurante ya no puede exhibir la tarjeta de Calificación Pendiente. Debe inmediatamente exhibir la tarjeta de calificación que recibió durante la re-inspección y deshacerse de la tarjeta de Calificación Pendiente. Si el Departamento de Salud o el examinador de audiencia, y no

el restaurante, aplaza la fecha audiencia por cualquier motivo (incluso para solicitar el testimonio del inspector), entonces ese aplazamiento no contará como una de las dos oportunidades que tiene el restaurante para una audiencia antes de tener que exhibir su tarjeta de calificación.

¿Cuándo debe el restaurante exhibir su tarjeta de calificación si la decisión del examinador de la audiencia es enviada por correo?

En ciertas circunstancias, el restaurante recibirá la decisión del examinador de la audiencia por correo. Si la decisión enviada resulta en una calificación nueva, se incluirá junto con la decisión una nueva tarjeta de calificación y el restaurante debe exhibirla inmediatamente después de recibirla. Si la decisión no resulta en una calificación nueva, inmediatamente después de recibir la decisión, el restaurante debe exhibir la tarjeta de calificación que recibió durante la re-inspección.

¿Tiene un restaurante que comparecer a la audiencia programada automáticamente ante el Tribunal Administrativo?

No. Ahora el Tribunal ofrece a los restaurantes la oportunidad de solucionar y pagar un descuento en las multas por avisos de violación. Los acuerdos pueden hacerse por Internet, correo, o en el Tribunal. Información acerca del acuerdo se incluye con el aviso de violación.

¿Cuándo debe el restaurante exhibir su tarjeta de calificación si soluciona el aviso de violación?

Si un restaurante soluciona el aviso de violación, debe inmediatamente exhibir inmediatamente la tarjeta de calificación emitida durante la re-inspección.

MEJORAR LA CALIFICACIÓN

¿Cómo puede un restaurante mejorar su calificación?

Estos son algunos pasos que los restaurantes pueden dar:

- Corregir las violaciones citadas durante una inspección.
- Adiestrar a los supervisores para evaluar regularmente la condición del establecimiento y las prácticas de los empleados.
- Asegurarse que los empleados que trabajen con los alimentos sean supervisados por alguien que tenga un Certificado de Protección de Alimentos.
- Entrenar a todos los empleados que trabajan con los alimentos y su protección. Los empleados pueden echar un vistazo al curso de protección de alimentos gratis del Departamento de Salud visitando nyc.gov/health. Además pueden inscribirse en el curso de protección de alimentos, o en el más avanzado, el Curso de Mejoramiento de Calidad de la Protección de Alimentos, ofrecido por la Academia de Salud del Departamento.
- Leer las hojas informativas y folletos sobre la protección de alimentos disponibles gratis y en varios idiomas en nyc.gov/health.
- Usar la Hoja de Trabajo de Auto Inspección, similar a la lista de violación usada por los inspectores, para conducir auto-inspecciones semanales y descubrir las áreas que necesitan mejoramiento. La hoja de trabajo está disponible gratis en nyc.gov/health.

- Para evitar fallas en el manejo de la seguridad de alimentos, revise la Guía para los Niveles de Condición (o *Guide to Condition Levels*), disponible en nyc.gov/health. Incluye ejemplos de cómo se citan las violaciones.