

# Actualizaciones sobre la seguridad alimentaria

Oficina de Seguridad Alimentaria  
y Saneamiento Comunitario

# Requisitos para comer al aire libre

- Si usted tiene un total **combinado** de 20 o más asientos interiores y exteriores, se requiere un baño para clientes..
- Se admiten perros solo en los comedores al aire libre.
  - [Requisitos para comer al aire libre con perros](#)
- Su contrato de gestión de plagas debe incluir la instalación de su comedor exterior.
  - [Cómo reducir las ratas en los comedores al aire libre](#)

# Requisitos para comer al aire libre

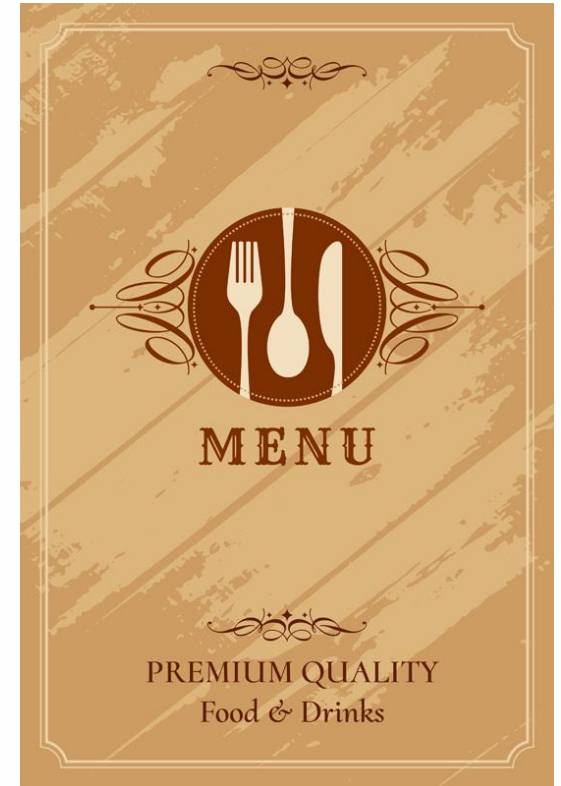
- No fumar ni vapear ninguna sustancia.
  - [Ley de Aire Libre de Humo](#)
- Los utensilios, el equipo y los alimentos no pueden procesarse ni almacenarse en la zona de asientos exterior.
- Los suelos deben ser de materiales duraderos, no absorbentes y fáciles de limpiar.

Contacto del programa [Dining Out NYC](#) (comer fuera): Departamento de Transporte de NYC ([diningoutnyc@dot.nyc.gov](mailto:diningoutnyc@dot.nyc.gov), 212-839-4500)

# Nuevos requisitos para la publicación de alérgenos alimentarios

## Requisito legal del Estado de Nueva York:

- Todos los menús, incluidos los menús en línea, deben incluir una de las siguientes menciones:
  - Si es alérgico a algún alimento, notifíquenoslo.
  - Hay información disponible sobre alérgenos en los platos del menú. Para más información, pregunte a un empleado.
- Los enunciados del menú deben estar en el mismo idioma que el menú.
- Los menús y pedidos en línea deben permitir a los clientes informar al establecimiento de cualquier alergia alimentaria.



# Nuevos requisitos para la publicación de alérgenos alimentarios

- El Departamento de Salud de NYC aceptará:
  - [Las alergias alimentarias pueden ser un signo grave del Departamento de Salud de NYC](#)
  - [Signo de alergias alimentarias del Departamento de Salud del Estado de Nueva York](#)
- El puesto debe estar:
  - Visible y accesible para los empleados que participan en la preparación y el servicio de alimentos
  - Disponible en lenguas que entiendan todos los trabajadores del sector alimentario del establecimiento
- Usted puede solicitar carteles::
  - Llamando al **311** (consulte la [página web de señales obligatorias del Departamento de Salud de NYC](#))



# Principales infracciones

# Principales infracciones

1. Superficie inadecuada no alimentaria (infracción general 10F)
2. Instalación que no es a prueba de alimañas (infracción general 08A)
3. Conservación en frío inadecuado (infracción grave 02G)
4. Superficie inadecuada de contacto con alimentos (infracción grave 06D)
5. Evidencia de ratones (infracción grave 04L)
6. Protección inadecuada de los alimentos (infracción grave 06C)
7. Conservación en caliente inadecuado (infracción grave 02B)
8. Plomería mal instalada/mantenida (infracción general 10B)
9. Moscas en el establecimiento (infracción grave 04N)
10. El supervisor no tiene FPC (infracción grave 04A)
11. Desinfección inadecuada de los utensilios (infracción general 10G)

# Tipos de infracciones

- Las infracciones graves tienen más probabilidades de contribuir con las enfermedades transmitidas por los alimentos:
  - **Las infracciones graves previas a la concesión del permiso** deben corregirse antes de que éste pueda concederse.
  - **Los peligros para la salud pública** son infracciones graves que pueden suponer una amenaza inmediata para la salud.
    - No pueden corregirse en el momento de la inspección.
    - El establecimiento podrá ser cerrado.
- Es menos probable que las infracciones generales contribuyan directamente a las enfermedades transmitidas por los alimentos, pero pueden detectar problemas de sanidad.



# Ejemplos de tipos de infracciones

- **Infracción general:** en los equipos de conservación refrigerados o calientes no se dispone de un termómetro preciso o no está correctamente situado.
- **Infracción grave:** la carne, el pescado, las aves de corral, los huevos o los moluscos se sirven u ofrecen crudos o poco cocinados sin advertencia escrita al consumidor..
  - **Peligro para la salud pública:** la zona de preparación de alimentos, la zona de almacenamiento de alimentos u otra zona utilizada por los empleados o los clientes está contaminada por aguas residuales o residuos líquidos..
    - Esto no puede corregirse en el momento de la inspección..
    - El establecimiento puede ser cerrado.
  - **Permiso previo grave:** No se proporciona un baño para los empleados o para los clientes cuando es necesario..
    - El permiso no se expedirá hasta que se corrija la infracción.

# Infracciones puntuadas

- **El nivel I** conlleva el menor número de puntos y significa una observación mínima de una infracción.
- **Los niveles II, III y IV** significan una infracción más grave o más frecuente.
- **El nivel V** conlleva el mayor número de puntos y significa el nivel más grave de una infracción que no puede corregirse en el momento de la inspección.

FSE Inspection Scoring System Summary						
Violation Types		Conditions				
		I	II	III	IV	V
CRITICAL	*Public Health Hazards	7	8	9	10	28
	Critical Other	5	6	7	8	28
	Critical Other (7A)	—	—	—	—	28
	+Pre-Permit Serious Items	—	—	—	10	28
	Food Protection Certificate	—	—	—	—	10
General		2	3	4	5	28

# Infracciones no puntuadas

- Algunas infracciones citadas pueden dar lugar a una notificación de infracción, una multa o una inspección de seguimiento, pero no se tienen en cuenta para la puntuación de la inspección.
- **Ejemplos:**
  - Póster sobre alimentación sana
  - Cartel de no fumar
  - No tener permiso



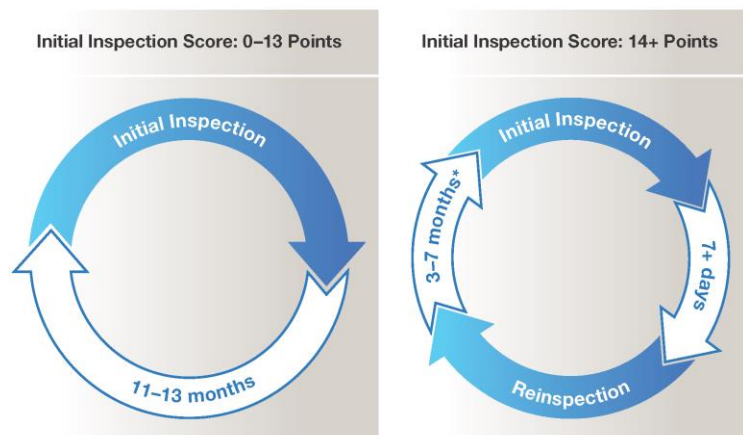
# Servicios de apoyo

# Servicios de apoyo

- Inspecciones de consulta
- Academia de la Salud
- Informe de historial de inspección
- Oficina de atención al cliente
- Materiales educativos
- Talleres sobre seguridad alimentaria

## Food Service Establishments: Inspection Cycle and Letter Grading

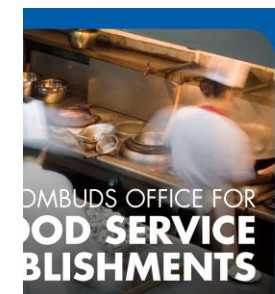
The New York City Health Department inspects all food service establishments to make sure they meet Health Code requirements, which helps prevent foodborne illness. How often a restaurant is inspected depends on its inspection score. Restaurants that receive a low score on the initial or first inspection in the inspection cycle are inspected less often than those that receive a high score.



\*The length of time between inspection cycles is based on the higher score received in either the initial or reinspection.

**NOTE:** The Health Department may order a restaurant to close to correct a public health hazard that cannot be corrected immediately or when a restaurant is operating without a valid permit.

For grading details, see the reverse side.



### Health Department. The office:

- Accepts feedback about inspectors and the food service inspection process
- Investigates complaints about the inspection process
- Answers questions about the inspection process
- Suggests ways to improve the inspection process

### To contact the Ombuds office:

Call 646-632-6253

Email [info@bfsc@health.nyc.gov](mailto:info@bfsc@health.nyc.gov)

To submit confidential feedback, visit: [nyc.gov/health/foodservice](http://nyc.gov/health/foodservice)

The Health Department thanks you for your comments.

Please note that the Ombuds Office does *not* settle Notices of Violation.

If you are a customer and wish to file a complaint about a food service establishment, please call 311.



# Curso de Certificado de Protección de los Alimentos

- Un supervisor con un Certificado de Protección de los Alimentos debe estar de servicio siempre que su establecimiento esté en funcionamiento.
- Puede obtener un Certificado de Protección de los Alimentos aprobando el Curso de Protección de los Alimentos del Departamento de Salud de la Ciudad Nueva York, que se ofrece en línea o en la Academia de la Salud.



**Food Protection Certificate**

# Informe del historial de inspecciones

Violation history for **Restaurant** between 9/15/2012 and 9/15/2015

Note: The table includes general & critical violations cited during gradable initial, re-inspections, compliance, and second compliance inspections. Orange box with "X" means violation was cited during inspection. If the same violation is cited more than once during a restaurant inspection then it is counted only once in the number of times cited calculation. Report generated on 9/15/2015

Viol. Code	Violation Summary	# of Times Cited	Inspection Date, Program / Type, and Pre-Adjudicated Total					
			2/27/2013	3/16/2013	8/22/2013	9/28/2013	3/1/2014	3/13/2015
			FS / A	FS / B	FS / A	FS / B	FS / A	FS / A
06D	Food contact surface not properly washed, rinsed or sanitized after each use and following any activity when contamination may have occurred	4	X	X	X		X	
06C	Food not protected from potential source of contamination	3	X	X			X	
02B	PHF held below 140°F	2	X		X			
02G	Cold food item held above 41°F (smoked fish and reduced oxygen packaged foods above 38°F)	2	X			X		
04L	Evidence of mice in facility	2	X					X
08A	Facility not vermin-proof. Harborage conditions exist	2	X					X
10B	Plumbing not properly installed or maintained; anti-siphonage or backflow prevention device not provided where required; equipment or floor not properly drained; sewage disposal system in disrepair or not functioning properly	2		X				X
10F	Non-food contact surface not properly maintained or equipment not properly maintained; Flooring improperly constructed/maintained; Walls/ceiling/fixtures improperly constructed/maintained	2				X	X	
04M	Evidence of roaches in facility	1	X					
06E	Sanitized equipment or utensil, including in-use food-dispensing utensil, improperly used or stored	1	X					
09C	Food cutting surface improperly constructed/maintained	1	X					
10E	Accurate thermometer not provided in refrigerated or hot holding equipment	1	X					
10H	Proper sanitization not provided for utensil ware washing operation	1	X					
04H	Food is adulterated/contaminated/cross contaminated or not discarded in accordance with HACCP plan	1		X				
06F	Wiping cloth improperly stored	1			X			

## NYC Health Recommendations to Improve Food Safety Practices and Prevent Repeat Violations

### Hot Foods Not Held At Adequate Temperatures (02B)

#### Why Is This Important?

Controlling temperature reduces growth of germs that can make people sick.

#### How to Comply

- Educate staff on the required hot holding temperatures.
- Food workers must have access to a metal stem thermometer.
- Check food temperatures with a clean, sanitized and calibrated thermometer.
- Check food temperatures at least every 2 hours. Record temperatures in a log.
- Place thermometers in the coolest part of hot holding units and check them often to ensure units are working.
- Preheat hot holding equipment before placing food in unit.
- Cook or reheat food to the required minimum temperatures before placing in hot holding units. If removing food from a refrigerator for hot holding, the food must be reheated to 165°F before being placed in the hot holding unit.
- Transfer hot foods directly to hot holding units immediately after cooking or reheating.
- Keep a cover on foods to keep the heat inside. This is especially important with dry food products, because the temperature of a dry food product will fall more rapidly than a product being held within a gravy or sauce.
- Stir foods frequently to keep the food on top hot.
- Use adequately sized holding equipment for hot food, making sure that food is not double stacked into the unit.
- If food in a holding unit falls below 140°F and it was held for less than 2 hours, reheat food to 165°F and return food to holding unit at 140°F or above.
- Ensure water levels are adequate if the unit requires water. The food container should at least be ¾ submersed in the water of the steam table.
- Establish a plan for what to do if the hot holding unit is not working or if it is not maintaining the temperature.

### Vermin Activity and Harborage Conditions (04K, 04L, 04M, 04N, 08A)

#### Why Is This Important?

Roaches, rats, mice and flies can contaminate food as they move around an establishment.

#### How to Comply

# Oficina de atención al cliente

- Información sobre el cumplimiento de la normativa de salud
  - Seguridad alimentaria, clasificación por letras y Ley de Aire Libre de Humo
  - Requisitos para la publicación de menús (etiquetado de calorías y advertencia de sodio)
  - Inspecciones de consultas
- Orientación para solicitar o renovar un permiso o licencia
- Orientaciones y recomendaciones para la reapertura
- Revisión del plan
- Sustituir [una tarjeta de calificación](#)
- Proporcionar las señales, carteles y otros materiales educativos necesarios
- Revisión y aprobación del Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) plans (Planes de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, HACCP, por sus siglas en inglés)
- Proporcionar informes del historial de inspecciones
- Reunirse con el defensor del pueblo (sólo con cita previa)



# Información de contacto: Oficina de atención al cliente

212-676-1600

[infobfscs@health.nyc.gov](mailto:infobfscs@health.nyc.gov)

## Horario:

De lunes a jueves, de 9 a. m. a 4 p. m.,  
y los viernes, de 9 a. m. a 2 p. m.

[nyc.gov/health/foodservice](http://nyc.gov/health/foodservice)



# Oficina del defensor del pueblo

- Investiga y responde a las preguntas, comentarios, quejas o felicitaciones de los establecimientos de servicios alimentarios sobre las inspecciones o los inspectores
- Hace recomendaciones al Comisionado de Salud sobre mejoras en el proceso de inspección de los establecimientos de servicios alimentarios
- Presenta un informe anual al Consejo Municipal de la Ciudad y a la Alcaldía



# Información de contacto - Oficina del defensor del pueblo

Magda Desdunes, MPH

646-632-6253

[mcadet1@health.nyc.gov](mailto:mcadet1@health.nyc.gov)

[nyc.gov/health/foodservice](http://nyc.gov/health/foodservice)



# ¿Preguntas?

