



LICENCIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS GUÍA PARA LA INSPECCIÓN INICIAL DE SALUD

Ciudad de Chicago Departamento de Salud Pública



Rahm Emanuel
Alcalde



Dra. Bechara Choucair
Comisionada

Publicada: marzo de 2012

Índice

Mensaje de la Comisionada	2
Cómo usar esta Guía	3 - 4
Papel coordinado de la Ciudad	4 - 6
Papel del Departamento de Salud Pública	7
El proceso de solicitud e inspección de la Ciudad	8 - 12
Papel del solicitante de la licencia	13
Planifique por adelantado	14
- Consulta	14
- Revisión de planos	14 - 15
- Las 6 C para una inspección exitosa Construcción C ompleta, Equipamiento C onectado Establecimiento en C ondiciones limpias, Documentación C ompilada Cumplimiento del código y Listos para acciones C orrectivas	15 - 17
Evite los motivos comunes para una calificación de inspección de “Falla”	18
Consejos para prepararse para la inspección inicial	19 - 25
Resultados de la inspección	26 - 27
Lista de verificación de la preparación para la inspección alimentaria	28 - 33
Cursos de Gerente de higiene de alimentos	34
Ejemplo del Informe de inspección	35 – 43
Conclusión	45

Mensaje de la Comisionada

Estimado solicitante de licencia para establecimientos de venta de alimentos:

Antes que nada deseo agradecerle por elegir a Chicago como el lugar para su negocio. Como parte de los continuos esfuerzos de la Ciudad para mejorar el proceso de licenciamiento e inspección para los negocios de Chicago, el Departamento de Salud Pública de Chicago (CDPH, por sus siglas en inglés) se complace en ofrecerle esta guía para su uso y referencia.

A través de la comunicación y la preparación, CDPH y los licenciarios pueden trabajar juntos para proveer un medio claro, oportuno y exitoso para el proceso de licenciamiento e inspección. Además nos permite enfocarnos en nuestros objetivos compartidos asegurando que los alimentos que se sirven en Chicago continúan cumpliendo los altos estándares de seguridad que los habitantes de Chicago disfrutan en nuestra Ciudad.

Es mi objetivo que esta guía mejore la eficiencia, puntualidad y transparencia del proceso de licenciamiento e inspección, manteniendo los altos estándares de salud pública y seguridad en los establecimientos de venta de alimentos.

Como siempre, sus comentarios y sugerencias serán apreciados. Pueden comunicarse conmigo al 312-747-9870 y a choucair@cityofchicago.org. Además, luego de la inspección inicial y las inspecciones posteriores, háganos saber su opinión de nuestro trabajo completando una breve encuesta sobre nuestros servicios de seguridad alimentaria en: <http://goo.gl/DZyyD>

Atentamente,



Dra. Bechara Choucair
Comisionada

Cómo usar esta Guía

Esta guía está diseñada para servir como manual para los negocios y, si bien CDPH ha intentado que sea lo más integral posible, tenga en cuenta que se invita a los licenciarios a revisar atentamente varias porciones del Código Municipal de Chicago y las Disposiciones y Reglamentaciones relacionadas con las licencias para establecimientos de venta de alimentos y seguridad alimentaria, incluidos pero sin limitarse a:

Código Municipal de Chicago

- Capítulos 4-8 Establecimientos de alimentos
- Capítulos 7-28, Artículo II Inconvenientes de salud. Falla
- Capítulos 7-28. Artículo V Inconvenientes de salud. Control de roedores
- Capítulos 7-32 Ordenanza de Chicago sobre el aire limpio en ambientes cerrados
- Capítulos 7-38 Establecimientos de alimentos. Requisitos de higiene para la operación
- Capítulos 7-40 Establecimientos de alimentos. Cuidado de los alimentos
- Capítulos 7-42 Establecimientos de alimentos. Inspecciones, violaciones y audiencias

Se pueden consultar en línea los capítulos anteriores y el Código Municipal de Chicago completo en el sitio:

<http://www.amlegal.com/library/il/chicago.shtml>

Las disposiciones y reglamentaciones para la protección de los alimentos se pueden consultar en línea en el sitio:

http://www.cityofchicago.org/content/dam/city/depts/cdph/environmental_health_and_food/BoHFoodRegs.pdf

Esta guía explica el papel de CDPH en el proceso de licencia e inspección y además destaca los papeles de algunos otros departamentos de la Ciudad involucrados en el proceso de licencia y/o inspección general.

La mayor parte de esta guía está dedicada a definir 1) los requisitos de salud pública para obtener y mantener la licencia para establecimientos de venta de alimentos; 2) la lógica para dichos requisitos y 3) cómo el licenciatario puede satisfacer exitosamente dichos requisitos y, por otro lado, qué condiciones pueden producir la emisión de una notificación de violación o una orden de clausura de CDPH.

Papel coordinado de la Ciudad

Varios departamentos de la Ciudad pueden tener un papel en el licenciamiento de un nuevo establecimiento de venta de alimentos en base a las actividades comerciales generales. Aunque cada departamento tiene un papel diferente, cada uno ha sido designado por el Alcalde para trabajar como un equipo, brindando a nuestros negocios un servicio y proceso de licenciamiento integrados. El Departamento de Asuntos comerciales y protección al consumidor (BACP, por sus siglas en inglés) juega como el mariscal de campo del equipo multidepartamental para el licenciamiento de establecimientos de venta de alimentos. A continuación se destacan algunos de los departamentos miembros y sus respectivos papeles.

El Departamento de Asuntos comerciales y protección al consumidor de Chicago (BACP)

BACP es el departamento que procesa la solicitud y emite la licencia.

BACP opera un Centro de asistencia comercial dotado con consultores comerciales que lo guiarán durante el proceso de licenciamiento. El horario laboral es de lunes a viernes de 8:30 a. m. a 4:30 p. m. Para obtener más información llame al 312-74-GOBIZ (744-6249) o visite el sitio: www.cityofchicago.org/bacp.

Además, CDPH cuenta con personal asignado para trabajar con BACP y negocios potenciales en el Centro de asistencia comercial. Además de brindar una oportunidad de encontrarse con los diferentes departamentos de la Ciudad en un único Centro de asistencia comercial, también ofrece una respuesta unificada de la Ciudad a las preguntas del solicitante.

El Departamento de Desarrollo urbano (DOB, por sus siglas en inglés)

DOB es el departamento que procesa y emite los permisos de edificación. Tenga en cuenta que se requiere un permiso de edificación para cualquier construcción estructural, incluidas remodelaciones de establecimientos de alimentos. El trabajo estructural incluye, pero no se limita a: plomería, instalaciones eléctricas, línea de gas natural, sistema de ventilación, calefacción y aire acondicionado (HVAC, por sus siglas en inglés), paneles de yeso, demolición o construcción.

Cuando se pretende abrir un establecimiento de alimentos en el sitio de un establecimiento de alimentos anterior, es importante tener en cuenta que los requisitos del código de la construcción y/o incendio pueden haber cambiado desde que el establecimiento de alimentos anterior obtuvo la licencia. Como un nuevo licenciataria, debe cumplir con los nuevos requisitos de los códigos de la construcción y/o incendio.

El Departamento de Bomberos de Chicago. Agencia de prevención de incendios (CFD-FPB, por sus siglas en inglés)

La Agencia de prevención de incendios de CFD es el departamento que procesa y aprueba los aspectos de seguridad contra incendios relacionados con la emisión del permiso de edificación.

El Departamento de zonificación y planificación del uso del terreno (DZP, por sus siglas en inglés)

DZP es el departamento que administra el Código de zonificación de la Ciudad. Para asegurarse, verifique que el lugar donde usted desea operar un establecimiento de alimentos está apropiadamente ubicado en una zona designada para ese propósito. Puede comunicarse con un consultor comercial de BACP para que le ayude a determinar qué tipo de licencia se requiere para la actividad comercial propuesta y si hay alguna restricción en base a la ubicación del negocio.

Ex Departamento de medioambiente (CDOE, por sus siglas en inglés), ahora bajo el Departamento de Salud Pública

Se puede requerir al solicitante de establecimientos de venta de alimentos que operan con uno o más hornos a leña, que solicite un permiso de control de contaminación ambiental. Información adicional se encuentra disponible en el sitio: <http://goo.gl/iP5PG>

Papel del Departamento de Salud Pública

El papel de CDPH, en lo que se refiere a los establecimientos de venta de alimentos, es amplio y extenso. CDPH es el principal Departamento de la Ciudad responsable de asegurar que los alimentos vendidos en nuestra ciudad se mantengan seguros

No se otorgará una licencia para establecimiento de venta de alimentos hasta que dicho establecimiento haya pasado satisfactoriamente la inspección de seguridad alimentaria realizada por CDPH. Más aún, todos los licenciatarios están sujetos a inspecciones de rutina y periódicas de seguridad alimentaria de CDPH. Sin embargo, se debe tener en cuenta que CDPH es uno de varios departamentos de la Ciudad involucrados en asegurar la seguridad, la salud y el bienestar públicos en nuestra ciudad. Por lo tanto, una calificación satisfactoria en una inspección de CDPH no significa automáticamente que un negocio puede abrir al público inmediatamente, conducir otras actividades no relacionadas con alimentos, o no estar sujeto a otros requisitos legales o licenciamiento. Un negocio no puede operar hasta que BACP emita la licencia comercial y esté colocada adecuadamente en las instalaciones.

El objetivo de CDPH es capacitar proactivamente a la comunidad de negocios en el proceso de licenciamiento e inspección, para asegurar que el proceso se mantenga tan transparente, minucioso, eficiente y seguro como sea posible.

CDPH participa en esfuerzos multidepartamentales para capacitar a los negocios, por ejemplo participando en los talleres gratuitos que se realizan mensualmente en las oficinas de BACP, 121 N. LaSalle Street, #805. Visite el sitio www.cityofchicago.org/bacp para obtener el calendario de los talleres mensuales.

El proceso de solicitud e inspección de la Ciudad

El primer paso en la solicitud para la licencia de establecimientos de venta de alimentos es reunirse con un consultor comercial de BACP quien lo guiará a través del proceso de licenciamiento. Antes de solicitar una licencia debe considerar los siguientes requisitos. Puede solicitar una entrevista con un consultor comercial en línea en el sitio www.cityofchicago.org/bacp o llamando al 312-74GOBIZ (312-744-6249). Además, puede solicitar la licencia en línea en el sitio www.cityofchicago.org/bacp.

LA SOLICITUD:

Cuando se solicita la licencia de establecimiento de venta de alimentos, se requiere la siguiente documentación e información: el nombre legal del negocio, dirección del negocio, superficie, contrato de alquiler o comprobante de propiedad del inmueble, número de Impuesto de negocio de Illinois (IBT, por sus siglas en inglés), número de identificación federal como empleador (FEIN, por sus siglas en inglés), información de titularidad, y una foto de identificación y el comprobante del Certificado del servicio de higiene alimentaria de la ciudad de Chicago vigente.

REQUISITOS DE ZONIFICACIÓN:

Antes de firmar un contrato de alquiler asegúrese que el lugar que ha elegido permite servicios de venta de alimentos, verificando la clasificación de zonificación en el sitio www.cityofchicago.org/zoning o preguntándole al consultor comercial de BACP. Si planea vender bebidas alcohólicas u ofrecer entretenimiento en el establecimiento de alimentos, se aplicarán requisitos adicionales de licenciamiento y zonificación.

REQUISITOS DEL CÓDIGO DE LA CONSTRUCCIÓN E INCENDIO:

Cuando se pretende abrir un establecimiento de alimentos en el sitio de un establecimiento de alimentos anterior, es importante tener en cuenta que los requisitos del código de la construcción y/o incendio pueden haber cambiado desde que el establecimiento de alimentos anterior obtuvo la licencia. Como un nuevo licenciatario, debe cumplir con los nuevos requisitos de los códigos de la construcción y/o incendio.

REQUISITOS DE HIGIENE DE SERVICIOS ALIMENTARIOS:

Todo negocio de venta de alimentos requiere contar en las instalaciones en todo momento, al menos con un empleado que posea un certificado válido del Servicio de higiene alimentaria de la ciudad de Chicago. El curso de alimentos brinda un conocimiento básico sobre la ciencia de los alimentos e información sobre la manipulación apropiada de los mismos, así como sobre el mantenimiento de un establecimiento de alimentos higiénico. Los cursos están disponibles en Harold Washington College <http://hwc.ccc.edu> o en la Asociación de Restaurantes de Illinois www.illinoisrestaurants.org o consulte nuestro sitio, www.cityofchicago.org/health para obtener una lista de proveedores. El certificado del Servicio de higiene alimentaria de la ciudad de Chicago será otorgado al finalizar exitosamente el curso.

INSPECCIONES DE LAS INSTALACIONES:

Antes de recibir una licencia, las instalaciones deben pasar una inspección de salud pública que se centra en las prácticas de manipulación de alimentos, temperatura de productos, higiene personal, mantenimiento de las instalaciones y control de plagas. En el momento de la inspección en el sitio, debe haber disponible un menú de los productos alimentarios propuestos para que el funcionario de CDPH lo revise.

El establecimiento será inspeccionado por CDPH poco después que haya presentado y pagado la solicitud de licencia con BACP. Por lo tanto, antes de presentar y pagar la solicitud de licencia de negocio de venta de alimentos con BACP, debe asegurarse que el establecimiento esté listo para una inspección del Programa de protección alimentaria de CDPH.

PROCESO DE INSPECCIÓN:

- El pago de la solicitud activará la inspección de CDPH del sitio. El pago debe realizarse de 3 a 4 semanas antes de la fecha de apertura deseada.
- Se deben obtener todos los permisos de edificación y todo el trabajo debe estar finalizado.
- Un funcionario de sanidad de CDPH se comunicará con el solicitante y programará una inspección del sitio en el establecimiento de ventas de alimentos.
- La inspección del sitio de CDPH del establecimiento de ventas de alimentos se realizará de 3 a 5 días después de que CDPH reciba la asignación de la licencia.
- APROBACIÓN de la inspección: Cuando se cumplan todos los requisitos sanitarios indispensables, el funcionario de sanidad de CDPH proveerá al solicitante un cartel de aprobación para su colocación en el establecimiento. Además, se emitirá una “evaluación de riesgo” para el sitio que determinará la frecuencia de las futuras

inspecciones. Tenga en cuenta que: **EL CARTEL DE APROBACIÓN DE LA INSPECCIÓN NO ES UNA LICENCIA, NI PERMITE AL ESTABLECIMIENTO ABRIR Y/O FUNCIONAR COMO NEGOCIO.** El negocio solo puede abrir y/o funcionar con la emisión de una licencia de negocio.

- FALLA de la inspección: Cuando no se cumplen los requisitos sanitarios, se emitirá al solicitante un informe detallado de inspección indicando todas las violaciones y/o deficiencias.
- Solicitud de REINSPECCIÓN: Una vez que se corrigen las violaciones y/o deficiencias, el solicitante debe solicitar una reinspección directamente a CDPH. Las solicitudes de reinspección solo pueden enviarse por fax o correo electrónico. Visite el sitio www.cityofchicago.org/health para obtener el formulario de solicitud de reinspección e instrucciones adicionales.
- No pasar dos (2) inspecciones iniciales del sitio resultará en un cargo de reinspección de \$50.00, que será aplicado para cada inspección posterior.

INSPECCIONES RECURRENTE:

Los establecimientos de alimentos en los que se puede consumir en el local están sujetos a programar una “Inspección para restaurante” del Departamento de Desarrollo urbano en el momento de la renovación y se les facturará en base a la superficie (\$100-\$550). El Departamento de Salud Pública también realizará inspecciones de rutina no programadas y responderá a los reclamos para asegurar el cumplimiento constante.

OBLIGACIÓN DEL FUNCIONARIO DE SANIDAD DE CDPH DE PRESENTAR UNA IDENTIFICACIÓN APROPIADA:

De acuerdo con la sección 7-42-010(c), es obligación del funcionario de sanidad presentar una identificación apropiada cuando ingresa a un establecimiento de alimentos. Además de proporcionar su nombre y título, el funcionario de sanidad de CDPH debe presentar una tarjeta de identificación con foto, vigente, emitida por la Ciudad, que muestre el nombre e imagen y una credencial emitida por la Ciudad que muestre el número de funcionario de sanidad. Si un individuo que dice ser un funcionario de sanidad de CDPH, o un empleado de CDPH se niegan a presentar la identificación requerida, usted puede y debe rechazar su ingreso y además, debe denunciar el hecho inmediatamente al Departamento de Policía de Chicago llamando al 9-1-1.

OBLIGACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS DE COOPERAR DURANTE LAS INSPECCIONES DE SALUD:

De acuerdo con la sección 7-42-010(c), es obligación de todos los establecimientos de alimentos cooperar con CDPH durante una inspección. La cooperación incluye, pero no se limita a, permitir que el funcionario inspeccione completamente las instalaciones, el equipamiento y los alimentos, que revise toda la documentación requerida; y contestar completamente todas las preguntas razonables y apropiadas del funcionario de sanidad. No cooperar con el funcionario de sanidad, u obstruir el proceso de inspección, puede conducir a la emisión de una citación, una calificación de falla en la inspección y/o la suspensión de la licencia de establecimiento de venta de alimentos. Tenga en cuenta que no se considera como una falta de cooperación y/o obstrucción, solicitar al funcionario de sanidad que proporcione su nombre, una tarjeta de identificación con foto, emitida por la Ciudad, y /o una credencial emitida por la Ciudad.

Tenga en cuenta que no existe ninguna circunstancia bajo la cual el funcionario de sanidad, puede solicitar, procesar, enviar y/o recibir un pago monetario por un cargo de la licencia, multas por violación u otras transacciones monetarias. Si un individuo que dice ser un funcionario de sanidad de CDPH o un empleado de CDPH le solicita u ofrece procesar cualquier cargo, multa u otra transacción monetaria relacionada con un establecimiento de venta de alimentos, debe rechazar todas esas solicitudes u ofertas y denunciar inmediatamente el hecho al Departamento de Policía de Chicago llamando al 9-1-1.

INTRASFERABILIDAD DE LAS LICENCIAS:

- Las licencias comerciales de la ciudad de Chicago son intransferibles.
- Cada negocio de alimentos y cada local debe tener su propia licencia para poder funcionar.

FUNCIONAR SIN UNA LICENCIA VÁLIDA Y/O SIN LA O LAS LICENCIAS APROPIADAS:

- Si se descubre que un negocio está operando sin una licencia de establecimiento de venta de alimentos u otra licencia requerida por la Ciudad, se emitirá una Orden de cesación y abstención, y las operaciones serán cerradas inmediatamente.

Papel del solicitante de la licencia

La finalización exitosa y puntual del proceso de licenciamiento e inspección depende del solicitante.

Aproveche todo el material educativo y los talleres ofrecidos por CDPH, BACP y todos los Departamentos de la Ciudad. BACP ofrece un taller mensual de inspección que se lleva a cabo en el City Hall, 121 N. LaSalle Street, #805. Visite el sitio www.cityofchicago.org/bacp para ver el calendario mensual de los talleres.

Planifique por adelantado y cuando tenga inquietudes no dude en comunicarse con el departamento apropiado de la Ciudad para obtener asistencia o aclaración.

Para la inspección de CDPH, recuerde conocer las "Seis C" para una inspección exitosa:

- Tenga toda la construcción **C**ompleta
- Tenga todo el equipamiento de alimentos **C**onectado y funcionando
- Tenga el establecimiento en **C**ondiciones de limpieza y orden
- Tenga toda la documentación necesaria, incluyendo los contratos de control de plagas y residuos, **C**ompilada y disponible
- **C**umpla con el Código
- Esté preparado para tomar acciones **C**orrectivas en el momento, si fuera necesario.

La mejor manera de prepararse para las "Seis C" es aprovechar el "Pre-C" y solicitar una **C**onsulta de inspección previa gratuita con un representante de CDPH. Se pueden solicitar consultas llamando a CDPH al 312-746-8030.

Planifique por adelantado

Nuevamente, la mejor manera de asegurar una solicitud e inspección rápida y exitosa es planificar por adelantado.

Tanto BACP como CDPH están disponibles para asistirlo en la planificación por adelantado.

Puede solicitar una entrevista con un consultor comercial de BACP a través del sitio www.cityofchicago.org/bacp o llamando al 312-74GOBIZ (312-744-6349).

CONSULTA

CDPH brinda una consulta gratuita a probables solicitantes, referente al establecimiento de alimentos. Se puede solicitar una consulta gratuita llamando a CDPH al 312-746-8030.

No cometa el error de considerar la inspección inicial de salud como una consulta.

Usar la inspección inicial como una consulta no es beneficioso para ninguno de los participantes y, a menudo, resulta en una calificación de “Falla” en la inspección inicial. Los resultados de la inspección inicial son parte de su registro público, oficial y permanente.

Si un solicitante tiene más preguntas o simplemente no está preparado para una inspección, entonces, el curso de acción correcto y comercialmente inteligente es solicitar una consulta. Una consulta no queda registrada como una inspección y no resulta en una calificación de “Falla” que queda en el registro público, oficial y permanente del establecimiento.

REVISIÓN DE PLANOS

7-38-035 Presentación de planos y dibujos.

No se permitirá construir ningún establecimiento de alimentos nuevo, ni realizar grandes remodelaciones o reemplazos de equipamiento existente que afecten los requisitos de sanidad de este capítulo o las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud, a menos que los planos o los dibujos completos de esa construcción, remodelación o reemplazo, sean presentados al Departamento de Salud y sean aprobados previamente a dicha remodelación o construcción.

Además de una consulta, la Ciudad realizará una revisión de los planos con el solicitante. CDPH participará en la revisión de los planos conjuntamente con el DOB, que es la agencia principal en la revisión de planos.

Se requiere una revisión de los planos para cada trabajo de construcción nuevo, remodelación o ampliación.

Un solicitante debe presentar al Departamento de Desarrollo urbano (DOB) de Chicago, lo siguiente:

- Un plano, dibujado a escala, del establecimiento de alimentos que muestre la ubicación de todo el equipamiento, la plomería, el servicio eléctrico y la ventilación mecánica.
- Una copia del menú que se ofrecerá en el establecimiento de alimentos.

Cuando se pretende abrir un establecimiento de alimentos en el sitio de un establecimiento de alimentos anterior, es también importante tener en cuenta que los requisitos del código de la construcción y/o incendio pueden haber cambiado desde que el establecimiento de alimentos anterior obtuvo la licencia. Como un nuevo licenciatario, debe cumplir con todos los requisitos actuales de los códigos de la construcción y/o incendio.

Una solicitud integral de Revisión de los planos está disponible en el sitio: <http://goo.gl/TXQ6V>

LAS SEIS C PARA UNA INSPECCIÓN EXITOSA

Para la inspección de CDPH, recuerde conocer las **Seis C** para una inspección exitosa:

- Tenga toda la construcción **C**ompleta
- Tenga todo el equipamiento de alimentos **C**onectado y funcionando
- Tenga el establecimiento en **C**ondiciones de limpieza y orden
- Tenga toda la documentación necesaria, incluyendo los contratos para el control de plagas y residuos, **C**ompilada y accesible.
- **C**umpla con el Código
- Esté preparado para tomar acciones **C**orrectivas en el momento, si fuera necesario.

Nuevamente, la mejor manera de prepararse para las **Seis C** es aprovechando el **Pre-C** y solicitando una **C**onsulta de inspección previa gratuita con un representante de CDPH. Se pueden solicitar las consultas llamando a CDPH al 312-746-8030.

A continuación se describen con más detalle las **Seis C** para una inspección inicial exitosa.

- **Tenga toda la construcción Completa**

Si el establecimiento no está listo para una inspección, recibirá una calificación de “Falla”, que forma parte del registro público, oficial y permanente del establecimiento. Asegúrese que las paredes, pisos y paneles del cielorraso estén instalados y terminados. Los orificios, grietas y las juntas no selladas pueden contribuir a la potencial infiltración de plagas, insectos, suciedad, polvo y contaminantes y, por lo tanto, presentar un riesgo significativo para la salud pública

- **Tenga todo el equipamiento de alimentos Conectado y funcionando**

La inspección necesita verificar todo el equipamiento para asegurar que está en condiciones apropiadas de trabajo y funcionando a los niveles de temperatura apropiados. Si el equipamiento necesario no está listo para la inspección, recibirá una calificación de “Falla”. El equipamiento, incluido pero sin limitarse a, el equipamiento de cocina a gas o eléctrica, lavabos, unidades de refrigeración y congelamiento, cámaras frías, unidades de calentamiento o enfriamiento de alimentos, iluminación y plomería requeridas, deben funcionar para ser inspeccionadas. Para los dispositivos de refrigeración, calentamiento y aquellos que requieren tiempo para alcanzar los niveles de temperatura requeridos, tome el tiempo suficiente para que esos dispositivos lleguen a dichos niveles antes de la fecha de la inspección.

- **Tenga el establecimiento en Condiciones de limpieza y orden**

La limpieza es un aspecto crítico de seguridad de la salud pública, así como también de los empleadores y trabajadores. Los establecimientos y equipamiento con polvo y/o sucios, no causan una buena impresión en una inspección de salud pública. El desorden también es un peligro para la salud y la seguridad. Para la inspección recuerde el simple axioma "un lugar para todo y todo en su lugar".

- **Tenga toda la documentación necesaria, incluyendo los contratos para el control de plagas y residuos, *Compilada y accesible*.**

La documentación también es un aspecto crítico de la seguridad de la salud pública. El inspector deberá verificar que el establecimiento tenga un empleado que posea un certificado válido del Servicio de higiene alimentaria de la ciudad de Chicago, un contrato para el control de plagas y recolección de residuos, un menú y otros documentos requeridos. Nuevamente, recuerde que el simple axioma "un lugar para todo y todo en su lugar" también se aplica a la documentación. A pesar de que la documentación faltante puede presentarse luego de la inspección, puede demorar la emisión de una calificación de "Aprobado".

- **Cumpla con el Código**

Las disposiciones de seguridad alimentaria del Código Municipal de Chicago fueron promulgadas para proteger la salud, la seguridad y el bienestar de los residentes y visitantes a nuestra gran ciudad.

Si bien no todas las violaciones al código, como no tener el cartel de prohibido fumar exhibido o que falte una página del contrato, pueden resultar en una calificación de "Falla", aquellas violaciones al código que no se pueden corregir en el momento y que presentan un riesgo inmediato de contaminación de alimentos o enfermedad ocasionada por alimentos, resultará en una calificación de "Falla".

- **Esté preparado para tomar acciones *Correctivas* en el momento, si fuera necesario.**

Si se presenta una situación que puede constituir una violación al código, esté preparado para tomar acciones correctivas en el momento. En el momento de la inspección cuente con el personal necesario para limpiar, conectar, arreglar o buscar un dispositivo. Tenga disponibles los números de los proveedores, contratistas del control de plagas y residuos, y otros contratistas, en caso de que necesite que le envíen documentación. Esté preparado y sea flexible.

La mejor manera de prepararse para las **Seis C** es aprovechar y solicitar una **C**onsulta de inspección previa gratuita con un representante de CDPH. Se pueden solicitar consultas llamando a CDPH al 312-746-8030.

Evite los motivos comunes para una calificación de inspección de “Falla”

Los resultados de la inspección inicial son parte de su registro público, oficial y permanente.

Recuerde que si un solicitante tiene preguntas adicionales o simplemente no está preparado para una inspección, el curso de acción correcto y comercialmente inteligente es solicitar antes de la fecha de la inspección que se re programe la inspección.

A continuación se encuentran algunos de los motivos más comunes por las cuales los solicitantes pueden fallar en la inspección inicial.

- No está listo para la inspección
 - Ampliación incompleta
 - El equipamiento de alimentos no está instalado y/o no funciona apropiadamente
 - El sistema de ventilación de la cocina no está instalado y/o no funciona apropiadamente
- Falta de lavabos de tres compartimentos en las áreas de preparación de alimentos para lavar, enjuagar y desinfectar el equipamiento de fines múltiples, es decir, utensilios, vajilla.
- Falta de lavabo de servicio para prácticas de mantenimiento
- Falta de dispositivos de plomería que eviten reflujos, en varios accesorios de plomería
- Falta de agua caliente en los lavabos o lavavajillas
- Grietas no selladas en las paredes, juntas y cañería
- Refrigeración inadecuada (la temperatura está por encima de 40 grados Fahrenheit en las neveras/heladeras y por encima de 0 grados Fahrenheit en congeladores)
- Baños no funcionando
- Falta de un lavado de manos adecuado
- Plagas en el lugar, no está disponible el registro de control de plagas

Consejos para prepararse para la inspección inicial

Los siguientes consejos le ayudarán a prepararse para la inspección inicial. Los siguientes puntos no incluyen todo, pero cubren algunas de las áreas principales de la inspección inicial.

7-38-005 Requisitos de los alimentos.

(a) Todos los alimentos deben protegerse de contaminación y de la interperie, mientras estén almacenados, en preparación, exhibidos o vendidos en un establecimiento de alimentos..., y así como todo equipamiento, recipiente, utensilio para alimentos, las superficies de contacto de los alimentos y los dispositivos y vehículos, de acuerdo con las disposiciones de este capítulo, los capítulos 4-80, 7-40 y 7-4,2 y las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud .

(b) Todos los alimentos que van a ser usados, preparados, cocinados, exhibidos, vendidos, servidos, ofrecidos para la venta, o almacenados en un establecimiento de alimentos, o durante su transporte hacia o entre dichos establecimientos...deben provenir de fuentes aprobadas por las autoridades de salud del lugar de origen y deben estar limpios, saludables, sin descomposición, adulteración, contaminación ni rotulación falsa y deben ser seguros para el consumo humano. Los estándares para juzgar la salubridad de los alimentos para humanos deben ser aquellos promulgados y modificados periódicamente por el Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, la Administración de alimentos y medicamentos (FDA) y los publicados en el Código Federal de Reglamentaciones.

- ✓ **¿Todos los artículos de alimentos recibidos y documentados provienen de fuentes aprobadas?**
- ✓ **¿Los artículos de alimentos están almacenados, cubiertos o envueltos?**
- ✓ **¿Los artículos de alimentos almacenados están rotulados apropiadamente?**
- ✓ **¿Todo el equipamiento de cocina está limpio y en buen estado?**

Almacenamiento en caliente y en frío

- ✓ **¿Están los refrigeradores/enfriadores a 40 grados Fahrenheit o menos?**
- ✓ **¿Están los congeladores a 0 grados Fahrenheit o menos?**
- ✓ **¿Están los termómetros en su lugar en todos los refrigeradores/enfriadores/congeladores?**
- ✓ **¿Están almacenados los productos crudos de carne, ave y productos de mar en estantes por debajo de los alimentos preparados y las frutas y verduras?**
- ✓ **¿Los refrigeradores/congeladores tienen capacidad de almacenamiento adecuada?**
- ✓ **¿Se mantienen los alimentos calientes a 140 grados Fahrenheit o por más?**

Almacenamiento en seco

- ✓ **¿Están todos los artículos de almacenamiento ubicados a 6 pulgadas del piso?**
- ✓ **¿El área está limpia, ordenada y organizada?**

7-38-025 Estándares del equipamiento.

Todo el equipamiento y los utensilios deben estar diseñados y fabricados con materiales y terminaciones de manera de que sean lisos, de fácil limpieza y durables, en cumplimiento con las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud y deben estar en buen estado de reparación. Las superficies de contacto con los alimentos de dichos equipamiento y utensilios deben ser accesibles para la limpieza, no tóxicas, inoxidables y relativamente no absorbentes. El departamento de salud puede aprobar excepciones a dichos requisitos de los materiales para equipamiento, como tablas para cortar, bloques y mesas de panadero. Todo el equipamiento y utensilios deben mantenerse en condiciones de higiene de acuerdo con las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud. No se puede instalar un nuevo

equipamiento que esté en contacto con los alimentos a menos que el equipamiento o los planos completos del mismo hayan sido presentados al departamento para su aprobación previa a la instalación.

- ✓ **¿El equipamiento de alimentos está instalado?**
- ✓ **¿El equipamiento de alimentos funciona correctamente?**
- ✓ **¿El equipamiento de alimentos está lavado y limpio?**

7-38-030 Cumplimiento con las reglamentaciones de la Ciudad.

Los pisos, paredes y cielorrasos de todas las habitaciones donde se almacenan, venden, ofrecen a la venta, cocinan o preparan los alimentos o las bebidas, o donde se lava el equipamiento y los utensilios, deben estar contruidos y mantenidos como lo indica el código de la construcción de la Ciudad de Chicago y las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud, para asegurar la protección contra contaminaciones

Todas las habitaciones donde se preparan alimentos y bebidas o donde se lavan los utensilios deben estar bien iluminados. Todos los establecimientos de alimentos deben tener sistemas de ventilación adecuados, que cumplan con los requisitos aplicables de los códigos de ventilación y prevención de incendios de la Ciudad de Chicago y las reglamentaciones publicadas por el Consejo de salud.

Todos los establecimientos de alimentos deben tener instalaciones de plomería adecuadas que cumplan con los requisitos del capítulo de plomería del Código Municipal de Chicago y las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud.

Paredes, pisos y cielorrasos

- ✓ **¿Todas las paredes, los pisos y los cielorrasos están completamente contruidos y terminados?**
- ✓ **¿Las paredes, los pisos y los cielorrasos están fabricados de materiales duraderos y aprobados que son lisos y fáciles de limpiar?**

- ✓ ¿Las paredes, los pisos y los cielorrasos están limpios y sin polvo, incluido detrás del equipamiento?
- ✓ ¿Todas las aberturas, grietas y orificios en las paredes y los cielorrasos y alrededor de las juntas de las cañerías están selladas para prevenir infestaciones y suciedad?
- ✓ ¿La junta cóncava de unión del piso y la pared de 4 pulgadas está instalada correctamente?
- ✓ ¿Los drenajes del piso están limpios, sin obstrucciones y correctamente instalados?

Iluminación

- ✓ ¿Las áreas de preparación de alimentos y las áreas de desinfección de equipamiento están bien iluminadas?

Ventilación

- ✓ ¿Los sistemas de ventilación necesarios están instalados y funcionando?

Plomería

- ✓ ¿Todos los lavabos para lavar, enjuagar y desinfectar tienen una trampa para grasa, tapones del drenaje y tabla/rejilla de drenaje?
- ✓ ¿Se requieren lavabos separados adicionales para los diferentes alimentos?
- ✓ ¿Hay, por lo menos, un lavabo de acero inoxidable de tres compartimientos?
- ✓ ¿La batea más grande del lavabo de tres compartimientos es lo suficientemente grande como para sumergir la pieza de equipamiento más grande para lavarla (es decir, ollas/sartenes)?

- ✓ **¿Cuenta con lavabo o lavabos disponibles para el lavado de manos en todas las áreas de preparación de alimentos y lavado de platos?**
- ✓ **¿Hay, por lo menos, un lavabo para el estropajo?**
- ✓ **¿Está disponible agua corriente, caliente y fría, en todos los lavabos provista por una válvula mezcladora presurizada?**
- ✓ **¿En los lavabos de tres compartimientos, los lavabos para estropajos y los lavavajillas, hay dispositivos para el reflujo y la ventilación de aire?**

Productos químicos y de limpieza

- ✓ **¿Los productos químicos y materiales de limpieza están rotulados y almacenados correctamente, separados de los alimentos y del equipamiento de alimentos?**

7-38-010 Requisitos de la manipulación de los alimentos.

(a) Todos los empleados que ingresan a las áreas de procesamiento de alimentos, preparan, sirven o manipulan, de alguna manera, alimentos sin envoltorio o utensilios o recipientes, o aquellos que manipulan alimentos en vehículos que transportan alimentos, deben mantener un alto grado de higiene personal conforme a las prácticas de higiene indicadas y al cumplimiento con todos los requerimientos de manipulación de alimentos del código y las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud.

- ✓ **¿Todos los empleados usan protección para el cabello correcta?**
- ✓ **¿Los empleados usan ropa limpia?**

7-38-12 Manipulación de alimentos y certificado de sanidad.

(a) En todo momento en que sean preparados o servidos alimentos potencialmente peligrosos, todos los establecimientos de alimentos deben emplear y debe estar presente en las instalaciones, una persona que posea un certificado de salud registrado en manipulación e higiene de alimentos.

- ✓ **¿Usted tiene la cantidad apropiada de empleados que cuentan con un certificado de manipulación e higiene de alimentos?**

7-38-015 Mantenimiento de las instalaciones.

Las instalaciones de los establecimientos de alimentos, incluyendo instalaciones al aire libre, deben mantenerse de manera limpia y segura. Se deben proveer instalaciones adecuadas dentro del establecimiento para que los empleados guarden sus efectos personales. El Consejo de salud formulará reglamentaciones para el mantenimiento de los establecimientos de alimentos.

- ✓ **¿El establecimiento está limpio?**
- ✓ **¿Hay un área para los efectos personales de los empleados?**

7-38-020 Control de alimañas e insectos.

De acuerdo con esta sección, y las disposiciones y reglamentaciones del Consejo de salud, se deben usar todas las medidas necesarias para minimizar, en forma efectiva, o eliminar, cuando sea posible, la presencia de roedores, cucarachas y otras alimañas e insectos en las instalaciones de todos los establecimientos de alimentos, en los vehículos de transporte de alimentos y en las máquinas expendedoras. Todos los residuos y la basura deben ser almacenados, retirados y desechados como se indica en esta sección y en las disposiciones y reglamentaciones.

Cada establecimiento de alimentos debe mantener un registro que contenga la evidencia escrita de las medidas de control realizadas en las instalaciones del establecimiento de alimentos por los exterminadores y otros negocios de control

de plagas, y los recibos e informes preparados por los exterminadores u otros negocios de control de plagas por los servicios de control. El registro debe estar disponible para ser inspeccionado por los inspectores de salud e higiene.

Las áreas de comida al aire libre de todo establecimiento proveedor de alimentos deben estar limpias y lavadas con manguera antes de abrir y al cierre del negocio cada día. Al cierre de la temporada de comidas al aire libre, las áreas de comida al aire libre deben ser lavadas con una manguera presurizada diseñada para uso al aire libre.

Debe haber, por lo menos, un recipiente para residuos con una capacidad de 55 galones, con tapa, ubicado en un área accesible a los clientes de cualquier área de comida al aire libre donde las mesas no son regularmente limpiadas por mozos, mozas u otro personal. Si dicho recipiente de residuos no es suficiente para satisfacer el flujo de residuos producido por el área de comidas al aire libre, se deben proveer los recipientes adicionales que cubran la necesidad del flujo de residuos. Cada recipiente debe ser vaciado periódicamente y en ningún momento se debe permitir que los residuos rebalsen de los recipientes y caigan al piso.

- ✓ **¿Tiene un contrato de control/exterminación de plagas con un operador licenciado y un libro de registros del control de plagas, y están ambos disponibles para verificación?**
- ✓ **¿Tiene un contrato con una empresa privada de desechos de residuos y está disponible para ser verificado?**
- ✓ **¿Está el área de residuos exterior limpia y organizada?**
- ✓ **¿Están los recipientes y compactadores limpios, cerrados y encerrados?**
- ✓ **¿Se encuentra, por lo menos, un recipiente de residuos accesible a los clientes? ¿Se encuentra limpio y en buen estado?**

Resultados de la inspección

- Al concluir la inspección debe haber disponible una calificación de inspección de “Aprobado” o de “Falla”.
- Si se obtiene una calificación de “Aprobado” pero se encontraron aspectos que no son una amenaza para la salud, pero que deben ser corregidos, es responsabilidad del solicitante corregir cualquier asunto pendiente de manera expeditiva.
- En la mayoría de los casos la calificación de “Aprobado” será enviada a BCAP dentro de los 2 días hábiles posteriores a la inspección; así BACP puede completar el proceso de solicitud.
- Para un nuevo establecimiento, una calificación de “Aprobado” no significa que el establecimiento puede abrir, inmediatamente, para comercializar. Ningún negocio puede abrir hasta que BACP haya emitido la licencia de establecimiento para venta de alimentos.
- En el caso que se califique como “Falla”, es responsabilidad del solicitante comunicarse directamente con el Programa de protección alimentario de CDPH para programar una reinspección. La solicitud de reinspección debe enviarse por fax al 312-746-4240. Aquellos aspectos que fueron la causa de la calificación de “Falla” deben corregirse antes de solicitar una reinspección.
- En el caso que no se le permita el ingreso y/o realizar la inspección a un inspector, la inspección recibirá una calificación de “Falla”. Es responsabilidad del solicitante, comunicarse directamente con el programa de protección alimentario de CDPH para reprogramar. La solicitud de reinspección debe enviarse por fax al 312-746-4240. Tenga en cuenta que, luego de dos (2) inspecciones fallidas, el solicitante deberá pagar una tarifa de \$50.00 por cada reinspección.

- Si tiene alguna pregunta relacionada con la inspección o el proceso de revisión, comuníquese con el Programa de protección alimentario al 312-746-8046 ó 312-746-8030.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN PARA LA INSPECCIÓN ALIMENTARIA

Los puntos listados en este boletín son las áreas que nuestro Departamento evalúa cuando realizamos nuestras inspecciones de rutina en instalaciones de alimentos. Como puede apreciar, hay muchas cosas que el inspector verificará cada vez que visite las instalaciones. Algunas violaciones son tan graves que justifican una clausura inmediata del establecimiento. Es importante que usted comprenda los asuntos que entran dentro de esta categoría.

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON GRAVES Y PRESENTAN UN PELIGRO IMPORTANTE A LA SALUD.

SI LAS SIGUIENTES CONDICIONES ESTÁN PRESENTES, EL ESTABLECIMIENTO
DEBE **CERRAR** HASTA QUE DICHAS CONDICIONES SE HAYAN CORREGIDO.

- Cloacas desbordadas, dentro o fuera de las instalaciones
- No hay agua potable
- No hay agua caliente
- No hay electricidad
- Infestación severa de roedores o insectos
- Amenaza real o potencial para el público (falta de higiene, sin refrigeración disponible, empleados enfermos manipulando alimentos, etc.)

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA AUTOINSPECCIÓN

Los puntos listados en esta lista de verificación son las áreas que evaluamos cuando realizamos nuestras inspecciones de rutina en instalaciones de alimentos. Como puede apreciar, hay muchas cosas que el inspector verificará cada vez que visite las instalaciones. Algunas violaciones son tan graves que justifican una clausura inmediata del establecimiento. Es importante que comprenda los problemas que entran dentro de esta categoría para evitarlos.

PRÁCTICAS DE SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

- [] Los empleados que manipulan alimentos o utensilios no tienen heridas abiertas y no están visiblemente enfermos.
- [] No hay empleados trabajando en las instalaciones que muestren síntomas de una enfermedad que no puede ser controlada con medicamentos.
- [] Los empleados no están fumando ni usando tabaco dentro de las instalaciones.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN A TRAVÉS DE LAS MANOS

- [] Los empleados se lavan las manos con agua tibia y jabón en las siguientes situaciones:
 - a) antes de comenzar a trabajar,
 - b) inmediatamente después de usar el baño,
 - c) en cualquier momento que sea necesario para prevenir la contaminación de los alimentos.
- [] Todos los lavabos están funcionando bien con agua caliente y fría en cada llave.
- [] Las instalaciones pueden mantener agua tibia, al menos 100°F, en todos los lavamanos.
- [] Hay jabones de un único uso y dispensadores de toallas en todos los lavamanos y están abastecidos.
- [] Se usan pinzas u otros accesorios para servir productos de alimentos.

RELACIONES ENTRE TIEMPO Y TEMPERATURA

- [] Los alimentos potencialmente peligrosos que se sirven fríos, como fiambres, huevos y tomates cortados, se mantienen a o por debajo de 40°F en todo momento.
- [] Los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen calientes, como carnes cocidas, pollo al horno y vegetales cocidos, se mantienen a o por encima de 40°F en todo momento.
- [] Los procedimientos escritos aprobados están disponibles y conservados en las instalaciones, cuando se usa el tiempo como un control de la salud pública para la manipulación de alimentos peligrosos.
- [] Los procedimientos para el uso del tiempo como un control para la salud pública para mantener alimentos potencialmente peligrosos se siguen y se mantienen registros apropiadamente.
- [] Los alimentos, potencialmente peligrosos, se enfrían apropiadamente usando uno o más de los siguientes métodos:
 - a) Separe los alimentos en pequeñas porciones y coloque en recipientes que no tengan más de 2 a 3 pulgadas de profundidad. Nota: Los recipientes de metal enfrían mejor que los de vidrio o plástico.
 - b) Agregue hielo como ingrediente.
 - c) Coloque los alimentos en un baño de hielo y revuelva rápida y frecuentemente los alimentos para acelerar el proceso de enfriamiento.
 - d) Cubra los alimentos sin sellarlos, así el calor y el vapor pueden escapar durante el enfriamiento.
 - e) Organice los recipientes dentro de una unidad refrigerante, de manera que el aire puede fluir apropiadamente alrededor de los contenedores.
 - f) Use equipamiento especial como paletas de enfriamiento o enfriadores de chorro.
- [] Los alimentos cocidos se enfrían rápidamente. Usted puede tomar hasta 6 horas para enfriar alimentos calientes hasta 40°F, siempre y cuando se hayan enfriado a 70°F en las primeras 2 horas.
- [] Los alimentos se cocinan a temperaturas de cocción mínimas (excepto por solicitud del cliente):
- [] El alimento potencialmente peligroso que está cocido, enfriado y recalentado para mantenerse caliente, se recalienta rápidamente a 165°F durante 15 segundos.

PROTECCIÓN CONTRA LA CONTAMINACIÓN

- ☐ Los alimentos no envasados, como tortillas fritas, pan y salsas abiertas, que hayan sido servidos o devueltos del área de comedor, deben ser desechados.
- ☐ Los alimentos son inspeccionados y se encuentran libres de contaminación, adulteración y descomposición.
- ☐ No se usan sulfitos en alimentos potencialmente peligrosos.
- ☐ Los alimentos devueltos, deteriorados o sin rótulo se almacenan separados de los alimentos utilizables.
- ☐ Los utensilios multipropósito se lavan y desinfectan usando uno de los siguientes métodos:
 - a) a mano, en el lavabo de tres compartimientos (lavado-enjuague-desinfección)
 - b) desinfección química (lavavajillas) de acuerdo a los estándares de NSF (hay disponible un equipo de prueba para medir la desinfección).
 - c) lavavajillas de alta temperatura con agua de enjuague que llega, por lo menos, a 180°F durante 30 segundos
 - d) desinfección manual por calor, con una estantería o canasta, para permitir inmersión completa en el lavabo con un dispositivo integral de calor que mantiene la temperatura del agua por lo menos a 180°F
- ☐ Las instalaciones pueden mantener el agua de 110°F a 120°F en el lavabo de tres compartimientos, para el lavado de utensilios.

ALIMENTOS PROVENIENTES DE FUENTES APROBADAS

- ☐ Los alimentos se compran a una fuente aprobada (licenciada por el condado, estado o gobierno federal).
- ☐ Todo el suministro de mariscos debe tener etiquetas o rótulos de certificación apropiadamente almacenados y exhibidos.

CONFORMIDAD CON PROCEDIMIENTOS APROBADOS

- ☐ Se mantiene y se sigue la documentación escrita para una variación, un proceso especializado, o un plan aprobado de HACCP.

ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR

- ☐ Se provee una advertencia al consumidor para los alimentos listos para comer que contienen carne poco cocida o huevos crudos

ALIMENTOS PROHIBIDOS PARA ESCUELAS Y CENTROS DE ATENCIÓN A LA SALUD

- ☐ Los alimentos que están prohibidos en instalaciones autorizadas de cuidados de la salud, escuelas públicas y privadas no se ofrecen para la venta ni se usan como un ingrediente.

AGUA/AGUA CALIENTE

- ☐ El suministro de agua potable caliente o fría está disponible y protegido de contaminación por reflujo.
- ☐ Las instalaciones pueden mantener agua caliente de por lo menos 110-120°F en todas las llaves.

DESECHOS DE RESIDUOS LÍQUIDOS

- ☐ Todos los residuos líquidos drenan apropiadamente hacia un sistema cloacal de desagüe aprobado y en completo funcionamiento.
- ☐ Todos los lavabos drenan correctamente.
- ☐ Los desagües de los pisos y lavabos están funcionando correctamente.

ALIMAÑAS

- ☐ Las instalaciones están libres de infestaciones de insectos y roedores.
- ☐ Los animales vivos, pájaros, o aves de corral no se encuentran en el área de preparación de alimentos.
- ☐ Las puertas externas y las puertas con tela metálica se cierran automáticamente y están en buen estado.
- ☐ Las cortinas de aire funcionan correctamente y están en buen estado.
- ☐ Las instalaciones están construidas y mantenidas de manera de prevenir el ingreso de alimañas.

HIGIENE DE LA SUPERVISIÓN/PERSONAL

- ☐ Un Gerente certificado de higiene de alimentos está presente en las instalaciones mientras se preparan, venden o manipulan alimentos potencialmente peligrosos.
- ☐ Los empleados usan vestimenta exterior limpia.
- ☐ El cabello de los empleados están correctamente protegido.

REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

- ☐ Los productos alimenticios se descongelan usando uno de los siguientes métodos:
 - a) en una unidad de refrigeración
 - b) bajo agua potable, corriente y fría, con velocidad suficiente para eliminar partículas de alimentos sueltas
 - c) en un horno de microondas
 - d) como parte de un proceso de cocción.
- ☐ Los alimentos congelados se conservan en estado de congelamiento.
- ☐ Los alimentos y productos relacionados están protegidos de la suciedad y de manipulación innecesaria, derrames desde la parte superior y otras formas de contaminación.
- ☐ Las verduras y frutas crudas se lavan antes de su preparación.
- ☐ Las sustancias peligrosas (por ejemplo, productos químicos, productos de limpieza) están rotulados correctamente y almacenados separados de los productos de alimentos.

ALMACENAMIENTO/EXHIBICIÓN/SERVICIO DE ALIMENTOS

- ☐ Las operaciones de autoservicio del consumidor se mantienen apropiadamente.
- ☐ Los alimentos se proveen en el área de autoservicio de manera aprobada.
- ☐ Todos los recipientes de almacenamiento de alimentos tienen tapas con cierre hermético.
- ☐ Los productos de alimentos están rotulados apropiadamente.
- ☐ Los alimentos se almacenan en estanterías aprobadas, a una distancia mínima del suelo de 6 pulgadas.
- ☐ Los baños no se usan como depósitos de alimentos, equipamiento o materiales.
- ☐ Los productos de papel no se almacenan en áreas donde pueden contaminarse.

EQUIPAMIENTO/UTENSILIOS/MANTELERÍA

- ☐ Todo el equipamiento (por ejemplo, cocinas, hornos, refrigeradores, mesa, lavabos) está limpio y en buen estado de mantenimiento.
- ☐ El equipamiento fuera de servicio ha sido reparado, remplazado o removido de las instalaciones.
- ☐ Los utensilios dañados o rechazados han sido reparados o remplazados.
- ☐ Los materiales de prueba para ensayar correctamente los métodos de desinfección están accesibles.
- ☐ Todos los utensilios están limpios y en buen estado de mantenimiento.
- ☐ Los utensilios están protegidos correctamente durante su almacenamiento.
- ☐ Los filtros de la ventilación de escape están limpios y en buen estado de mantenimiento.
- ☐ Se provee ventilación en cada baño, y está en condiciones apropiadas de funcionamiento.
- ☐ Se provee iluminación adecuada en la totalidad de las instalaciones.
- ☐ Los accesorios de iluminación tienen cubiertas de seguridad aprobadas.
- ☐ Se provee un termómetro, con exactitud de + o -2°F, tanto como parte integral de cada refrigerador o congelador (con dial exterior) o ubicado en el interior de cada unidad en el punto más cálido.
- ☐ Los termómetros son fácilmente visibles.
- ☐ Un termómetro exacto, con sonda de metal, adecuado para la medición de temperaturas de alimentos, está fácilmente disponible y se usa para verificar las temperaturas diariamente.
- ☐ El equipamiento de limpieza y la mantelería sucia se almacenan apropiadamente.
- ☐ Los baldes de desinfección se usan para los trapos de limpieza, y tienen la concentración correcta de la solución desinfectante.

PLANTA FÍSICA

- ☐ La plomería está en buen estado.
- ☐ Los recipientes de residuos tienen bolsas plásticas descartables en su interior en todo momento.
- ☐ Las bolsas plásticas se atan antes de colocarlas en los contenedores de basura.
- ☐ Las tapas de los recipientes de basura del exterior están cerradas.
- ☐ Las áreas exteriores y de desechos de las instalaciones están limpias y bien mantenidas.

- ☐ Las instalaciones sanitarias están limpias, bien mantenidas y funcionan apropiadamente.
- ☐ Las puertas de cierre automático de los baños y vestuarios funcionan apropiadamente.
- ☐ La ropa y los efectos personales del personal se guardan de manera apropiada, separados de los productos de alimentos.

INSTALACIONES DE ALIMENTOS PERMANENTES

- ☐ Los pisos están limpios, bien mantenidos y en condiciones.
- ☐ Las paredes, los cielorrasos y las ventanas están limpios, bien mantenidos y en buenas condiciones.
- ☐ No hay alojamientos en las instalaciones.

CARTELES/REQUISITOS

- ☐ El último informe resumen de la inspección de rutina está disponible al público, para su revisión.
- ☐ Hay carteles para el lavado de manos, legibles, exhibidos correctamente.
- ☐ Los carteles de prohibido fumar están exhibidos correctamente.
- ☐ Se informa a los clientes que obtengan artículos de mesa limpios cuando regresan al área de autoservicio, tal como la barra de ensaladas y los bufés.

CUMPLIMIENTO Y EJECUCIÓN

- ☐ Los planos se presentan para aprobación, previo a la remodelación de las instalaciones.

Proveedores que ofrecen CURSOS DE GERENTE DE HIGIENE DE ALIMENTOS

ILLINOIS RESTAURANT ASSOCIATION	200 N. LaSalle St. – Suite #880 Chicago, IL 60601 312/787-4000 ó 800/572-1086 http://www.illinoisrestaurants.org/
HWC – Harold Washington College	300 E. Lake St.
Chinatown – Chinese Community Center	250 W. 22 nd Pl.
Korean Class – Wright College	4300 N. Narragansett Ave.
Olive Harvey College	10001 S. Woodlawn Ave.
Truman College	1145 W. Wilson Ave.
Greater Chicago Food Depository	4100 W. Ann Lurie Pl. (42 nd Pl. & Pulaski Ave.)
Wright College	4300 N. Narragansett Ave.

Puede obtener más información en el sitio:

http://www.cityofchicago.org/content/city/en/depts/cdph/provdrs/enviro_n_health.html

Departamento de Salud Pública de Chicago

División de Protección de Alimentos

Informe de Inspección de Establecimiento de Alimentos

Teléfono: 312.746.8030 Fax: 312.746.4240

Línea para Personas con Problemas Auditivos (TTY): 312.744.2374

www.CityofChicago.org/health

English	Spanish
Inspection #	N.º de inspección
Inspection Date	Fecha de inspección
License #: 0	N.º de licencia: 0
Started: 11:00am	Comienzo: 11:00 a.m.
Completed: 11:05am	Finalización: 11:05 a.m.
Inspection Type: Canvass	Tipo de inspección: General
Inspector's Badge #: 322	N.º de credencial del inspector: 322
Supervisor's Badge #	N.º de credencial del supervisor
Facility Type	Tipo de instalaciones
Days of Operation	Días de operación
SR #	N.º de SR
SFP #	N.º de SFP
From	Desde
To	Hasta
Business Address	Dirección comercial
Zip	Código postal
Location on Site: 1st Floor	Ubicación en el lugar: 1º piso

Business Phone	Teléfono comercial
Legal Name	Nombre legal
D/B/A: Name	D/B/A: Nombre
A/K/A	A/K/A
Certified Manager	Gerente Certificado
Certificate #	N.º de certificado
Expiration Date	Fecha de vencimiento
# Certified Managers: 0	Cantidad de gerentes certificados: 0
Disposal Service	Servicio de recolección de residuos
Pest Control	Control de plagas
Pest License #	N.º de licencia de plagas
Total # Seats: 0	N.º total de asientos: 0
# Food Prep Areas: 0	N.º de áreas para preparación de alimentos: 0
HACCP Concept Presented	Concepto de HACCP presentado
Citations Issued: 0	Citaciones emitidas: 0
Does The Facility Cater	Se preparan alimentos para buffets a domicilio
Risk: Risk 1 (High)	Riesgo: Riesgo 1 (alto)
Reason For Risk Change	Motivos para el cambio de riesgo
Running Hot Water	Agua corriente caliente
School Type	Tipo de escuela
# Employees: 0	N.º de empleados: 0
# Washrooms: 0	N.º de baños: 0
HT Dish Machine: 0.00°F	Lavavajillas, alta temperatura: 0.00°F

LT Dish Machine	Lavavajillas, baja temperatura
3 Compartment Sink	Lavabo de 3 compartimientos
License Suspended	Licencia suspendida
# of Washbowl Sinks: 0	N.º de lavamanos: 0
# of Exposed Sinks: 0	N.º de lavabos con cañerías expuestas: 0
# of Utility Sinks: 0	N.º de lavabos de servicio: 0
# 2 Compartment Sinks	N.º de lavabos de 2 compartimientos
# 3 Compartment Sinks	N.º de lavabos de 3 compartimientos
# Other Sinks	N.º de otros lavabos
Close Up #	N.º de cierre
Location	Ubicación
Location	Ubicación
Location	Ubicación
Location	Ubicación
Location	Ubicación
Location	Ubicación
Food Temperature Observations	Observaciones de la temperatura de los alimentos
Product	Producto
Temperature	Temperatura
Location	Ubicación
Product	Producto
Temperature	Temperatura
Location	Ubicación

Violaciones críticas, artículos 1-14 (multa de \$500 por cada violación)	
Protección de los alimentos 7-38-005(B)(B-2)	
01	Condiciones seguras de origen, sin deterioro, alimentos rotulados correctamente, etiquetas de mariscos colocadas
Protección de los alimentos 7-38-005(A)	
02	Instalaciones para mantener la temperatura apropiada
03	Cumple los requisitos de temperatura para alimentos potencialmente peligrosos durante el almacenamiento, preparación, exhibición y servicio
04	Fuente de contaminación cruzada controlada, por ejemplo: tablas de cortar, manipuladores de alimentos, utensilios, etc.
Protección de los alimentos 7-38-005(A) (B)	
05	Restricción del personal con infecciones: sin heridas abiertas, lesiones, etc.
06	Lavado y limpieza de manos, buenas prácticas de higiene; mínimo contacto directo con las manos en alimentos listos para comer
Desinfección de equipos y utensilios para alimentos 7-38-030	
07	Agua para lavar y enjuagar: limpia y a temperatura apropiada
08	Enjuague de desinfección para equipamiento y utensilios: limpio, a temperatura, concentración y tiempo de exposición apropiados
Desechos de aguas de lavado y enjuague 7-38-030	
09	Fuente de agua: segura, caliente y fría bajo presión de la ciudad
10	Desechos cloacales, sin contrasifonaje, conexión cruzada ni reflujo
Baños y lavamanos para el personal 7-38-030	
11	Cantidad adecuada, convenientes, accesibles, diseñados y mantenidos
12	Instalaciones para el lavado de manos: con jabón y dispositivos sanitarios para el secado de manos, convenientes y accesibles para las áreas de preparación de alimentos.
Cumplimiento del control de insectos y roedores: 7-38-020	

13	No hay evidencia de infestación de roedores o insectos, ni pájaros, tortugas u otros animales
Cumplimiento	
14	Las violaciones graves anteriores han sido corregidas, 7-42-090
Violaciones graves, artículos 15-29 (multa de \$250 por cada día que se mantiene la violación)	
Protección de alimentos 7-38-005 (A)	
15	Los alimentos sin envoltorio y potencialmente peligrosos no se vuelven a servir
16	Los alimentos están protegidos durante el almacenamiento, preparación, exhibición, servicio y transporte
17	Los alimentos potencialmente peligrosos se descongelan apropiadamente
Control de insectos y roedores. Residuos: 7-38-020	
18	No hay evidencia de roedores o insectos. Protección de aperturas exteriores, a prueba de roedores
19	Residuos externos de grasa y área de almacenamiento; limpias, a prueba de roedores, todos los contenedores se encuentran tapados
20	Contenedores o recipientes de interior: cantidad adecuada, correctamente cubiertos y a prueba de insectos/roedores
Personal 7-38-012	
21	* Gerente certificado en alimentos presente en las instalaciones cuando se preparan o sirven alimentos potencialmente peligrosos
Equipamiento y utensilios para alimentos 7-38-030	
22	Lavavajillas: provistos de termómetros exactos, equipos químicos de prueba e indicador apropiado
23	Los platos y utensilios se enjuagan, se raspan, se empapan
Equipamiento y utensilios para alimentos 7-38-030, 005 (A)	

24	Las instalaciones para el lavado de platos están apropiadamente diseñadas, construidas, mantenidas, instaladas, ubicadas y se operan correctamente
Sustancias tóxicas 7-38-005(A), 7-38-030	
25	Las sustancias tóxicas son almacenadas, rotuladas y usadas apropiadamente
Baños e instalaciones para el lavado de manos de los clientes 7-38-030	
26	Cantidad adecuada, convenientes, accesibles, diseñados e instalados apropiadamente
27	Los baños están encerrados, limpios, provistos de jabón para manos, dispositivos sanitarios para el secado de manos y recipientes de residuos apropiados
Exhibición del resumen del informe de inspección 7-42-010 (B)	
28	* El resumen del informe de inspección se exhibe y es visible para todos los clientes
Cumplimiento	
29	Las violaciones menores anteriores han sido corregidas, 7-42-090
Violaciones menores, artículos 30-44 (multa de \$250 por cada día que se mantiene la violación si no es corregida para la próxima inspección de rutina)	
30	Los alimentos en el recipiente original, correctamente rotulados: advertencias al cliente exhibidas de acuerdo a necesidad
31	Almacenamiento apropiado de utensilios multiusos y artículos de uso único: no se reutilizan los artículos de uso único
32	Las superficies con y sin contacto con alimentos están diseñadas, construidas y mantenidas apropiadamente
33	Los utensilios del equipamiento con y sin contacto con los alimentos están limpios, libres de detergentes abrasivos
Mantenimiento de los alimentos 7-38-030, 015, 010 (A), 005 (A)	
34	Pisos: construidos de acuerdo al código, en buen estado, cubierta instalada, se usan métodos de limpieza que no generan polvo

35	Paredes, cielorrasos, equipos contruidos de acuerdo al código: en buen estado, superficies limpias y se usan métodos de limpieza que no generan polvo
36	Iluminación: provista de las mínimas pies-candelas de luz, los accesorios están protegidos
37	Las puertas de los baños se cierran automáticamente: se proveen vestuarios con casilleros: completa separación de las áreas de dormitorio/vivienda
38	Ventilación: las habitaciones y el equipamiento se encuentran ventilados como se requiere: cañerías: instaladas y mantenidas
39	Mantelería: limpia y sucia almacenadas apropiadamente
40	Refrigeración y termómetros de sonda metálica provistos y visibles
41	Las instalaciones se mantienen libres de residuos, artículos innecesarios, el equipamiento de limpieza se encuentra apropiadamente almacenado
42	Se usan métodos de manipulación de alimentos (hielo), protección de cabello y vestimenta limpia
43	Utensilios para el dispensado de alimentos (hielo), paños, adecuadamente almacenados
44	Sólo personal autorizado se encuentra en las áreas de preparación de alimentos
Regulaciones que prohíben fumar 7-32-010 a 090	
70	Regulaciones que prohíben fumar

Gerente(s) certificado(s)	N° de certificado	Fecha de vencimiento	Horas

Violaciones al código	Descripción de las violaciones al código	Corregir antes del

Comentarios:

Aprobado: sin violaciones críticas o graves. **Aprobado condicionado:** las violaciones críticas se corrigieron durante la inspección. **Falla:** las violaciones críticas o graves no se corrigieron durante la inspección.

*Artículos no considerados como falla; **C.D.I:** corregidos durante la inspección, **N.R.I.** (por sus siglas en inglés): próxima inspección de rutina.

NOTA: LOS RESULTADOS FINALES DE ESTA INSPECCIÓN SERÁN DETERMINADOS POR EL FUNCIONARIO DE SANIDAD SUPERVISOR DE REVISIÓN

SELLO

APROBADO: X **APROBADO C/COND:** __ **FALLA:** __ **CANCELADO:** __

INFORME DISCUTIDO CON FIRMA:

Las leyes de Illinois requieren que el individuo que realiza la inspección esté probado y certificado, o

trabaje bajo la supervisión directa de un funcionario de salud y medioambiente certificado por el estado. En base a una evaluación de estos datos, los términos indicados en este informe de inspección son indicativos de las violaciones del establecimiento. Las violaciones críticas que no pueden corregirse durante la inspección resultarán en la clausura del establecimiento. Las violaciones graves deben corregirse en el lapso de tiempo especificado. Las violaciones menores pueden corregirse para la próxima inspección de rutina. Usted puede solicitar una audiencia preliminar para presentar excepciones y para responder a los hallazgos del informe de inspección, o puede solicitar al funcionario extender el tiempo para lograr el cumplimiento. La solicitud debe presentarse al funcionario durante las próximas 24 horas de haber recibido la notificación de violación, excluyendo los sábados, domingos y feriados. Llame al 312-746-8030 para notificar al Departamento de Salud Pública de Chicago cuando haya corregido una violación grave. Debe conservar una copia del informe firmado en el establecimiento y estar disponible en todo momento para revisión por el Departamento de Salud Pública de Chicago.

RECUERDE LAS *SEIS C* PARA UNA INSPECCIÓN EXITOSA

- *Tenga toda la construcción Completa*
- *Tenga todo el equipamiento de alimentos Conectado y funcionando*
- *Tenga el establecimiento en Condiciones de limpieza y orden*
- *Tenga toda la documentación necesaria, incluyendo los contratos para el control de plagas y residuos, Compilada y accesible.*
- *Cumpla con el Código*
- *Esté preparado para tomar acciones Correctivas en el momento, si fuera necesario.*

POR UN
CHICAGO
SALUDABLE Y SEGURO

Conclusión

Esperamos que considere que esta guía es útil para mejorar la eficiencia, rapidez y transparencia del proceso de licenciamiento e inspección, manteniendo los altos estándares de salud pública y seguridad en los establecimientos de venta de alimentos en nuestra Ciudad.

Como siempre, sus comentarios y sugerencias serán apreciados. Puede comunicarse con la Comisionada al 312-747-9870 y al choucair@cityofchicago.org. Además, luego de la inspección inicial y las inspecciones posteriores, háganos saber su opinión de nuestro trabajo completando una breve encuesta de nuestros servicios de seguridad alimentaria en: <http://goo.gl/DZyyD>

Además, no dude en comunicarse con nosotros al 312-746-8046 ó 312-746-8030.

Gracias por su tiempo, cooperación y consideración.



www.cityofchicago.org



<http://www.youtube.com/user/HealthyChicago/feed>



[@ChiPublicHealth](https://twitter.com/ChiPublicHealth)



[Facebook.com/ChicagoPublicHealth](https://www.facebook.com/ChicagoPublicHealth)



<http://gplus.to/ChiPublicHealth>