

En 2017, el departamento de Salud Pública - Seattle y el Condado de King (PHSKC, por su siglas en inglés) comenzó a aplicar un nuevo sistema de calificación para informar a los clientes qué tan buenos son los procedimientos de seguridad alimentaria de cada uno de los restaurantes. Desde entonces, hemos evaluado el programa y queremos comunicar lo que descubrimos.



¿CUÁLES FUERON LAS METAS?

- Hacer que los clientes puedan acceder a los resultados de las inspecciones de seguridad alimentaria fácilmente.
- Incentivar a los restaurantes a mejorar sus procedimientos de seguridad alimentaria.
- Reducir el riesgo de transmisión de enfermedades a través de los alimentos que se asocia con salir a comer.

¿QUÉ DESCUBRIMOS?

En los últimos años, hemos hablado con cientos de operadores y clientes de restaurantes. Esto es lo que descubrimos:

- A los consumidores les gusta acceder con facilidad a la información sobre seguridad alimentaria.
- Los dueños y operadores de restaurantes se sienten incentivados a mejorar sus procedimientos de seguridad alimentaria.
- Los clientes y los operadores dicen que el **ajuste de calificación por código postal** es confuso. Hace que a los operadores les sea difícil saber qué hacer para mejorar su calificación.



¿QUÉ ES EL AJUSTE DE CALIFICACIÓN POR CÓDIGO POSTAL?

Sabemos que hay pequeñas diferencias entre nuestros inspectores. Cada uno tiene su propio estilo para priorizar y citar ciertas infracciones, lo que puede afectar la calificación del restaurante. Por lo tanto, asignábamos a los diferentes inspectores de acuerdo a las calificaciones dentro de un mismo código postal. De esa manera, comparábamos los restaurantes con otros a los que calificaba el mismo inspector.

¿CÓMO ESTAMOS ABORDANDO LAS INQUIETUDES SOBRE EL AJUSTE DE CALIFICACIÓN POR CÓDIGO POSTAL?

- A partir del tercer trimestre de 2023, quitaremos el ajuste de calificación por código postal.
- Usaremos las mismas normas para comparar a todos los restaurantes. Eso significa que a los operadores les será más fácil saber qué hacer para mejorar su calificación de seguridad en el manejo de los alimentos.
- Seguimos unificando los criterios de nuestros inspectores de seguridad alimentaria.





¿CÓMO MEJORAREMOS LOS CRITERIOS DE NUESTROS INSPECTORES?

- Seguiremos invirtiendo en capacitación del personal.
- Usaremos datos para mejorar el control de calidad de las inspecciones.
- Desarrollaremos materiales educativos estandarizados sobre seguridad en el manejo de los alimentos.

¿CÓMO AFECTA A LOS NEGOCIOS DE COMIDA?

La calificación de seguridad en el manejo de los alimentos en la mayoría de los establecimientos de comida no cambiará. Sin embargo, como se hace actualmente, la calificación de algunos puede subir mientras que la de otros puede bajar dependiendo de su próxima inspección. Si no se observan infracciones de seguridad en el manejo de los alimentos, su puntaje no bajará.



A partir del tercer trimestre de 2023, aplicaremos categorías de calificación de seguridad uniformes en el manejo de los alimentos para todos los restaurantes.



EXCELENTE

En las últimas cuatro inspecciones del restaurante no se han detectado procedimientos inseguros en el manejo de los alimentos o han sido de escasa importancia. Esta categoría tiene un promedio de 3.75 puntos de infracción o menos.



BUENO

En las últimas cuatro inspecciones del restaurante se han detectado pocas prácticas poco seguras en el manejo de los alimentos. Esta categoría tiene un promedio entre 3.76 y 16.25 puntos de infracción.



OK

En las últimas cuatro inspecciones del restaurante se han detectado varias prácticas poco seguras en el manejo de los alimentos. Esta categoría tiene un promedio mayor de 16.25 puntos de infracción.



NECESITA MEJORAR

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

Estos son algunos ejemplos de prácticas que se deben cumplir para evitar la transmisión de enfermedades a través de los alimentos.



Lávese las manos



Mantenga las superficies limpias



Cocine los alimentos a la temperatura correcta



Mantenga las temperaturas altas y bajas adecuadas

Recuerde, si el restaurant ubicado en el Condado de King está abierto, es porque ha cumplido con las normas mínimas de seguridad alimentaria. Estas calificaciones indican cómo se desempeña el restaurante más allá de esas normas mínimas.

Si tiene alguna duda, comuníquese con su inspector de seguridad alimentaria o escribanos al correo: foodsafetystakeholders@kingcounty.gov