

PUBLIC HEALTH NOTICE

Si necesita ayuda con la traducción de este documento sobre el sistema de calificación por favor de contactarnos al (520) 724-7908

In Spring 2020 when the World Health Organization declared a pandemic, Consumer Health & Food Safety announced it would only be issuing the rating of “Educational” during routine food inspections. There were no changes in how the inspections were conducted. This was to help ease the burden restaurants were feeling due to minimal staffing, dining room closures, and stay-at-home orders. In 2023, CHFS will return to using the previous rating system.

Below you will find a description of the ratings you will now earn during a routine food inspection. The structure of the rating system is Excellent (E), Good (G), Satisfactory (S), Needs Improvement (NI), Probation (P). Each Priority (P) or Priority Foundation (Pf) violation in the Risk Factor section is counted once; Priority or Priority Foundation violations in the Good Retail Practices section are assessed in groups of three; in this rating system it now takes three Good Retail Practices (GRP) violations to reduce a rating by one category.

The ratings are explained below:

Rating System

| Priority & Priority (P/Pf) Foundation Violation Totals | | | | | |
|--|---------------|----------|------------------|--|------------------------|
| Violation Counts | 0 | 1-2 | 3-4 | 1-4 Risk Factors Not Corrected During Inspection | 5 or More Risk Factors |
| | Excellent (E) | Good (G) | Satisfactory (S) | Needs Improvement (NI) | Probation (P) |

Based on total count of Priority and Priority Foundation Risk Factor violations items 1-29.

3 P/Pf violations of Good Retail Practices will drop rating one level. Ex. Excellent to Good.

Good Retail Practices do not have to be corrected during inspection and do not lead to a Needs Improvement rating. Core violations will be assessed the same way as the previous rating system.

A pattern of non-compliance is documented repeat violations during an inspection. Pattern of non-compliance is defined by:

1. In a Needs Improvement Status (NI), three violations of a priority or priority foundation item in the same risk factor or intervention within three routine/re- inspections will result in a Probation.
2. Four violations of the same Good Retail Practices within six routine or re-inspections will result in a Probation.

Facilities that have an Imminent Health Hazard at the time of inspection will be immediately closed until the hazard can be remediated. Closures for an Imminent Health Hazard did not change at any time.

Priority Item

- “Priority item” means a provision in the Food Code whose application contributes directly to the elimination, prevention or reduction to an acceptable level, hazards associated with foodborne illness or injury and there is no other provision that more directly controls the hazard.
- “Priority item” includes items with a quantifiable measure to show control of hazards such as cooking, reheating, cooling, handwashing.

Priority Foundation Item

- “Priority foundation item” means a provision in the Food Code whose application supports, facilitates or enables one or more PRIORITY ITEMS.
- “Priority foundation item” includes an item that requires the purposeful incorporation of specific actions, equipment or procedures by industry management to attain control of risk factors that contribute to foodborne illness or injury such as personnel training, infrastructure or necessary equipment, HACCP plans, documentation or record keeping, and labeling.

Core Item

- “Core item” means a provision in the Food Code that is not designated as a PRIORITY ITEM or a PRIORITY FOUNDATION ITEM.
- “Core item” includes an item that usually relates to general sanitation, operational controls, sanitation standard operating procedures (SSOPs), facilities or structures, equipment design, or general maintenance.

The following are examples of the rating system:

For example, if a cook accidentally takes home a thermometer from the kitchen, and inspector shows up the next day, if food is still kept at proper holding temperatures and cooked/cooled to proper temperatures, the lack of a thermometer is still noted as a violation, but will not result in a lower rating. Instead, this scenario would result in an Excellent rating.

Another example, if a facility has violations of handwashing(1), food contact equipment not clean and sanitized(2), and cold holding temperatures out of compliance(3) in the risk factor items and violations of no thermometer(4) and no sanitizer test strips(5) in the good retail practices items, the rating would not result in a Probation rating. The violations noted would be 3 Risk Factor violations and 2 P/PF Good Retail Practice violations which would be a rating of Satisfactory.

We know the food industry in Pima County has many dedicated professionals who want the best experience for their customers. At the time of your next inspection, your inspector will walk you through the system and answer any questions you may have. If you have immediate questions, please contact us at **(520) 724- 7908** or email us at chfs@pima.gov. Please inform your staff that inspection ratings will now be reflected on our disclosure site.

On behalf of our entire food safety staff, we appreciate your partnership and look forward to working with you to achieve our shared goals of quality, safety, and professionalism.

En la primavera del 2020 cuando la Organización Mundial de la Salud declaró el coronavirus como una pandemia, la División de Salud del Consumidor & Seguridad Alimentaria anunció que solamente publicaría la calificación higiénica como "Educativa" durante las inspecciones rutinarias de alimentos. No hubo cambios en los protocolos de inspección. Esto fue para ayudar a aliviar la carga debido a escasez de personal en los restaurantes, cierre de comedores, y órdenes de quedarse en casa. A partir del año nuevo, la División de Salud del Consumidor & Seguridad Alimentaria regresa a implementar el sistema de calificación para la seguridad alimentaria que previamente se usaba en el 2019. La siguiente descripción describe como determinamos el puntaje y la calificación durante una inspección de rutina. La estructura del sistema de calificación consiste en Excelente (E), Bueno (G), Satisfactorio (S), Necesita Improvisar (NI), Periodo de Prueba (P). El criterio que se utiliza para determinar una infracción se basa en los factores que contribuyen a producir enfermedades transmitidas por los alimentos. Cada infracción con artículos prioritarios y prioritario básicos de la sección de los Factores de Riesgo (infracciones graves) se cuentan. Las infracciones con artículos prioritarios y prioritario básicos de la sección de Buenas Prácticas de Venta (infracciones generales) se cuentan en combinaciones de tres; tres infracciones de la sección de Buenas Prácticas de Venta equivalen a un punto del sistema de calificación para la seguridad alimentaria. Este criterio se explica abajo:

Sistema de Calificación Para La Seguridad Alimentaria

| Total de Infracciones de Artículo Prioritario (AP) & Artículo Prioritario Básico (APB) | | | | | |
|--|---------------|-----------|-------------------|---|-----------------------------|
| Número de Infracciones Graves | 0 | 1-2 | 3-4 | 1-4 Factores de Riesgo No Corregidos Durante Inspección | 5 o Más Infracciones Graves |
| | Excelente (E) | Bueno (G) | Satisfactorio (S) | Necesita Improvisar (NI) | Periodo de Prueba (P) |

Basado en la cuenta total de la sección de Factores de Riesgo de los artículos 1-29.

3 infracciones AP/APB en la sección de Buenas Prácticas de Venta disminuye el nivel de su categoría, por ejemplo, de calificación de Excelente a Bueno. Infracciones de la sección de Buenas Prácticas de Venta no necesitan ser corregidas durante la inspección y no resultaran en una calificación de Necesita Improvisar. Las infracciones de artículos fundamentales se juzgarán de la misma manera como el sistema calificativo anterior.

Un patrón de incumplimiento será documentado durante la inspección al haber infracciones repetitivas. Un patrón de incumplimiento es definido como:

1. Bajo el estado de la calificación de Necesita Improvisar, si una infracción con artículos prioritarios y artículos prioritarios básicos del mismo factor de riesgo no es corregida dentro de tres inspecciones consecutivas, rutinaria y re-inspecciones, resultará en Periodo de Prueba.
2. Cuatro infracciones de la misma sección de Buenas Prácticas dentro de seis inspecciones rutinarias o re- inspecciones resultará en Periodo de Prueba.

Establecimientos con peligro inminente para la salud durante una inspección serán cerrados de inmediato hasta que el peligro sea remediado. Cierres debido a peligros inminentes para la salud no cambiaron en ningún momento.

Artículo Fundamental

- "Artículo fundamental" es una disposición de Código de Alimentos que no está designada como un ARTÍCULO PRIORITARIO ni como un ARTÍCULO PRIORITARIO BÁSICO.
- "Artículo fundamental" incluye artículos que generalmente se relacionan con las condiciones de salubridad en general, los controles operacionales, los procedimientos operacionales estandarizados de salubridad (POES), las instalaciones o estructuras, el diseño de los equipos o el mantenimiento en general.

Artículo Prioritario

- "Artículo prioritario" es una disposición de Código de Alimentos, cuya aplicación contribuye directamente a la eliminación, prevención, o reducción de un nivel aceptable de los peligros relacionados con lesiones o enfermedades transmitidas por los alimentos (no hay otra disposición que controle de manera más directa el peligro).
- "Artículo prioritario" incluye elementos con una medida cuantificable para señalar el control de los peligros al momento de cocinar, recalentar, lavarse las manos.

Artículo Prioritario Básico

- "Artículo prioritario básico" es una disposición del Código de Alimentos cuya aplicación fomenta, facilita o permite uno o más ARTÍCULOS PRIORITARIOS.
- "Artículo prioritario básico" incluye un elemento que requiere una incorporación decisiva de acciones, equipos o procedimientos específicos (como capacitación al personal, infraestructura o equipos necesarios, planes HACCP, mantenimiento de documentación o registros y rotulación) por parte de la administración industrial para lograr el control de los factores de riesgo que contribuyen a lesiones o enfermedades que se transmiten por los alimentos.

Los siguientes son ejemplos del sistema de calificación para la seguridad alimenticia:

Por ejemplo, si un cocinero accidentalmente se lleva a casa un termómetro de la cocina, y un inspector llega al día siguiente, y si los alimentos calientes, fríos y preparados se mantienen en la temperatura adecuada, la ausencia del termómetro será señalada como infracción, pero no resultará en una calificación más baja. En cambio, esta circunstancia resultaría en una excelente calificación.

Otro ejemplo, si el establecimiento tiene infracciones de la zona de factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos e intervenciones de salud como falta de lavado de manos(1), equipo de contacto con alimentos no limpio y desinfectado(2), y temperaturas de mantenimiento frío fuera de cumplimiento(3) e infracciones en la zona de buenas prácticas de venta como ausencia de termómetro(4), y ausencia de tiras de prueba de desinfectante(5) la calificación no quedaría en Periodo de Prueba. Sin embargo, este escenario resultaría en una calificación Satisfactoria.

Las infracciones señaladas consisten en 3 infracciones graves de factores de riesgo y 2 infracciones en la zona de buenas prácticas de venta.

Nosotros sabemos que la industria alimentaria del Condado Pima tiene profesionales dedicados que quieren la mejor experiencia para sus clientes. A la hora de su siguiente inspección, el inspector lo guiará y podrá contestar cualquier pregunta que usted tenga. Si tiene preguntas inmediatas, por favor contáctenos al (520) 724- 7908 o por correo electrónico al chfs@pima.gov. Por favor informe a su personal que la calificación de su inspección será reflejada/publicada en nuestra página de divulgación.

En nombre de todo el equipo de seguridad alimentaria, apreciamos su colaboración y esperamos trabajar con usted para lograr nuestros propósitos compartidos de calidad, seguridad y profesionalismo.
