

# "A" de Seguridad Alimentaria

A través de nuestro sistema de calificación, el Departamento de Servicios Ambientales del Condado de Maricopa provee indicaciones de un vistazo sobre cómo se desempeñan los establecimientos de alimentos durante las inspecciones de seguridad alimentaria. Este sistema está diseñado para calificar los establecimientos alimentarios en términos de requisitos de seguridad alimentaria y brindar reconocimiento a quienes deciden participar.

## ¿Cómo funciona?

La emisión de tarjetas de calificaciones a los establecimientos de alimentos se basa en la participación voluntaria. Se le preguntará al responsable, que esté presente durante la inspección, si le gustaría participar en el sistema de calificación. Esto se decidirá antes de cada inspección. Si un establecimiento no participa en el sistema de calificación, aparecerá **No Participando o NP** en el informe de inspección, y la inspección aún se llevará a cabo. Si un establecimiento participa, se determinará una calificación de **A, B, C o D** al finalizar la inspección utilizando el cuadro del sistema de calificaciones a continuación. Luego, los establecimientos participantes recibirán una tarjeta de calificaciones que se podrá publicar en el establecimiento. El estado de la calificación del establecimiento también aparecerá en la página Calificaciones de restaurantes del sitio web del departamento.

## ¿Cómo puedo determinar la calificación?

La tabla del sistema de calificaciones se puede utilizar para determinar las calificaciones obtenidas por los establecimientos que no participan. Las calificaciones están determinadas por la cantidad de violaciones de Prioridad y Prioridad Fundamental recibidas en el momento de la inspección. Los tipos de infracción se definen en términos generales a continuación.

### Sistema de Calificación

## Grading System

Conteo de Violacion(es)		Priority Foundation Violations				
		0	1	2	3	4+
Priority Violations	0	A	B	B	C	D
	1	B	B	B	C	D
	2	C	C	C	C	D
	3	D	D	D	D	D

**Any legal action for a pattern of non-compliance or permit suspension results in a D**

Violaciones de Prioridad Fundamental (Pf)

**"Artículos de Prioridad (P)"** están directamente relacionados con las enfermedades transmitidas por los alimentos. Por ejemplo, procedimientos inadecuados de lavado de manos.

**"Artículos de Prioridad Fundamental (Pf)"** son los elementos básicos que controlan los elementos prioritarios. Por ejemplo, la falta de jabón para lavarse las manos.

Escanee el código QR o visite nuestra página web para obtener información sobre estándares de seguridad alimentaria.

[Esd.maricopa.gov/5114/Food-Restaurants](http://Esd.maricopa.gov/5114/Food-Restaurants)

