



Mayor Martin J. Walsh

CITY OF BOSTON

Inspectional Services Department

1010 Massachusetts Ave., Boston, MA 02118

Una introducción a la calificación de restaurantes

La División de Salud del Departamento de Servicios de Inspección (Inspectional Services Department denominado también ISD) inspecciona todos los restaurantes y camiones de comida (food truck) al menos una vez al año, para garantizar que se cumplan con los códigos de salud y sanidad. A partir del 18 de octubre de 2016, se aplicarán calificaciones de A, B, o C a los resultados de estas inspecciones.

¿Cómo se evalúan las inspecciones?

Cada restaurante comienza la inspección con 100 puntos. Se irán deduciendo puntos por cada infracción que el inspector observe, hay valores asignados según el riesgo de salud que supone cada infracción para el público. La calificación se calcula cuando la inspección se haya completado. Mientras más alta sea la calificación al final de la inspección, mejor habrá sido el desempeño del restaurante en ella.

Las infracciones pertenecen a tres categorías:

1. Una infracción **crítica de tipo alimenticio**, como no mantener ciertos alimentos a una temperatura segura, supone un mayor riesgo de intoxicaciones alimenticias y corresponde a una penalidad de 10 puntos.
2. Una violación **crítica**, como dejar de etiquetar y colocar las fechas de recibo de los alimentos, corresponde a una penalidad de 7 puntos.
3. Una violación **no crítica**, como dejar de limpiar de forma adecuada las paredes, el techo u otra superficie que no entre en contacto con los alimentos, corresponde a una penalidad de 2 puntos.

Cada incidencia de una infracción tiene como resultado una penalidad. Por ejemplo, el inspector observa tres (3) artículos separados en un buffet, los cuales no se están manteniendo en las temperaturas dictadas, se aplicará una penalidad de 10 puntos a cada artículo, como resultado, se perderán 30 puntos.

¿Cómo se pasa de puntaje a calificación?

El puntaje se convierte en calificación de la siguiente forma:

- Un puntaje de 94 a 100 puntos equivale a una **A**.
- Un puntaje de 81 a 93 puntos equivale a una **B**.
- Un puntaje de 80 puntos o menos, equivale a una **C**.

Esta conversión fue diseñada para conformarse a las prácticas vigentes de la División de Salud, permitiendo que un restaurante pase la inspección con una cantidad de hasta tres (3) violaciones no críticas y para garantizar que se reserven las calificaciones más altas para restaurantes con menos violaciones críticas.

Cuando un restaurante califique con un puntaje muy bajo, ISD tomará los pasos necesarios, y podría hasta cerrar el restaurante temporalmente. La División de Salud trabajará con restaurantes de bajas calificaciones para mejorar sus prácticas y hacerlos cumplir con los códigos de sanidad.

¿Cuándo se publica la calificación del restaurante?

Si un restaurante califica con **A** en su inspección inicial, este resultado se coloca en el sitio web de la Ciudad. Si un restaurante *no* califica con **A** en su inspección inicial, se llevará a cabo una reinspección automática dentro de los siguientes 30 días y el resultado de la inspección será el que figure en el sitio web. Si un restaurante no está satisfecho con la calificación o la reinspección, puede pagar por una re-calificación en horario no laboral (“off-hours re-grade”). En ese caso, el resultado de dicha re-calificación reemplazará el resultado de la reinspección. Durante el primer año del programa, el restaurante puede elegir si desea publicar la calificación en su ubicación. Después del primer año, la publicación de la calificación en la ubicación del restaurante es obligatoria.

Los establecimientos que venden al detalle alimentos empaquetados, pero no dispensan alimentos, no serán calificados.

Los restaurantes con calificaciones bajas serán inspeccionados (y calificados) con más frecuencia, de la siguiente forma:

- Los restaurantes que califiquen con **A** serán inspeccionados al menos una vez al año.
- Los restaurantes que califiquen con **B** serán inspeccionados al menos una vez cada seis meses.
- Los restaurantes que califiquen con **C** serán inspeccionados al menos una vez cada tres meses.

Para más información:

[A Guide to Restaurant Grading from A to C](#) (Una guía a la calificación de restaurantes de A a C)
[Making the Grade: A Self-Scoring Worksheet](#) (Aprobando la inspección: planilla de autocalificación)
[MA Sanitation Standards for Food Establishments](#) (Normas de sanidad de MA para establecimientos alimenticios)