

Food Establishments

Environmental Health Division



Razones para Suspender un Permiso

Procedimientos operativos estándar del Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa han plantado varias razones por las que se puede suspender el permiso de un establecimiento de servicios de alimentos. Es responsabilidad de la PIC (Persona a cargo, por sus siglas en inglés) de tomar las acciones apropiadas como cesar operaciones y notificar al Departamento para orientación, si es necesario. Para más información visite nuestro sitio web:

<https://www.maricopa.gov/1888/Maricopa-County-Environmental-Health-Cod>

Suspensión de un Permiso

No corregir las siguientes violaciones en el momento de la inspección puede resultar en la suspensión del permiso:

- Reflujo/derrame de aguas residuales en un establecimiento de servicio de alimentos y/o la inhabilidad de retener o deshacerse apropiadamente de aguas residuales en una unidad ambulante de alimentos. Nota: Si el reflujo de aguas residuales ocurre afuera en vez de adentro del establecimiento, la suspensión del permiso aún puede suceder.
- Interrupción extendida (más de una hora) de servicio de electricidad
- No hay servicio de agua disponible.
- Los empleados que trabajan con alimentos no pueden lavarse las manos debido a que las instalaciones para lavarse las manos están en mal funcionamiento o no existen.
- Inhabilidad de mantener los alimentos TCS (aquellos que requieren un control de tiempo/temperatura para su seguridad, por sus siglas en inglés) a temperaturas adecuadas en los establecimientos de alimentos.
- Inundación.
- Incendio o activación de un sistema de supresión de fuego.
- Un mal uso de materiales venenosos o tóxicos, de tal manera que resulta en la contaminación directa de alimentos o las superficies de contacto con alimentos. Por ejemplo, se utiliza un dispositivo para eliminar las chinches en el establecimiento mientras los alimentos y superficies de contacto/equipo están expuestos.
- Inicio aparente de un brote de enfermedad transmitida por alimentos en un establecimiento.
- Otras ocurrencias, condiciones, o circunstancias insalubres que pueden poner en peligro a la salud pública, tal como sean indicadas por la oficina regional o/ supervisor.

Para más información sobre el Código de Alimentos del 2013 por favor visite el sitio web:

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm374275.htm>

Maricopa County Environmental Services Department

esd.maricopa.gov

602.506.6824



Working with our community
to ensure a safe and healthy environment

