



## CRACKING THE CODE:

# COMMON HEALTH CODE VIOLATIONS AND HOW TO PREVENT THEM

# 70%

OF DINERS WILL AVOID RESTAURANTS THAT HAVE A NEGATIVE HEALTH INSPECTION

NO MATTER HOW BIG OR SMALL, **HEALTH CODE VIOLATIONS CAN HAVE A SERIOUS IMPACT ON YOUR BUSINESS.**

A staggering 70% of diners will avoid restaurants that have recently received a negative health inspection. The good news is that most violations are entirely preventable. Check out this list of common health code violations to prepare for your next inspection and keep your guests safe and satisfied.



### FOOD STORAGE

#### Why it Matters

One of the most common reasons for a negative health inspection is improper food storage. Storing inventory incorrectly—especially raw and ready-to-eat foods—can lead to cross-contamination, which is one of the main contributors to food-borne illnesses.

#### How to Prevent a Violation

- Separate all raw and ready-to-eat food items into their own designated areas OR store them vertically in the following order:
  - Ready-to-eat food
  - Seafood
  - Whole cuts of beef and pork
  - Ground meat and ground fish
  - Whole and ground poultry
- Label foods with accurate use-by dates
- Use designated food-grade storage containers
- Perform cold-storage inspections nightly



### TIME AND TEMPERATURE

#### Why it Matters

Certain foods become unsafe when they fall between the temperatures of 40° F and 140° F (known as the temperature danger zone) for an extended period. The longer food sits in this range, the higher the risk it has of harboring harmful bacteria.

#### How to Prevent a Violation

- Keep hot foods at or above 140° F
- Keep cold at or below 40° F
- Record food temperatures regularly and keep a written record of when the temperatures were taken
- Limit the amount of time food is spent in the temperature danger zone



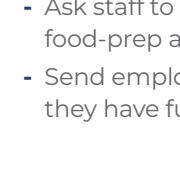
### CROSS-CONTAMINATION

#### Why it Matters

Cross-contamination happens when pathogens are transferred from one food or surface to another, putting guests in harm. Apart from improper storage, cross-contamination can occur when food is mishandled during preparation or serving.

#### How to Prevent a Violation

- Make sure all food handlers are trained and certified in food safety and allergen awareness
- Ensure all staff members follow good personal hygiene protocols
- Provide your kitchen staff with color-coded utensils and cutting boards
- Store chemicals in a designated area away from food
- Wash all fruits and vegetables before being served



### PERSONAL HYGIENE

#### Why it Matters

Good personal hygiene among staff is critical for reducing the spread of pathogens and maintaining a safe restaurant. When employees don't follow handwashing guidelines, wear dirty clothes, or show up to work sick, they put your entire operation at risk.

#### How to Prevent a Violation

- Ensure employees wash their hands after:
  - Using the restroom
  - Leaving and returning to kitchen/prep areas
  - Touching their face, hair, or clothing
  - Eating, drinking, smoking, or chewing gum
  - Clearing tables, busing dirty dishes, or taking out the trash
  - Handling raw meat, poultry, or seafood
  - Handling chemicals
- Make sure back-of-house staff is wearing clean clothes every day, aprons and gloves when necessary, and hair coverings
- Ask staff to remove jewelry such as rings or watches in food-prep areas
- Send employees displaying signs of illness home until they have fully recovered



### USING THE RIGHT SANITIZERS

Part of staying compliant when sanitizing a kitchen is using FDA approved chemical sanitizers. The most common FDA approved sanitizers for foodservice are chlorine, iodine, and quaternary ammonium (quats). These are some common factors impacting sanitizer effectiveness:

- Concentration: A concentration that is too low won't effectively sanitize, while too high of a concentration can be toxic. Always mix sanitizers with the appropriate amount of water as listed on the instructions.
- Water temperature: Sanitizers are most effective in water that is between 55°F (13°C) and 120°F (49°C).
- Contact time: To effectively reduce bacteria to safe levels, sanitizers should remain in contact with food-contact surfaces for 10–30 seconds.
- pH: Sanitizers work better in more neutral environments.

When using sanitizers, follow the product instructions carefully to ensure safety and effectiveness. Learn more about approved sanitizers [here](#).



Learn more at [foodsafetyfocus.com](http://foodsafetyfocus.com).

**STAYING INSPECTION-READY**  
**The best way to avoid health code violations is to stay inspection-ready. Treat every day as a possible inspection day and download our Self-Inspection Checklist to ensure you're covering all your food safety bases.**

Another essential component of staying inspection-ready is making sure employees are food-handler trained and up to date on food safety best practices. ServSafe is the number one choice across the country for comprehensive food safety training and certification, empowering restaurant employees to work safer.



## DESCIFRAR EL CÓDIGO:

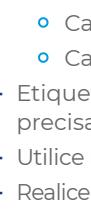
# VIOLACIONES COMUNES DEL CÓDIGO DE SALUD Y CÓMO EVITARLAS

# EL 70%

DE LOS COMENSALES EVITARÁ LOS RESTAURANTES CON INSPECCIONES SANITARIAS NEGATIVAS

INDEPENDIENTEMENTE DE SU DIMENSIÓN, LAS VIOLACIONES DEL CÓDIGO DE SALUD PUEDEN AFECTAR GRAVEMENTE EL NEGOCIO.

Un alarmante 70% de los comensales evitará los restaurantes que hayan recibido últimamente una inspección sanitaria negativa. La buena noticia es que la mayoría de las violaciones pueden evitarse por completo. Eche un vistazo a esta lista de violaciones comunes del código de salud para prepararse para la próxima inspección, y mantener la seguridad y satisfacción de los clientes.



## ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

### ¿Por qué es importante?

Uno de los motivos más comunes de recibir una inspección sanitaria negativa es el almacenamiento inadecuado de los alimentos. Almacenar incorrectamente el inventario, en especial los alimentos crudos o listos para consumir, puede causar contaminación cruzada, uno de los factores principales que contribuyen a propagar enfermedades transmitidas por los alimentos.

### Cómo evitar una violación

- Almacene los alimentos crudos y los listos para consumir por separado en las áreas designadas, O BIEN almacénelos verticalmente en el siguiente orden:
  - Comida lista para consumir
  - Pescados y mariscos
  - Cortes enteros de res y cerdo
  - Carne y pescado molido
  - Carne de aves entera y molida
- Etiquete los alimentos indicando las fechas de caducidad precisas.
- Utilice recipientes designados aptos para uso alimentario.
- Realice inspecciones de almacenamiento en frío nocturnas.



## TIEMPO Y TEMPERATURA

### ¿Por qué es importante?

Hay determinados alimentos que dejan de ser seguros cuando alcanzan temperaturas de entre 40°F y 140°F (de 5°C a 60°C), conocida como zona de temperatura de peligro, por un período prolongado. Cuanto más tiempo pasen los alimentos en este rango, mayor será el riesgo de albergar bacterias peligrosas.

### Cómo evitar una violación

- Mantenga los alimentos calientes a 140°F (60°C) o más.
- Mantenga los alimentos fríos a 40°F (5°C) o menos.
- Registre periódicamente las temperaturas de los alimentos y conserve un archivo por escrito sobre el momento en que realizó las lecturas.
- Limite el tiempo en que los alimentos quedan en la zona de temperatura de peligro.



## CONTAMINACIÓN CRUZADA

### ¿Por qué es importante?

La contaminación cruzada se produce cuando los patógenos pasan de un alimento o superficie a otro, lo cual pone en peligro a los clientes. La contaminación cruzada puede producirse no solo por un almacenamiento inadecuado, sino también cuando se manipulan incorrectamente los alimentos durante la preparación o el servicio.

### Cómo evitar una violación

- Asegúrese de que todos los manipuladores de alimentos estén capacitados y certificados en seguridad alimentaria y concientización sobre los alérgenos.
- Asegúrese de que todos los miembros del personal respeten los protocolos de higiene personal indicados.
- Proporcione al personal de cocina utensilios y tablas de cortar codificados por colores.
- Almacene los productos químicos en las áreas designadas, apartados de los alimentos.
- Lave todas las frutas y verduras antes de servirlas.



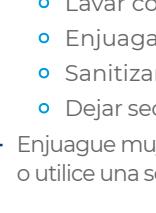
## HIGIENE PERSONAL

### ¿Por qué es importante?

La buena higiene personal de los empleados es fundamental para reducir la propagación de patógenos y mantener la seguridad en el restaurante. Cuando los empleados no respetan las pautas para el lavado de manos, usan ropa sucia o se presentan a trabajar enfermos, ponen en riesgo a todo el establecimiento.

### Cómo evitar una violación

- Asegúrese de que los empleados se laven las manos después de:
  - Usar el baño
  - Salir y regresar a la cocina/áreas de preparación
  - Tocarse la cara, el cabello o la ropa
  - Comer, beber, fumar o masticar chicle
  - Limpiar mesas, recoger los platos sucios o sacar la basura
  - Manipular carnes, aves, pescados o mariscos crudos
  - Manipular productos químicos
- Asegúrese de que el personal de cocina use ropa limpia todos los días, delantales y guantes cuando sea necesario, y protectores para el cabello.
- Pídale al personal que se quite joyas como anillos o relojes en las áreas de preparación de alimentos.
- Envíe a casa a cualquier empleado que presente indicios de alguna enfermedad hasta que se recupere.



## LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

### ¿Por qué es importante?

Mientras la limpieza elimina la comida y suciedad de una superficie, la sanitización reduce las bacterias en una superficie a niveles seguros. Las superficies y los equipos que no están correctamente sanitizados después de estar en contacto con alimentos pueden propiciar el desarrollo de bacterias peligrosas. La sanitización requiere de una mezcla cuidadosa de productos químicos para matar las bacterias en el lugar.

### Cómo evitar una violación

- Sanítice todas las superficies que entran en contacto con los alimentos:
  - Mostradores de cocina o estaciones de preparación
  - Tablas de cortar
  - Bandejas
  - Cuchillos
- Asegúrese de que todas las superficies de preparación de alimentos sean suaves y se limpian con frecuencia.
- Deseche las tablas de cortar o los utensilios dañados o gastados.
- Al sanitizar superficies, utensilios o equipos, siga estos pasos:
  - Raspar o enjuagar la comida
  - Lavar con un producto de limpieza aprobado
  - Enjuagar con agua limpia
  - Sanitizar con una solución aprobada
  - Dejar secar al aire las superficies, utensilios o equipos
- Enjuague muy bien los productos químicos después de sanitizar, o utilice una solución segura que no requiera enjuague.



## USAR LOS SANITIZANTES ADECUADOS

Parte de cumplir las normas al sanitizar una cocina es usar los sanitizantes químicos aprobados por la FDA. Los sanitizantes aprobados por la FDA más comunes para el servicio de alimentos son cloro, yodo y compuestos de amonio cuaternario (cuats). Estos son algunos de los factores en común que afectan la efectividad de un sanitizante:

- Concentración: si la concentración es demasiado baja, no sanitizará con efectividad; si es demasiado alta, podría resultar tóxica. Siempre hay que mezclar los sanitizantes con la cantidad adecuada de agua, según se indica en las instrucciones.
- Temperatura del agua: los sanitizantes tienen mayor efectividad cuando el agua está entre los 55°F (13°C) y los 120°F (49°C).
- Tiempo de contacto: para reducir las bacterias con efectividad a niveles seguros, los sanitizantes deben permanecer en contacto con las superficies que tienen contacto con alimentos de 10 a 30 segundos.
- pH: los sanitizantes funcionan mejor en ambientes más neutros.

Al usar sanitizantes, siga cuidadosamente las instrucciones del producto para garantizar la seguridad y efectividad. Obtenga más información sobre los sanitizantes aprobados [aquí](#).



## PREPARARSE PARA LAS INSPECCIONES

**La mejor manera de evitar violaciones del código de salud es prepararse para las inspecciones. Prepárese cada día como si fuera a recibir una inspección y descargue nuestra Lista de verificación de autoinspección para asegurarse de cubrir todos los fundamentos de la seguridad alimentaria.**

Otro componente fundamental a la hora de prepararse para las inspecciones es asegurarse de que los empleados estén capacitados para manipular alimentos y se mantengan al día sobre las mejores prácticas de seguridad alimentaria. ServSafe es la mejor opción en todo el país en lo que respecta a capacitaciones y certificaciones integrales sobre seguridad alimentaria, ya que brinda a empleados de restaurantes las herramientas que necesitan para trabajar de manera más segura.

Obtenga más información en [foodsafetyfocus.com](http://foodsafetyfocus.com).