



Departamento de Salud Pública de Watertown
515 S. Calle Primera
Watertown, WI 53094
Teléfono: (920) 262-8094 Fax: 920-262-8096



Departamento de Salud del Condado de
Jefferson
1541 carretera anexa
Jefferson, WI 53549

CONSORCIO DE SALUD PÚBLICA AMBIENTAL

Criterios de Re-inspección para hoteles, moteles, casas de huéspedes turísticas y establecimientos de alojamiento y desayuno

Este documento ayudará a determinar cuándo se justifica una nueva inspección. Las Re-inspecciones deben llevarse a cabo lo antes posible, sobre la base de la fecha programada para la(s) corrección(es).

Si se requiere una visita de retorno para verificar el cumplimiento, se requerirá una tarifa de Re-inspección y Re-inspección si corresponde. Como se indica a continuación, si se proporciona documentación u otras pruebas para demostrar el cumplimiento satisfactorio, es posible que no se requiera una nueva inspección.:

Categoría 1 – Peligros inminentes

Siempre que una inspección o investigación de quejas revele la existencia de una violación que es potencialmente peligrosa para la salud y la seguridad de los clientes o empleados y la violación no se puede corregir durante la inspección o investigación, el inspector debe regresar al establecimiento para verificar que la violación haya sido corregida.

**Nota: las infracciones de la categoría 1 se aplican específicamente a los artículos 1-18 que se identifican a continuación.*

Categoría 2 – Violaciones prioritarias

Siempre que una inspección revele que se han observado y observado 6 o más violaciones prioritarias, se realizará una nueva inspección, ya sea que las violaciones se hayan corregido in situ o no, para verificar que se haya establecido un control administrativo activo.

Categoría 3 – Violaciones repetidas

Ya sea que se corrijan en el sitio o no, las violaciones repetidas que se documentan en 3 inspecciones (pre-inspección, rutina, queja o en el sitio) resultarán en una Re-inspección.

Categoría 4 – Violaciones excesivas

Un número excesivo de violaciones puede resultar en una nueva inspección. El inspector y su supervisor determinarán si hay una falta de control administrativo activo basado en la cantidad y criticidad de las violaciones observadas.

**Nota: las infracciones de categoría 2, 3 y 4 se aplican a todas las infracciones identificadas en el documento "Instrucciones de marcado de alojamiento".*

Las siguientes infracciones darán lugar a una tarifa de re-inspección y re-inspección aplicable en virtud de la categoría 1 – Peligros inminentes:

1. Un operador o empleados están trabajando mientras están enfermos con una enfermedad contagiosa.
2. El agua potable no se puede obtener de manera consistente de un pozo, como lo demuestran los informes de laboratorio. Para pozos privados, siga el cumplimiento de muestras de agua del departamento para obtener licencias Política de establecimientos para un seguimiento adecuado.

3. El sistema privado de tratamiento de aguas residuales in situ muestra evidencia de fracaso y el operador no está en proceso de lograr el cumplimiento. *Si se puede proporcionar documentación demostrando que se ha logrado el cumplimiento, no se requerirá una nueva inspección (por ejemplo, la aprobación de DSSP o DRN).*
4. Accesorios de plomería como fregaderos, instalaciones sanitarias, o sistemas de alcantarillado públicos o privados no se descargan en contenedores o sistemas de almacenamiento de residuos aprobados.
5. La alarma de incendio no funciona como se indica en el panel de control de la alarma contra incendios o por un informe de inspección de terceros. La luz indicadora de alarma, supervisión o problema esta iluminada, o la luz indicadora normal no está encendida. *Si el control gerencial activo está en lugar y se puede proporcionar documentación fotográfica o de video junto con un recibo, luego un No se requerirá una nueva inspección.*
6. La instalación de alojamiento no tiene un suministro adecuado de aire de combustión para los calentadores de gas. Las órdenes deben ser escritas para personal calificado de CAAV para realizar el trabajo. de proporcionar aire de combustión para el calentador de gas y proporcionar por escrito documentación al departamento. Es posible que el calentador de gas no funcione hasta que el departamento haya recibido documentación de que la obra se ha finalizado. *Si la documentación puede se proporcionará que demuestre que se ha logrado el cumplimiento, entonces no se realizará una nueva inspección. Obligatorio, por ejemplo, la aprobación de un profesional de CAAV).*
7. Los detectores de humo no se instalan donde sea necesario, no se mantienen o están vencidos. *Si el control gerencial activo está en su lugar y la documentación fotográfica o de video junto con un recibo se puede proporcionar dentro de los 5 días, entonces no se requerirá una Re-inspección. Los Estatutos de Wisconsin § 101.145 (4) requieren que las correcciones se realicen dentro de los 5 días.*
8. Los detectores de monóxido de carbono no se instalan donde es necesario, no se mantienen, o están vencidos. *Si existe un control gerencial activo y documentación fotográfica o de video junto con un recibo se puede proporcionar dentro de los 5 días, entonces no se requerirá una nueva inspección. Estatutos de Wisconsin § 101.149(8)(a) requiere que las correcciones se realicen dentro de los 5 días.*
9. Los extintores de incendios no se instalan donde se requiere o no se mantienen. *Si está activo el control gerencial está en su lugar, luego documentación fotográfica o de video junto con un Se puede proporcionar recibo y no se requerirá una Re-inspección.*
10. Las salidas de incendio no son utilizables. *Si el control gerencial activo está en su lugar entonces Se puede proporcionar documentación fotográfica o de video junto con un recibo, y una nueva inspección no será necesaria.*
11. No se proporciona un sistema para notificar a los huéspedes de un incendio en las instalaciones de alojamiento aplicables con más de 12 habitaciones por encima del primer piso.
12. Insectos de importancia para la salud pública, Roedores, chinches u otras plagas están presentes en el establecimiento.
13. Los utensilios no se están lavando, enjuagando y desinfectando de manera aprobada, se aconsejan la señalización de que los utensilios no se han lavado, enjuagan y desinfectan no se proporciona donde es aplicable, o los suministros para desinfectar no están disponibles.
14. Se observa que se sirve o proporciona comida de una fuente no aprobada en el alojamiento. establecimiento.
15. Se observa contaminación cruzada entre alimentos crudos de origen animal y alimentos listos para el consumo o entre la alimentación y el proceso de limpieza y desinfección de equipos y utensilios en el establecimiento de Alojamiento y desayuno.
16. La comida cruda de origen animal se cocina a una temperatura inferior a 165 ° F en el establecimiento de Alojamiento y desayuno.
 - a. Se debe observar una diferencia superior a 2 ° F para que ocurra una nueva inspección.
17. Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen calientes por debajo de 150 ° F en el establecimiento Alojamiento y desayuno.
 - a. Se debe observar una diferencia superior a 2 ° F para que ocurra una Re-inspección .
18. Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen en frío a más de 40 ° F en el establecimiento de Alojamiento y desayuno.
 - a. Se debe observar una diferencia superior a 2 ° F para que ocurra una nueva inspección.

