CITY OF MINNEAPOLIS
LICENSES AND CONSUMER SERVICES
350 SOUTH 5TH STREET, ROOM 1-C, CITY HALL
MINNEAPOLIS, MN 55415

FINDINGS OF FACT
CONCLUSIONS, AND
RECOMMENDATIONS

In the Matter of License No. L159 50820 EL POLLO LOCO DE LOS SANTOS
for FOOD RESTAURANT

Held by:
EL POLLO LOCO DE LOS SANTOS
ATTN: ANGEL DE LOS SANTOS GARCIA
331 LAKE ST E
MINNEAPOLIS, MN 55408

10-0746550

This matter came before a License Settlement Conference on Wednesday, February 4, 2010. Appearing for Regulatory Services was Deputy Director of Licenses Ricardo Cervantes, District Supervisor Pat Hilden, Lead License Inspector Julie Casey, Environmental Health District Supervisor Tim Jenkins, Code Compliance Inspector Sebastian Cherayil, and CCS Inspector Sylvia Gonzalez. Appearing for the El Pollo Loco de los Santos was the owner, Angel Demetrio De Los Santos G. and his representative, Yolanda Cotteril. A Spanish interpreter was provided by the City of Minneapolis. Based on the information presented at the hearing the Department makes the following findings of fact.

FINDINGS OF FACT

1. From August 2007 to the present, Environmental Health Code Compliance Inspectors documented the following violation of the health codes.
   a. Environmental food code violations and citations
      1. 8-26-07 $200 citation for improper food temperatures and ware washing.
      2. 3-4-08 $1000 in citations for no soap, fingernail brush, towels, no hot water and cooking with a charcoal grill in the kitchen without approval from plan review.
      3. 5-11-08 Orders for no test strips.
      4. 9-14-08 Orders for chicken held at improper temperatures
      5. 6-5-09 Orders for cleaners stored over sodas in storage room, no paper towels in women's restroom, need covered

trash cans in toilet rooms, need self closing doors on the men's bathroom, need toilet paper holder in men's bathroom and need light shields in kitchen.

6. 9-13-09 Orders for chicken held at improper temperatures.
7. 11-12-09 $1600 for obtaining food from an unapproved source.
8. 11-30-09 $1200 for chicken being thawed on the floor and obtaining food from an unapproved food source.

2. A License Settlement Conference was called for Wednesday, February 4, 2010. The hearing was called to discuss the following violations of the Minneapolis Code of Ordinances.

   a. Serious violations of the Minneapolis Food Code under Title 10 including concerns about improper food handling, cooking food off site and bringing it to the restaurant and cooking on a charcoal grill inside the restaurant when the hood system and grill had not been approved through the Environmental Health Food Plan Review to make sure it was being operated safety.

   b. Failure to pay $2800 in administrative citations issued on 11-12-09 and 11-30-09.

   c. Operating beyond the legal hours of operation as allowed by the Zoning Code.

3. At the hearing, the owner of El Pollo Loco del los Santos, Angel Demetrio De Los Santos G. Angel Demetrio De Los Santos G. admitted that the violations of the Minneapolis Food Code had occurred. He said that as of the final Health related citation, he stopped preparing food at unapproved sites and was using his gas operated grill. Mr. De Los Santos stated that in January 2008, he did operate at at unapproved hour because he did not know the hours of operation allowed by the Zoning codes. He disputed the citation written on January 15, 2010 and decided to appeal that citation. Mr. De Los Santos stated his business was suffering through the current economic climate and requested the $2800 in administrative citations be reduced or he be allowed to pay under a payment agreement. A payment agreement was reached at the hearing.

CONCLUSIONS

1. Angel Demetrio De Los Santos G., as owner of El Pollo Loco de Los Santos, failed to comply with environmental health codes in Title 10 of the Minneapolis Code of Ordinances.
2. Angel Demetrio De Los Santos G., as owner of El Pollo Loco de Los Santos, failed to pay administrative citations in violation of Minneapolis Code of Ordinance 259.15.
3. Angel Demetrio De Los Santos G., as owner of El Pollo Loco De Los Santos operated beyond their legal hours of operation, on January 25, 2008, under Minneapolis Zoning Code Ordinance 548.300.

RECOMMENDATIONS

1. Any future violations regarding the storage, preparation, and service of food at an unapproved site shall be immediate cause for revocation of the business license.

2. The $2800 in unpaid administrative citation must be paid as follow. $1000 will be due on April 1, 2010. $1000 will be due on May 1, 2010. $800 will be due on June 1, 2010. Payment shall be made to the "Minneapolis Finance Department" in the form of check or money order addressed to Minneapolis Environmental Health, 250 South 4th St, Room 414, Minneapolis, MN 55415

3. Any future changes to the restaurant equipment shall be sent through the Food Plan Review procedures in Environmental Health before the equipment is purchased.

4. A written plan shall be devised concerning the closure of the business at the approved business hours. The written plan shall be turned in the Business License Division at the time this document is signed by the licensee. The current hours of operation are Sunday through Thursday 6 a.m. to 10 p.m. and Friday and Saturday from 6 a.m. to 11 p.m. A conditional use permit is required for any additional change to the hours of operation.

5. For a period of one year (February 2010 to February 2011), a certified food manager shall be in the restaurant at any time food is present. The food manager is to ensure that all employees of El Pollo Loco De Los Santos shall follow all Environmental Health Regulations. At this time, Mr. Angel Demetrio De Los Santos G. and his wife are certified food managers. A new certified food manager can be added with the approval of the Environmental Health Division.

6. The Environmental Health Division shall conduct an unscheduled inspection on a quarterly basis for a period of one year and pay a fee of $100.00 per inspection. The licensee understands that if he fails to meet environmental health codes resulting in critical violations and/or repeat violations, adverse license action could result. Payment shall be made to the "Minneapolis Finance Department" in the form of check or money order addressed to Minneapolis Environmental Health, 250 South 4th St, Room 414, Minneapolis, MN 55415.

7. Angel Demetrio De Los Santos G., as owner of El Pollo Loco de los Santos, shall enroll and fully participate in the Minneapolis food safety self-inspection program.

8. Angel Demetrio De Los Santos G., as owner of El Pollo Loco de los Santos, must implement a food protection system and monitor food safety. The licensee must train all employees in food safety and provide documentation at the request of the City. It is recommended that licensee and his employees attend monthly community food safety training meeting offered by the City.

9. Angel Demetrio De Los Santos G., as owner of El Pollo Loco de los Santos shall be the person in charge or shall designate a person in charge and shall ensure that a person in charge is present at the food establishment during all hours of operation. Based on the risks of food borne illness inherent to the food operation, during inspections and upon request by the regulatory authority, the person in charge shall demonstrate to the regulatory authority knowledge of food borne disease prevention. The person in charge shall ensure that:

A. employees and other persons, including delivery and maintenance persons and pesticide applicators, entering the food preparation, food storage, and ware washing areas comply with the Code;

B. employees effectively clean their hands, by routinely monitoring the employees' hand washing;

E. employees visibly observe foods as they are received to determine that they are from approved sources, delivered at the required temperatures, protected from contamination, unadulterated, and accurately presented, by routinely monitoring the employees' observations and periodically evaluating foods upon their receipt;

C. employees properly cook potentially hazardous food, being particularly careful in cooking those foods known to cause severe food borne illness and death, including eggs and comminuted meats, through daily oversight of the employees' routine monitoring of the cooking temperatures;

D. employees use proper methods to rapidly cool potentially hazardous foods that are not held hot or are not for consumption within four hours, through daily oversight of the employees' routine monitoring of food temperatures during cooling

E. employees properly sanitize cleaned multiuse equipment and utensils before they are reused, through routine monitoring of solution temperature and exposure time for hot water sanitizing, and chemical concentration, pH, temperature, and exposure time for chemical sanitizing; and

F. employees implement and maintain food safety standards in the facility.

10. The entire facility must be immediately thoroughly cleaned, including all walls, floors, ceilings, equipments, and under all equipment, furniture, dinning areas, restrooms, storerooms and installations. All unused equipment and other items must be removed. The physical facilities shall be cleaned as often as necessary to keep them clean. Repairs need to be made to floors, walls and ceilings.

El Pollo Loco De Los Santos understands that the holding of a business or liquor license in the City of Minneapolis is both a privilege and a responsibility, and, as such, it is understood that there is a minimum standard that shall be met in order to hold such a license. Furthermore, it is understood that a license holder is responsible to ensure that its business operates in compliance with all applicable laws, ordinances and regulations. As such, it is understood and agreed that any violation of the above Recommendations shall constitute just and proper cause for the immediate imposition of any agreed upon or stayed penalties. It is further understood that compliance with the above Recommendations is a requirement for continuing to hold a license and that failure to comply with any of these conditions may result in additional adverse license action.

I have read and understand the above findings of fact, conclusions, and recommendations. I agree with their contents and I agree with the above noted Recommendations. I understand that the failure of my business to adhere to this agreement may be cause for further suspension, revocation, or denial of my license. I understand that this report must be accepted and approved by the Minneapolis City Council and Mayor.

Based upon the foregoing, this agreement is FREELY & VOLUNTARILY ENTERED INTO IN GOOD FAITH:

Business

By: _____
(signature)

Its: Owner
(title)

Dated: 5/4, 2010

For the City of Minneapolis:

Ricardo Cervantes
Deputy Director of Licenses

Dated: May 18, 2010

CIUDAD DE MINNEAPOLIS
SERVICIOS AL CONSUMIDOR Y LICENCIAS
350 SOUTH 5TH STREET, ROOM 1-C, AYUNTAMIENTO
MINNEAPOLIS, MN 55415

DETERMINACIONES DE HECHO, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Con respecto a la Licencia No. L159 50820 para el RESTAURANTE EL POLLO LOCO DE LOS SANTOS

Propiedad de:
EL POLLO LOCO DE LOS SANTOS
ATENCIÓN: ÁNGEL DE LOS SANTOS GARCÍA
331 LAKE ST. E
MINNEAPOLIS, MN 55408

10-0746550

El miércoles 4 de febrero de 2010 se presentó este caso para una Conferencia de Resolución de Licencia. Comparecieron en representación de Servicios Reguladores, Ricardo Cervantes, subdirector de licencias; Pat Hilden, supervisor del distrito; Julie Casey, inspectora principal de licencias; Tim Jenkins, supervisor de salud ambiental del distrito; Sebastian Cherayil, inspector de cumplimiento del código, y Sylvia González, inspectora de CCS. En representación de El Pollo Loco de los Santos compareció su propietario, Ángel Demetrio De los Santos G., acompañado de su representante, Yolanda Cotteril. La Ciudad de Minneapolis proporcionó los servicios de un intérprete. Basado en la información presentada en la audiencia, el Departamento presenta las determinaciones de hecho siguientes.

DETERMINACIONES DE HECHO

1. Desde agosto de 2007 a la fecha, los Inspectores de Cumplimiento del Código de Salud Ambiental documentaron las siguientes violaciones del código de salud.
   a. Violaciones y citaciones del código ambiental alimentario
      1. 26-8-07 $200 de citación por temperaturas de alimentos e higiene de las vajillas inadecuadas.
      2. 4-3-08 $1000 en citaciones por no usar jabón, cepillo para limpiarse las uñas, toallas, falta de agua caliente y preparación de alimentos en una parrilla a carbón en la cocina sin la aprobación de la revisión del plan.
      3. 11-5-08 Órdenes por no tener cintas de prueba.
      4. 14-9-08 Órdenes de pollo mantenido a temperaturas inadecuadas.
      5. 5-6-09 Órdenes por mantener los productos de limpieza guardados sobre los refrescos en el almacén, falta de toallas de papel en el baño de mujeres. Es necesario cubrir

los botes de basura en los baños, instalar puertas de cierre automático en el baño de hombres, sujetadores de papel higiénico en el baño de hombres y protectores de luz en la cocina.

6. 13-9-08 Órdenes de pollo mantenido a temperaturas inadecuadas.
7. 12-11-09 $1600 por obtener alimentos de una fuente no autorizada.
8. 30-11-09 $1200 por descongelar el pollo en el piso y por obtener alimentos de una fuente de productos alimentarios no autorizada.

2. Se solicitó una Conferencia de Resolución de Licencia para el miércoles 4 de febrero de 2010. Se solicitó la audiencia para discutir las violaciones del Código de Ordenanzas de Minneapolis que se presentan a continuación.
   a. Serias violaciones del Código Alimentario de Minneapolis bajo el Título 10 que incluyen inquietudes acerca del manejo inadecuado de los alimentos, cocinar alimentos fuera del local y llevarlos luego al restaurante para su consumo y cocinar en una parrilla a carbón dentro del restaurante cuando el sistema de extracción y la parrilla no han sido aprobados por la Revisión del Plan Alimentario de Salud Ambiental para asegurar que su funcionamiento es seguro.
   b. Incumplimiento del pago de $2800 por citaciones administrativas emitidas el 12-11-09 y el 30-11-09.
   c. Operación del negocio más allá del horario legal de operación según lo permite el Código de Zonificación.
3. En la audiencia, el propietario de El Pollo Loco de los Santos, Ángel Demetrio De Los Santos G., admitió que ocurrieron las violaciones del Código de Alimentos de Minneapolis. Con respecto a la última citación relacionada con el área de Salud, el señor De Los Santos indicó que dejó de preparar alimentos en lugares no autorizados y que estaba usando su parrilla a gas. El señor De Los Santos declaró que en enero de 2008, él sí operó a horas no aprobadas porque no tenía conocimiento del horario de operación permitido por los Códigos de Zonificación. El señor De Los Santos disputó la citación del 15 de enero de 2010 y decidió presentar una apelación. Él declaró que su negocio se había visto afectado por el clima económico actual y solicitó que las citaciones administrativas por un valor de $2800 se reduzcan o que, de lo contrario, se le permita pagar por medio de un plan de pago. Se convino en un plan de pago en la audiencia.

CONCLUSIONES

1. Ángel Demetrio De Los Santos G., en su calidad de propietario de El Pollo Loco de Los Santos, no cumplió con los códigos de salud ambiental en el Título 10 del Código de Ordenanzas de Minneapolis.
2. Ángel Demetrio De Los Santos G., en su calidad de propietario de El Pollo Loco de Los Santos, no cumplió con el pago de las citaciones administrativas en violación del Código de Ordenanzas 259.15 de Minneapolis.
3. Ángel Demetrio De Los Santos G., en su calidad de propietario de El Pollo Loco De Los Santos, operó más allá de las horas legales de operación el 25 de enero de 2008, según la Ordenanza 548.300 del Código de Zonificación de Minneapolis.

RECOMENDACIONES

1. Cualquier violación futura relacionada con el almacenamiento, preparación y servicio de alimentos en un lugar no aprobado causará la revocación inmediata de la licencia del negocio.

2. Los $2800 por citación administrativa que aún no se han pagado deben pagarse como sigue. $1000 se vencen el 1 de abril de 2010. $1000 se vencen el 1 de mayo de 2010. $800 se vencen el 1de junio de 2010. Los pagos se harán a nombre del "Departamento de Finanzas de Minneapolis" con un cheque o un giro postal dirigido a, Minneapolis Environmental Health, 250 South 4th St, Room 414, Minneapolis, MN 55415.

3. Cualquier cambio futuro de equipo en el restaurante deberá ser evaluado según los procedimientos de la Revisión del Plan Alimentario y Salud Ambiental antes de comprarse el equipo.

4. Se debe crear un plan escrito respecto al cierre del negocio a las horas de operación aprobadas. El plan escrito debe ser entregado a la División de Licencias de Negocios al momento de la firma de este documento por el concesionario. Las horas de operación actuales son de domingo a jueves de 6 a.m. a 10 p.m. y viernes y sábado de 6 a.m. a 11 p.m. Para cualquier cambio adicional en el horario de operación se necesita un permiso de uso condicional.

5. Por un periodo de un año (febrero de 2010 a febrero de 2011), habrá un gerente de alimentos certificado en el restaurante cada vez que se preparen los alimentos. El gerente de alimentos se asegurará que todos los empleados de El Pollo Loco De Los Santos cumplan con las Regulaciones de Salud Ambiental. Actualmente, El Sr. Ángel Demetrio De Los Santos G. y su esposa son gerentes de alimentos certificados. Con la aprobación de la División de Salud Ambiental se puede agregar un nuevo gerente de alimentos certificado.

6. La División de Salud Ambiental realizará una inspección trimestral no programada durante un periodo de un año, y se pagarán $100 de honorarios por cada inspección. El concesionario entiende que si no cumple con los códigos de salud ambiental que tengan como resultado violaciones críticas o repetidas, puede tener como consecuencia que se tome una acción adversa respecto a su licencia. Los pagos se harán a nombre del "Departamento de Finanzas de Minneapolis" con un cheque o un giro postal dirigido a Minneapolis Environmental Health, 250 South 4th St, Room 414, Minneapolis, MN 55415

7. Ángel Demetrio De Los Santos G., en su calidad de propietario de El Pollo Loco de los Santos, deberá inscribirse y participar completamente en el programa de auto-inspección de seguridad alimentaria de Minneapolis.

8. Ángel Demetrio De Los Santos G., en su calidad de propietario de El Pollo Loco de los Santos, deberá implementar un sistema de protección de alimentos y supervisar la seguridad de los alimentos. El concesionario deberá capacitar a todos los empleados respecto a la seguridad alimentaria y proveer documentación cuando la Ciudad así lo solicite. Se recomienda que el concesionario y sus empleados asistan a una reunión mensual de capacitación en seguridad alimentaria en la comunidad que ofrece la Ciudad.

9. Ángel Demetrio De Los Santos G., en su calidad de propietario de El Pollo Loco de los Santos, será la persona encargada o designará a una persona para que se haga cargo y se asegurará que una persona a cargo esté presente en el establecimiento de alimentos durante las horas de operación. Basado en los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos inherentes a la operación alimentaria, durante las inspecciones y a solicitud de la autoridad reguladora, la persona a cargo deberá demostrar a las autoridades reguladoras su conocimiento de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
La persona a cargo se asegurará de:

A. que los empleados y otras personas, incluyendo el personal de entrega y de mantenimiento y a cargo de la aplicación de pesticidas que ingresan al área de preparación de los alimentos, el almacén de alimentos y el área de lavado de vajillas, cumplan con el Código;

B. que los empleados se laven las manos eficazmente, para lo cual deberán observar cuando los empleados se laven las manos;

E. que los empleados presten atención a los alimentos que reciben para determinar que provienen de fuentes aprobadas, que son entregados a las temperaturas requeridas, protegidos de contaminación, no adulterados y presentados de acuerdo con las especificaciones. Para lograrlo, deberá revisar rutinariamente las observaciones de los empleados y evaluar los alimentos al momento de recibirlos;

C. que los empleados cocinen adecuadamente aquellos alimentos que sean potencialmente peligrosos, teniendo especial cuidado con aquellos alimentos que pueden causar una severa enfermedad transmitida por alimentos y la muerte. Entre estos alimentos se incluyen los huevos y las carnes trituradas. Para lograrlo tendrá que hacer inspecciones diarias de las revisiones de rutina de las temperaturas de cocción;

D. que los empleados usen los métodos apropiados para enfriar rápidamente alimentos potencialmente peligrosos que no se mantienen calientes o que deben consumirse en un periodo de cuatro horas. Esto lo logrará por medio de inspecciones diarias de las revisiones de rutina de las temperaturas durante el enfriamiento.

E. que los empleados desinfecten debidamente el equipo de usos múltiples usos y los utensilios antes de usarlos nuevamente, siguiendo una rutina de control de la temperatura y de la solución y el tiempo de exposición para desinfectar con agua caliente y una concentración química, pH, temperatura y el tiempo de exposición para desinfección química; y

F. que los empleados implementen y mantengan normas de seguridad de los alimentos en la instalación.

10. La instalación debe limpiarse en su totalidad inmediatamente, incluyendo todas las paredes, pisos, techos, equipos y debajo de todos los equipos, muebles, áreas del comedor, baños, depósitos e instalaciones. Se deberán retirar todos los equipos y otros artículos que no estén en uso. . Las instalaciones físicas deben limpiarse tan frecuentemente como sea necesario para mantenerlas limpias. Se deben reparar los pisos, las paredes y los techos.

El Pollo Loco De Los Santos entiende que tener una licencia de negocio o de venta de alcohol en la Ciudad de Minneapolis es tanto un privilegio como una responsabilidad y, como tal, entiende que hay una norma mínima que se debe cumplir para poder mantener esa licencia. Además, se entiende que el portador de una licencia es responsable de asegurar que su negocio opere de conformidad con todas las leyes, ordenanzas y regulaciones correspondientes. Por lo tanto, se entiende y se acuerda que cualquier violación de las Recomendaciones antes mencionadas constituirá una causa apropiada y justa para la imposición inmediata de cualquier penalización que se haya convenido o suspendido. Queda además entendido que el cumplimiento de las Recomendaciones antes mencionadas es un requisito para continuar en posesión de la licencia y que el incumplimiento de cualquiera de esta condiciones puede resultar en una acción adversa adicional respecto a su licencia.

He leído y entendido las determinaciones de hecho, conclusiones y recomendaciones mencionadas anteriormente. Estoy de acuerdo con el contenido y también estoy de acuerdo con las Recomendaciones antes mencionadas. Entiendo que la falta de mi negocio de cumplir con este acuerdo puede causar la suspensión, revocación o negación de mi licencia. Entiendo que este informe debe ser aceptado y aprobado por el Concejo de la Ciudad de Minneapolis y el Alcalde.

Basado en lo anterior, este acuerdo es SUSCRITO LIBRE Y VOLUNTARIAMENTE Y DE BUENA FE.

Negocio

Por _____
(firma)

Su: owner
(título)

Con fecha: 5/4 de 2010

Por la Ciudad de Minneapolis

Ricardo Cervantes
Subdirector de Licencias

Con fecha: 18 May de 2010