

Alimento para Reflexión

Boletín de informaciones para propietarios y operadores de establecimientos alimenticios y sus empleados en el Condado de Fairfax.

El verano ya llegó Verifique y controle sus refrigeradores

En esta época del año, la temperatura en el exterior sube y, a menudo, también aumenta en la cocina. Esto puede poner a prueba las unidades de refrigeración de la cocina. La mayoría de los refrigeradores están diseñados para funcionar mejor a temperaturas ambiente POR DEBAJO de 85 °F. ¿Qué hace usted para mantener la refrigeración en condiciones adecuadas en su establecimiento de comida? ¿Están sus alimentos almacenados a 41 °F o menos para prevenir el crecimiento de bacterias transmitidas por los alimentos? Aquí hay tres pasos para ayudar a mantener sus refrigeradores fríos y los alimentos a la temperatura segura:

- **Revise los refrigeradores y congeladores antes de la temporada calurosa de verano:** si un refrigerador marca 41 °F dos horas antes de abrirlo, es poco probable que mantenga esa temperatura durante la ajetreada hora del almuerzo. Ajuste la temperatura entre 35° y 37 °F cuando los refrigeradores no se estén utilizando. Verifique la temperatura de los refrigeradores a primera hora de la mañana. Si los refrigeradores están ajustados a la temperatura correcta, deberán mantener los alimentos a 41 °F o menos, incluso durante las horas de mayor actividad.
- **Asegúrese de que todos los refrigeradores tengan un indicador de temperatura incorporado o un termómetro interno:** Las unidades

de refrigeración situadas debajo y enfrente enfrente de la línea de cocina pueden suponer un reto, ya que es posible que tengan que trabajar más para mantener la temperatura a 41 °F. Verifique las temperaturas a lo largo del día. Llevar un registro de temperaturas es un buen control de gestión activo que puede utilizarse para hacer un seguimiento de las temperaturas del refrigerador y de los alimentos durante el día. El inspector de área puede ayudarle a establecer un registro de temperaturas, de ser necesario. Si las temperaturas de los alimentos están subiendo, ajuste la configuración del refrigerador y traslade de manera temporal los alimentos a un refrigerador que los enfríe rápidamente y mantenga la temperatura adecuada.

- **Refrigere los alimentos de inmediato.** Cuando reciba los alimentos, métalos rápidamente en el frigorífico. Si no se refrigeran, la temperatura de los alimentos entra enseguida en la “zona de peligro” (41° - 135 ° F). En dicha “zona de peligro”, las bacterias transmitidas por los alimentos pueden desarrollarse con mayor rapidez y provocar enfermedades.

La refrigeración y el control de temperatura adecuados de los alimentos son pasos importantes para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. ■

Premio al control de gestión activo



Felicidades a todos los operadores de servicios de comida que han sido reconocidos con un premio al Control de gestión activo. Durante sus inspecciones recientes, no se citaron infracciones y se observó que existían buenos controles de gestión activo.

En el sitio web del Departamento de Salud se pueden ver fotos y leer detalles sobre cómo están reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos en sus establecimientos de comida: www.bit.ly/AMC-Awardees

Si tiene preguntas sobre cómo ser nominado para un premio de Control de gestión activo, hable con su inspector de zona.

Programa de aprobación del Departamento de Salud: STAMP



El programa de reconocimiento del Departamento de Salud del Condado de Fairfax, Safety Through Actively Managing Practices (STAMP (Seguridad mediante prácticas de gestión activas)), está dirigido a los restaurantes que cumplen las normas de excelencia en seguridad alimentaria.

Comuníquese con su inspector si tiene alguna pregunta o si desea ayuda con su solicitud. Los operadores de servicios alimentarios pueden obtener más información sobre el programa STAMP y solicitarlo visitando: www.bit.ly/3Q6CFgS

Permisos para establecimientos de comida temporales

Los establecimientos de comida temporales suelen funcionar en ferias, carnavales, festivales o eventos similares. Un *establecimiento de comida temporal* es un tipo de establecimiento de comida que funciona durante un período no superior a 14 días consecutivos en relación con un único evento o celebración, incluyendo carnavales, ferias, festivales y otros eventos. Un *establecimiento de comida temporal* incluye al menos uno de los siguientes:

- Establecimiento de comida con un permiso de funcionamiento actual y válido expedido por el Departamento de Salud del Condado de Fairfax. No se aplican tasas a los establecimientos del Condado de Fairfax.
- Restaurante con un permiso o licencia de establecimiento de comida expedido por una jurisdicción de salud distinta del Condado de Fairfax que participa como proveedor de comida.
- Empresa sometida a un programa de inspección del Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Virginia (VDACS, por sus siglas en inglés).
- Proveedor de alimentos gourmet que ofrece al público muestras de sus productos sin envasar. (Consulte las directrices sobre muestreo en: www.bit.ly/3DNEIzb)
- Camión móvil de comida que NO esté registrado en el Departamento de Salud del Condado de Fairfax.
- Puesto de cocina de demostración donde se ofrecen muestras al público.
- Restaurante que dona o vende comida a una organización 501c3.
- Organización que no cumple los requisitos de exención fiscal (501c3), ya sea patrocinando o participando como proveedor en un evento.

Solicitudes y tasas:

Las solicitudes para un permiso para establecimientos de comida temporal (TFEP, por sus siglas en inglés) se deben recibir al menos 10 días antes del evento y se cobrará una tasa de 40 \$ por la primera solicitud del año calendario. Los establecimientos y organizaciones

de comida permitidos en el Condado de Fairfax que cumplan con el estatus de exención de impuestos (501c3) no pagan esta tasa.

Para más información, visite el sitio web del Departamento de Salud del Condado de Fairfax en www.bit.ly/43N1xND. También puede comunicarse con el Departamento de Salud llamando al 703-246-2201 si no está seguro de que su establecimiento se ajusta a la definición de establecimiento de comida temporal. ■

¿Qué hacer durante un apagón eléctrico?

Un apagón eléctrico afectará al almacenamiento seguro de alimentos refrigerados y congelados. Los alimentos perecederos como la carne, las aves, los pescados y mariscos, la leche y los huevos que no se conserven adecuadamente refrigerados o congelados pueden provocar enfermedades si se consumen. Para evitar que estos alimentos se dañen, siga estas directrices:

- **Mantenga un termómetro digital o de lectura instantánea** dentro de los refrigeradores y congeladores para controlar con precisión las temperaturas hasta que se restablezca el suministro eléctrico.
- **Las puertas del refrigerador y del congelador deben mantenerse cerradas en la medida de lo posible** para conservar la temperatura fría. El refrigerador mantendrá los alimentos fríos de 2 a 4 horas si permanece cerrado.
- Los congeladores llenos mantendrán la temperatura durante aproximadamente 48 horas si la puerta permanece cerrada. Estos tiempos pueden variar dependiendo de la antigüedad de la unidad, el ajuste de temperatura y la cantidad de alimentos que haya dentro del refrigerador.
- Los alimentos que superen los 41 °F durante más de 2 horas deben desecharse.
- **No se confíe de su sentido del olfato.** Los alimentos pueden ser peligrosos aunque no huelan mal.
- Los alimentos descongelados pueden utilizarse si todavía están por debajo de 41 °F o se pueden

volver a congelar si todavía contienen cristales de hielo o están por debajo de 41 °F. La descongelación parcial y la recongelación pueden reducir la calidad de algunos alimentos, pero seguirán siendo seguros.

- **Siga la regla de oro de la seguridad alimentaria, “En caso de duda, deséchelo”,** en referencia a cualquier alimento que no esté seguro de que se ha mantenido a una temperatura segura.
- **En caso de apagón eléctrico, el establecimiento debe cerrar voluntariamente. Notifique el cierre al Departamento de Salud llamando al 703-246-2201, TTY 711.**
- Cuando vuelva la electricidad, comuníquese con el Departamento de Salud llamando al 703-246-2201 para informarles que el establecimiento ha reabierto. ■

¿Posee los permisos exigidos?

¿Sabía usted que necesita permisos y licencias de los siguientes departamentos para vender comida al público?

1. Permiso para la venta de alimentos del Departamento de Salud del Condado de Fairfax
2. Permisos de zonificación para vender en una propiedad pública o privada
3. Licencia de procurador del Departamento de Cable y Servicios al Consumidor del Condado de Fairfax

Para más información, llame al:

Departamento de Salud del Condado de Fairfax al 703-246-2201

Departamento de Planificación y Zonificación del Condado de Fairfax al 703-324-1313

Departamento de Tramitación de Licencias del Condado de Fairfax al 703-324-5966 ■



¡Reggie y Cody te invitan a revisar los informes de inspección de alimentos!

www.bit.ly/3YakPvx