

# Alimento para Reflexión

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

## La importancia de indicar las fechas

*Indicar las fechas* es un sistema de identificación requerido por el Código alimentario para alimentos listos para consumir que se mantengan por más de 24 horas, de modo que usted sepa cuánto tiempo tienen. El sistema ayuda a identificar cuándo se deben desechar los alimentos. Este requisito se basa, en gran medida, en la capacidad de la *Listeria* de desarrollarse en las heladeras. Mantener los alimentos fríos – por debajo de 41 °F – es una manera de evitar que los gérmenes transmitidos a través de los alimentos se multipliquen y enfermen a las personas. Sin embargo, hay al menos una bacteria de origen alimentario, la *Listeria Monocytogenes*, que se desarrolla a temperaturas más bajas que las que se encuentran en la mayoría de las heladeras. Se ha determinado que después de siete días a 41 °F o menos, la *Listeria* se multiplicará, causando contaminación de los alimentos, lo cual provoca enfermedades de origen alimentario. La *Listeria* es especialmente peligrosa para las embarazadas, para los niños muy pequeños y los ancianos. Los alimentos listos para consumir potencialmente peligrosos que se preparan en las instalaciones de alimentos y que se conservan refrigerados por debajo de 41 °F por más de 24 horas se deben fechar. Los alimentos se deben marcar con la fecha de preparación y se deben desechar si no se consumen **dentro de los 7 días corridos** a partir de la fecha de preparación. Además, los alimentos listos para consumir, potencialmente

peligrosos, fabricados comercialmente que son preparados y envasados por una planta de procesamiento y que se mantienen refrigerados por debajo de los 41 °F se deben fechar para indicar la fecha antes de la cual el alimento se debe consumir o desechar - **dentro de los 7 días corridos** a partir de la fecha en la que el empaque original se abre o la fecha de vencimiento en el envase, lo que ocurra primero.

### ¿Qué alimentos se deben fechar?

Si su respuesta es Sí a las cinco preguntas a continuación, entonces el alimento se debe fechar.

1. ¿El alimento requiere refrigeración?
2. Si fue envasado comercialmente, ¿el envase original fue abierto?
3. ¿Es un alimento listo para consumir?  
¿Este alimento podría consumirse tal como está, independientemente de la temperatura? Los alimentos listos para consumir incluyen la carne de vaca fría cocinada, los huevos hervidos y los macarrones fríos cocinados.
4. ¿El alimento es potencialmente peligroso? ¿Creerán bacterias en él?
5. ¿El alimento se almacenará por más de 24 horas?

Si el alimento no se usará dentro de los siete días, también puede colocarse en un congelador. Congelar los alimentos detiene el reloj de la fecha indicada,

*continúa en la página 2*

## Aviso de Renovación del permiso para establecimiento de comida:

Todos los Permisos para operar un establecimiento de alimentos vencen el 31 de diciembre de 2018. Las solicitudes de renovación del Permiso para operar se estarán enviando a todos los establecimientos de comidas durante la primera semana de noviembre. No hay un período de gracia para renovar el permiso. El 1.º de enero de 2019, se sumará un cargo por mora de \$10.00 a la tarifa original de \$40.00. **Después del 1.º de enero, un establecimiento de alimentos no puede funcionar sin un Permiso para operar válido.** El Departamento de salud de Fairfax County pasará a un **sistema de renovación de permisos por Internet en 2019**, por lo tanto asegúrese de leer el folleto informativo en su correo para obtener información adicional. Si tiene preguntas sobre la renovación de su permiso o si no recibió una solicitud de renovación, comuníquese con el Departamento de salud al 703-246-2201, TTY 711.



## Recordatorio: prohibido el contacto directo con las manos

El contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumir puede ser un factor que contribuya al riesgo de una enfermedad transmitida por alimentos. Algunos ejemplos de contacto directo de las manos con alimentos listos para consumir son: mezclar lechuga para ensalada con las manos sin guantes en la cocina de preparación de alimentos; manipular pan y embutidos con las manos sin guantes en la línea de preparación de sándwiches; o colocar alimentos cocinados en platos con las manos sin guantes. El uso de guantes desechables de un solo uso es una muy buena manera de evitar el contacto directo con las manos. También es una buena práctica que los empleados usen guantes desechables al manipular alimentos crudos como carne molida de res y pollo. El uso adecuado de los guantes y el cambio apropiado de los guantes puede ser de gran ayuda para prevenir la contaminación cruzada. Lávese las manos con agua y jabón antes de colocarse guantes limpios. También se pueden usar pinzas y papel para envolver alimentos para manipular los alimentos listos para consumir.

Cuando una política de “prohibido el contacto directo con la manos sin guantes” se combina con una Política de salud de los empleados y procedimientos de lavado de manos, el riesgo de una enfermedad transmitida por los alimentos se reduce. **El contacto de las manos sin guantes con alimentos listos para consumir está prohibido por el Departamento de salud.** Si un inspector observa contacto directo de las manos sin guantes con un alimento listo para consumir, recomendará que el alimento sea desechado voluntariamente por la persona a cargo. A la persona que manipula el alimento se le pedirá que se lave las manos y que use otro método, como por ejemplo, guantes, para manipular el alimento listo para consumir. El inspector citará la disposición del código para el contacto directo de las manos sin guantes con alimentos listos para consumir. Si el alimento no se desecha, el inspector puede añadir una citación por no desechar el alimento contaminado.

## ¿Tiene suficientes CFM?

El Código alimentario de Fairfax County requiere que los establecimientos de alimentos estén bajo la supervisión directa de un Gerente Certificado de Alimentos (CFM). Esta es una parte importante del control gerencial activo. Esto significa que durante **todas las horas** de preparación de alimentos, el servicio de alimentos y la limpieza de la cocina debe haber un CFM en las instalaciones. Un solo CFM en una planta no puede ir al banco “por quince minutos.” ¿Su planta de alimentos tiene más de un CFM?

La mayoría de los establecimientos de servicios de alimentos tienen un Gerente Certificado de Alimentos (CFM) total, sin embargo, en ciertas operaciones de servicios de alimentos, solo se requiere un Gerente Certificado de Alimentos limitado (LCFM). Se puede encontrar información específica sobre los requisitos de certificación y el proceso de prueba en el sitio web del Departamento de salud o haciendo clic en el siguiente enlace: [www.fairfaxcounty.gov/health/food/certified-food-manager](http://www.fairfaxcounty.gov/health/food/certified-food-manager)

Un CFM es responsable de capacitar al personal del servicio de alimentos en las

técnicas higiénicas de manipulación de alimentos y los métodos correctos de protección de alimentos y de asegurar que se empleen buenas prácticas de protección de los alimentos y de la salud pública, técnicas higiénicas de fabricación, almacenamiento, suministro y transporte de alimentos en todo momento en las instalaciones bajo su control. Esto requiere que el CFM ponga en práctica lo que aprendió para aprobar la prueba de CFM. **Si un establecimiento de servicio de alimentos está funcionando sin un CFM en las instalaciones, el Permiso para operar se suspenderá y el lugar se clausurará.** Es recomendable que tenga más de un CFM.

Si tiene alguna pregunta sobre el requisito de Gerente Certificado de Alimentos en el Código alimentario de Fairfax County, consulte el sitio web o puede llamar al Departamento de salud al 703-246-2444.

## Reconocimiento a los galardonados

Queremos felicitar a los operadores de servicios alimentarios que fueron reconocidos con un premio de Control gerencial activo en los últimos tres meses. Durante sus inspecciones recientes, no se citaron infracciones y se observó que se habían implementado buenos controles gerenciales activos. Felicitaciones a:

- **Missy Pratt, Starbucks,** 6754 Richmond Highway, Alexandria
- **Glenda Revelo, Panda Express,** 6307 Richmond Highway, Alexandria
- **Luis Hernandez, Chipotle Mexican Grill** #787, 7108 Old Keene Mill Road, Springfield
- **Norma Fernandez & Aracely Rivas,** Anita's New Mexican Style Food- 13921 Lee Jackson Memorial Hgwy., Chantilly
- **Glenda Alfaro, Pei Wei Asian Diner,** 4461 Market Commons Dr, Fairfax
- **Jonathan Thompson, Applebee's Neighborhood Grill and Bar-** 12970 Fair lakes Shopping Center, Fairfax
- **Edwin Sorto & Max Fitch, Glory Days Grill,** 2567 John Milton Drive, Herndon
- **Rose Sterling, Dominion Hospital,** 2960 Sleepy Hollow Road, Falls Church



Vea imágenes y lea detalles acerca de cómo ellos están reduciendo el riesgo de enfermedades producidas por alimentos en sus establecimientos de comida en [www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/active-managerial-control](http://www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/active-managerial-control). Si tiene preguntas acerca del control administrativo activo en su establecimiento de comida, por favor hable con el inspector de su área.

*viene de la página 1*

pero no lo restablece. Por lo tanto, si un alimento se almacena a 41 °F por 2 días y luego se congela, todavía se puede conservar a 41 °F por 5 días más cuando comienza a descongelarse. Se debe colocar la fecha de congelación y la fecha de descongelación en el envase, junto con la fecha de preparación o una indicación de cuántos días, de los 7 días originales, fueron usados.

Evite que la *Listeria* cause enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Debe colocar la fecha en todos alimentos que se refrigerarán por más de 24 horas. Para obtener más información, llame al 703-246-2444 o pida más detalles a su inspector de campo.