

Alimento para Reflexión

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

Eventos gastronómicos TEMPORARIOS:

Una lista de control y referencia rápida

Esta es la temporada en que la seguridad alimentaria puede ser un verdadero desafío en ferias gastronómicas y otros eventos al aire libre. Aun cuando el mantenimiento de la temperatura de sus productos, tanto en frío como en calor, sea adecuado, existen otros temas para considerar.

Aquí se incluye una lista de control rápido para garantizar que los alimentos sean servidos de manera segura en los eventos temporarios:

- Debe exponerse el **Permiso del Departamento de Salud de Fairfax County** durante el funcionamiento del puesto/cabina.
- Todos los alimentos deben adquirirse de fuentes aprobadas. **Los alimentos deben prepararse en el puesto/cabina el día del evento O en una cafetería aprobada y luego, ser transportados en las temperaturas apropiadas hasta el puesto/cabina.**
- No se permitirá que empleados enfermos manipulen alimentos o trabajen en el puesto/cabina.
- Cada puesto/cabina debe disponer de una estación adecuada para el lavado de manos. La misma incluirá un contenedor de agua potable y limpia con un grifo, jabón líquido para manos, toallas de papel y un contenedor de agua residual. **El gel antiséptico, las toallitas de limpieza para las manos con tratamiento**

químico y los guantes desechables no reemplazan el lavado de manos. Estos pueden usarse/aplicarse después de lavar las manos.

- No está permitido tocar con las manos al descubierto los alimentos listos para el consumo. En cambio, deben usarse pinzas, papel de seda, guantes, etc.
- Los alimentos deben conservarse permanentemente en la temperatura apropiada (a 41 °F o menos, en el caso de los alimentos fríos, y a 135 °F o más, para alimentos calientes), inclusive durante el transporte hasta el lugar del evento. **Debe contar con un termómetro calibrado en su puesto/cabina para controlar la temperatura de los alimentos. Los alimentos perecederos que no se conserven en las temperaturas apropiadas podrán ser desechados.**
- Cada puesto/cabina debe disponer de instalaciones para lavar, enjuagar y desinfectar las superficies de equipos y utensilios en contacto con alimentos. **Deben suministrarse tiras de prueba apropiadas para verificar la concentración adecuada de las soluciones antisépticas (cloro = 50 – 200 PPM; compuesto de amonio cuaternario = 200 PPM).**

continúa en la página 2

Lavarse las manos: *la cuestión es cuándo hacerlo*

- Antes de comenzar a trabajar, al inicio del día y después de cualquier pausa.
- Después de haber ido al baño.
- Después de manipular productos crudos (carne, carne de ave, mariscos, alimentos frescos, frutas frescas y verduras), antes de cocinarlos o alimentos listos para el consumo.
- Al toser o estornudar en un pañuelo desechable o de tela, o en sus manos y siempre que se sene la nariz.
- Después de tocarse el rostro, la nariz, las orejas, los ojos u otras partes del cuerpo.
- Después de fumar, retirar la basura, manipular dinero o cambiar de tarea.
- Siempre que esté en contacto con cubiertos equipo, superficies de trabajo o elementos sucios.
- Siempre que sus manos se ensucien o estén contaminadas.



Reconocer a los mejores

Cada año se entrega el premio "14 Carrot Gold" a los restaurantes que muestran excelencia en la seguridad alimentaria con prácticas sólidas de seguridad alimentaria. Los miembros de la industria de servicios alimentarios, el público o los inspectores sanitarios pueden nominar a establecimientos de este rubro. Un equipo del Departamento de Salud responsable por los premios examina las nominaciones y selecciona a los ganadores. Para ser nominados, los potenciales candidatos al premio "14 Carrot Gold" deben cumplir con ciertos criterios mínimos. Para obtener más información sobre los criterios, visite nuestro sitio web en www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs.

Si desea nominar a un establecimiento alimentario al premio "14 Carrot Gold", envíe un correo electrónico a foodsafety@fairfaxcounty.gov, antes del 1 de septiembre, incluyendo el nombre del restaurante, el domicilio y los motivos por los cuales considera que tal lugar debe ser premiado.



Reconocimiento a los ganadores del premio de Control gerencial activo

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:

- **Ejaz Ahmad and Charles Woznak**, *Lincolnia Assisted Living, Alexandria*
- **Elizabeth Harris**, *Silver spoon Café and Catering, Fairfax*
- **Karla Cordova**, *IHOP # 3376, Shippett Boulevard, Springfield*
- **Jennifer Nelson Tedder**, *Chipotle Mexican Grill, Rolling Rd, Springfield*
- **Amy Gedrich and Eduardo Hernandez**, *Pollo Peru, Reston Parkway, Reston*
- **Mary Anne S. Herradura**, *Corner Q, Silverbrook Road, Lorton*
- **Phillip Fredrick**, *Mon Ami Gabi, Democracy Drive, Reston*
- **Lee Long**, *Green Spring Garden Ridge, Spring Village Drive, Springfield*
- **Anayansi Ayala**, *Boston Market # 87, Beuregard Street, Alexandria*
- **Lionel Chavarria and Carlos Castro**, *Taco Bell, Roger Bacon Drive, Reston*
- **Rita Paul**, *KFC #K071146, Columbia Pike, Falls Church*
- **Youssef Bousetta**, *Chipotle Mexican Grill # 2646, Jefferson Street, 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.

Si tiene preguntas acerca del control administrativo activo en su establecimiento de comida, por favor hable con el inspector de su área.

El STAMP del Departamento de Salud

El Departamento de Salud del Condado de Fairfax creó un nuevo programa, Seguridad a través de la administración activa de prácticas (STAMP, por su sigla en inglés), para restaurantes que cumplen con los estándares de excelencia de seguridad alimentaria. STAMP requiere que los restaurantes tengan planes implementados para mantenerse al tanto de las infracciones vinculadas con enfermedades procedentes de los alimentos mediante el uso de Control gerencial activo (AMC, por sus siglas en inglés). Los posibles candidatos para el programa STAMP demuestran AMC mediante una solicitud y una revisión del Departamento de Salud de sus registros y prácticas y al desempeñarse bien en sus inspecciones. Los operadores de servicios alimentarios pueden solicitar la inscripción al programa STAMP en www.fairfaxcounty.gov/health/food/awards-programs/stamp. Comuníquese con su inspector si tiene preguntas o desea obtener ayuda con su solicitud.

¡Felicitemos a nuestro inscripto más reciente: Wegmans Food Markets en Hilltop Center Drive, Alexandria! ¡Felicitemos a nuestro inscripto más reciente: Wegmans Food Markets en Hilltop Center Drive, Alexandria!

Respete la reglas sobre la refrigeración

A veces, es necesario preparar los alimentos con anticipación y almacenarlos para un uso posterior. Esto exige refrigerarlos. Como parte de la refrigeración, para pasar del 'calor' al 'frío', el alimento debe atravesar la Zona de riesgo (135 °F – 41 °F), deben seguirse ciertos pasos para prevenir el crecimiento de bacterias transmitidas por los alimentos durante el proceso de refrigeración. Los alimentos deben refrigerarse a una temperatura de 135 °F a 70 °F dentro del plazo de 2 horas y de 70 °F a 41 °F dentro de un plazo adicional de 4 horas, durante un total de 6 horas. El aspecto más importante para recordar sobre el proceso de refrigeración es que el alimento debe alcanzar 41 °F lo más pronto posible.

A continuación, se incluyen algunos de los pasos que pueden tomarse para acelerar el proceso de refrigeración:

- separar los alimentos que se refrigerarán en porciones menores o más finas;
- colocar los alimentos que se refrigerarán en asaderas rasas;
- usar recipientes de metal para el almacenamiento, siempre que sea posible, porque estos transmiten el calor de manera más rápida;
- colocar el recipiente de alimentos en un baño de hielo; mezclar los alimentos con frecuencia para reducir el calor;
- agregar hielo como ingrediente en el alimento cocinado, o
- una combinación de los métodos anteriores.

viene de la página 1

- Los puestos/cabinas deben tener protección superior y un piso con superficie lavable (es decir, de hormigón, asfalto, madera terciada o lona). **No instale su puesto/cabina directamente sobre el suelo, gravilla suelta o pasto.**
- Todos los elementos alimentarios e ingredientes deben almacenarse lejos del suelo o superficie del piso.
- Deben utilizarse cubiertas protectoras o protecciones para evitar la contaminación de alimentos desempacados o descubiertos por parte del público.

Para obtener más información sobre los establecimientos alimentarios temporarios o para descargar un formulario de solicitud, visite nuestro sitio web en <https://www.fairfaxcounty.gov/health/permits/temporary-food-establishment>.