

Alimento para Reflexión

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

¡Se acerca el clima cálido!

Los alimentos potencialmente peligrosos se deben conservar a una temperatura de 41°F o menos para evitar que se desarrollen bacterias y enfermen a las personas. A medida que se acerca el clima cálido y las temperaturas aumentan en la cocina, los refrigeradores podrían tener dificultad en mantener una temperatura de 41°F. La mayor parte de los refrigeradores funcionan mejor cuando la temperatura ambiente es menor de 85°F. Ahora es el momento para tomar medidas para que sus refrigeradores funcionen adecuadamente y para mantener sus alimentos a una temperatura de almacenamiento segura. He aquí tres pasos para ayudar a mantener sus refrigeradores fríos y sus alimentos a una temperatura segura:

1) Repare los refrigeradores y congeladores antes de la temporada calurosa de verano.

Si un refrigerador indica que la temperatura es de 41°F antes de abrir el establecimiento, probablemente no mantendrá dicha temperatura durante el ajetreo del almuerzo. Ajuste la temperatura a 35°-37°F cuando no se estén usando los refrigeradores. Verifique la temperatura del refrigerador tan

pronto llegue por la mañana. Si los refrigeradores tienen la temperatura correcta, deben conservar los alimentos a una temperatura de 41°F o menos, aun durante las horas de mayor actividad en el negocio.



- 2) **Asegúrese de que todos los refrigeradores tengan un calibrador de temperatura integrado o un termómetro interno.** Las unidades de refrigeración debajo o en frente del área donde se cocina podrían ser un reto debido a que tienen que hacer un mayor esfuerzo para mantener una temperatura de 41°F. Verifique las temperaturas durante el día. Su inspector de área lo ayudará a crear un registro de temperatura, de ser necesario. Si la temperatura de los alimentos aumenta, ajuste la temperatura del refrigerador y mueva temporalmente los alimentos a otro refrigerador que mantenga la temperatura adecuada.

Avisos de Seguridad Alimenticia

- ¡Lávese las manos a menudo!
- No manipule los alimentos "listos para el consumo" con las manos al descubierto.
- Reporte síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos a la gerencia del establecimiento.
- La comida debe provenir de una fuente aprobada.
- Cocine las comidas a la temperatura apropiada.
- ¡Utilice un termómetro de cocina!
- Mantenga las comidas calientes **CALIENTES** — por encima de los 135°F (57 °C).
- Mantenga las comidas frías **FRÍAS** — por debajo de los 41°F (5 °C).
- Mantenga las comidas fuera de la "Zona de Peligro" (41°F - 135°F) (5 °C a 57 °C).
- Lave, enjuague y desinfecte con regularidad las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- ¡Lávese las manos a menudo!

continúa en la página 2

El hielo también es un alimento

viene de la página 1

El hielo, como todos los ingredientes de alimentos, está expuesto a la contaminación si no se maneja de forma correcta. Es fácil olvidar que el hielo, como cualquier otro alimento, puede causar un brote de enfermedades transmitidas por alimentos. Usted podría pensar que la temperatura fría del hielo mata las bacterias, sin embargo, la temperatura fría no necesariamente mata las bacterias -- simplemente conserva los gérmenes hasta que las condiciones mejoren y las bacterias puedan multiplicarse rápidamente, lo cual podría causar contaminación. Las temperaturas frías retrasan la producción de gérmenes, pero cuando el hielo empieza a descongelarse, las condiciones mejoran, lo cual permite que se multipliquen las bacterias y estallen las poblaciones de gérmenes. Si una bebida se enfría con hielo contaminado o los alimentos se conservan en hielo contaminado, se podría transmitir a las personas una enfermedad cuando se consuma la bebida o los alimentos. Debido a que el hielo tiene muy pocas defensas contra los gérmenes una vez empieza a derretirse, es importante evitar la contaminación desde el primer momento.

La causa más común de las enfermedades relacionadas con el hielo es el manejo del hielo con manos o utensilios contaminados. La manera más efectiva de evitar la contaminación del hielo es usar cucharones y cubos exclusivamente para el hielo y enseñarle a los empleados a no manejar el hielo



directamente con las manos. Los utensilios exclusivos para el hielo (cucharones de hielo) ayudarán a evitar la contaminación cruzada de otros alimentos potencialmente peligrosos, como la carne roja, pollo o pescado. Además, mantenga los cubos limpios. Otra medida importante es limpiar las máquinas de hielo y cubos de hielo regularmente para evitar la acumulación de sucio y hongos. La limpieza adecuada conlleva apagar la máquina, vaciar el contenido y lavar, enjuagar y desinfectar el interior del cubo y la parte inferior de la puerta y la junta de la puerta. Cuando se utilicen, cubra los cubos de hielo y guarde el cucharón en un área limpia que esté protegida de la contaminación.

Recuerde que la Administración de Alimentos y Drogas de Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) considera que el hielo es un alimento. Proteja al hielo de la contaminación de la misma manera que lo haría con cualquier otro ingrediente de alimento listo para el consumo. Si tiene preguntas, comuníquese con el Departamento de Salud o su inspector de campo.

3) Guarde los alimentos en el refrigerador de inmediato.

Cuando se entreguen los alimentos, guárdelos en el refrigerador de inmediato. Si no se guardan en el refrigerador, la temperatura de los alimentos rápidamente aumenta hasta llegar a la "zona de peligro" (41°-135°F). En la "zona de peligro", las bacterias transmitidas por alimentos pueden crecer con más rapidez y posiblemente enfermar a las personas.

La refrigeración adecuada y el control de temperatura de los alimentos son medidas importantes para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. El Departamento de Salud lo exhorta a tomarse el tiempo ahora para asegurarse de que sus refrigeradores funcionen durante toda la temporada de verano.

¡Su opinión es importante!

El 3 de febrero de 2014, el Departamento de Salud del Condado de Fairfax comenzó un nuevo programa de control de calidad (QA, por sus siglas en inglés) en su Programa de Protección al Consumidor. A través del programa de QA, evaluaremos la eficacia del proceso de inspección. Un aspecto del programa de QA es obtener las opiniones de nuestros clientes, es decir, los operadores de establecimientos de comidas. Esperamos obtener estas opiniones mediante una encuesta de 10 preguntas que se hará por teléfono, la cual debe ser contestada por el gerente o la persona a cargo, es decir, la persona que esté más familiarizada con la inspección más reciente al momento de la llamada. A partir de abril de 2014, el Departamento de Salud hará estas llamadas al azar durante el año. Si tiene preguntas sobre este programa, comuníquese con el Departamento de Salud al 703-246-2444, TTY 711.

¡Manténgase en contacto!



Fairfax County Health Department
10777 Main Street, Suite 111
Fairfax, VA 22030
703-246-2444, TTY 711
www.fairfaxcounty.gov/hd/food